

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства

2015

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 29 августа 2014 г.

Председатель: _____ Тюляндина О.В.

Автор: преподаватель Жемчужная Е.Е.

Программа разработана
на основе Федерального
Государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего специального
образования (СПО) укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм
по специальности:
43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

Зам. директора по УР _____
А.А. Смирнова

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы, рассмотренной областным экспертным советом от 30 августа 2011 г. протокол №3 и утвержденной Департаментом образования и науки Костромской области от 31 августа 2011 г. приказ № 1462 «Об открытии и закрытии региональных площадок и утверждении примерных основных профессиональных образовательных программ».

Организация-разработчик:

ОГБПОУ “Костромской торгово-экономический колледж”

Автор: преподаватель Жемчужная Е.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при профессиональной переподготовке кадров в сфере организации обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: как общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- устанавливать признаки предприятий различных типов и классов, анализировать размещение сети предприятий общественного питания;
- организовать хранение сырья и продуктов, документально оформлять складские операции и товароборот;
- разрабатывать структуру производства и составлять схемы взаимосвязи производственных помещений;
- разрабатывать меню для любых типов предприятий общественного питания и производственные программы заготовочных и доготовочных цехов;
- составлять графики выхода на работу производственного персонала;
- проводить расчеты сырья, численности работников, подбирать оборудование и посуду по Нормам оснащения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию типов и классов организаций общественного питания, основные категории производственного персонала;
- структуру производства и состав помещений предприятий питания различных типов;
- назначение и размещение производственных цехов и ассортимент продукции в них выпускаемый.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **114** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **76** часов;
самостоятельной работы обучающегося **38** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
Работы исследовательского характера	12
Подготовка рефератов и докладов с презентацией	14
Работа с нормативно-технической документацией	17
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
Раздел 1. Общественное питание и особенности деятельности организаций ОП			84		
Введение	Содержание учебного материала		2	1	
	1	Общественное питание как отрасль в структуре экономики. Основные термины и определения в общественном питании, функции предприятий питания. Инфраструктура отрасли: рынок сырья, материалов, оборудования для предприятий общественного питания			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с ГОСТом 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятия».		1	2	
			8	2	
Тема 1.1. Классификация и характеристика организаций общественного питания	Содержание учебного материала				
	1	Классификация предприятий общественного питания по признакам, структура производства, состав помещений предприятий. Понятие цеха. Классификация цехов как структурных подразделений. Услуги, предоставляемые в столовых, кафе, ресторанах и других типах предприятий.			
	2	Характеристика типов предприятий: столовая, ресторан, кафе, бар, закусочные, кафетерии, кофейня, магазин-кулинарии, буфета, предприятий системы быстрого питания. Понятие фуд-корта, клуба, их оснащение, производственный и обслуживающий персонал			
	3	Сырьевая и материально-техническая база предприятий. Организация снабжения сырьем и продуктами, инвентарем и посудой, торгово-технологическим оборудованием, санитарной одеждой. Договора поставки.			
	Практические занятия		4	3	
	Экскурсия на действующие предприятия питания г. Костромы			3	
	Составление схемы взаимосвязи цехов организаций общественного питания согласно структуре конкретного предприятия				
	Самостоятельная работа обучающихся		6	3	
	Выполнение работ исследовательского характера по изучению сети организаций питания в г. Кострома, оформление отчетов по типам предприятий				
Тема 1.2. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		6	2	
	1	Классификация помещений складской группы и их характеристика, оснащение оборудованием.хранение и отпуск продуктов. Требования к организации работы складских помещений			
	2	Организация тарного хозяйства в организациях общественного питания. Классификация тары. Требования к таре, тарооборот.			
		Практические занятия Работа с нормативно-технической документацией по оснащению различных типов предприятий общественного питания оборудованием, инвентарем, посудой		2	3
		Самостоятельная работа обучающихся		4	2

	Выполнение работ исследовательского характера по рациональному выбору современных видов тары и упаковки для продукции и полуфабрикатов			
Тема 1.3. Оперативное планирование производства	Содержание учебного материала		14	2
	1	Понятие о меню и его видах. Правила разработки и составления меню в различных типах предприятий общественного питания.		
	2	Правила разработки производственной программы заготовочных цехов. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции в овощном, мясном, мясо-рыбном, птицегольевом цехах и цехе по обработке зелени. Особенности организации труда в этих структурных подразделениях.		
	3.	Разработка плана-меню и производственной программы доготовочных цехов, специализированных цехов. Ассортимент выпускаемой продукции, организация труда в холодном, горячем, кондитерском и кулинарном цехах. Составление сырьевой ведомости и накладной на отпуск сырья со склада		
	Практические занятия		20	3
	Работа с нормативно-технической документацией на блюда и закуски (Сборники рецептур) Разработка меню и производственных программ заготовочных, доготовочных и специализированных цехов			
	Самостоятельная работа обучающихся		17	3
Подготовка рефератов по индивидуальным заданиям				
Раздел 2. Структура производства и основы научной организации труда			45	
Тема 2.1. Понятие и характеристика структуры производства	Содержание учебного материала		10	2
	1	Цеховая и бесцеховая структуры производства. Понятие технологических линий и рабочих мест. Организация рабочих мест в производственных помещениях.		
	2	Организация работы вспомогательных производственных помещений: моечные столовой и кухонной посуды, хлеборезка, экспедиция		
	3	Организация работы раздаточных, виды раздаточных линий		
	Практические занятия		2	3
	Комплектация раздаточных линий самообслуживания из прилавков для холодных закусок, мармитов для отпуска первых и вторых блюд (согласно каталогам раздаточного оборудования и Справочнику механика)			
	Самостоятельная работа обучающихся		6	3
Анализ линий раздачи в столовых и ресторанах. Работа с профессиональными журналами и каталогами по современным видам раздаточного оборудования				
Тема 2.2. Виды норм выработки, определение численности работников	Содержание учебного материала		6	2
	1	Основные понятия: норма выработки для готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов заготовочных и доготовочных цехов. Формулы для расчета численности работников в производственных цехах.		
	2	Графики выхода на работу производственного персонала организаций общественного питания. Виды графиков: линейный, ступенчатый, суммированного учета рабочего времени, комбинированный.		
	Практическое занятие		6	3
	Отработка методик расчёта численности производственных бригад и составления различных видов графиков выхода на работу производственного персонала			
	Самостоятельная работа обучающихся		6	3
	Подготовка рефератов по нормированию труда в организациях общественного питания			
Тема 2.3.	Содержание учебной дисциплины		4	2

Квалификация производственного персонала	1	Категории персонала в организациях общественного питания. Должностные инструкции, квалификационные характеристики производственного персонала по видам работ. Аттестация персонала, сроки, порядок проведения.		
	2	Понятие и организация бракеража. Состав бракеражной комиссии в организациях общественного питания. Пути улучшения качества выпускаемой продукции.		
	Практические занятия Оформление и заполнение бракеражного журнала		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		3	2
	Изучение материалов ГОСТ «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»			
	Всего:		129	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации производства и обслуживания в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы по количеству обучающихся;
- стол преподавателя;
- комплект нормативно-правовой документации;
- образцы инвентаря и оборудования, приборов безопасности, техники тушения пожаров;
- комплект плакатов;
- журналы регистрации инструктажей

Технические средства обучения:

- ПК с выходом в сеть Интернет, ДВД проектор, принтер, сканер, интерактивная доска, комплект лицензионных прикладных компьютерных программ

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция РФ. – М.: Юрист, 1997
2. Трудовой Кодекс РФ Официальный текст. – М.: Норма, 2002
3. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1, с дополнениями и изменениями от 09.01.99 №2 ФЗ
4. Радченко Л.А. под редакцией Белоусовой С.Н. Учебник «Организация производства на предприятиях общественного питания»- Ростов на Дону, Феникс, 2008
5. ГОСТ 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Учебник «Проектирование предприятий общественного питания» - Москва, КолосС, 2008
7. Василенко З.В., Пискун Т.И. Учебное пособие по организации производства – Минск, Беларусь, 2007
8. Методические указания по выполнению практических работ (сборник)
9. Курс лекций по дисциплине «Организация производства»
10. Каталоги оборудования и посуды фирмы «Комплекс-бар»

Интернет-ресурсы

<http://www.kulina.ru>

<http://www.f-art.nnov.ru> Торговое и технологическое оборудование

<http://www.wine.ru/winemaking/degustation.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять вид, тип и класс предприятия и его оснащение в организациях общественного питания, разрабатывать меню и производственную программу цехов	Защита отчетов после проведения практических работ и практических занятий
Проводить расчеты сырьевой ведомости	Защита расчетных работ. Экспертное наблюдение.
Составлять графики выхода производственного персонала на работу	Защита практических отчетов по разработке графиков для разных типов предприятий
Использовать нормативную документацию (Сборники рецептур, Нормы оснащения)	Защита отчетов по результатам практических занятий.
Знания:	
Классификацию предприятий питания, характеристику типов и классов ПОП, состав помещений и производственную структуру организаций общественного питания	Контрольные работы Защита презентаций и рефератов Тестирование
Основы нормативно-правового регулирования оказания услуг в организациях общественного питания	Контрольная работа Защита исследовательских работ и презентаций.
Принципы разработки и оформление документации по оперативному планированию производства	Тестирование Анализ статистических данных. Экзамен.