

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.03.2023 14:22:03

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л

Отделение среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование учебной  
дисциплины

код, специальность

**ОП. 13 Организация производства**


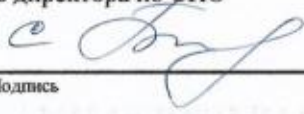
**19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

Краснодар, 2020

## РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
цикла дисциплин технологии  
продукции общественного  
питания  
Протокол № 6 от «б» 06 2020 г

Разработано на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности среднего  
профессионального образования 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

Председатель предметно-цикловой комиссии	Заместитель директора по СНО
	
Н.С. Грушина	С.П. Боярская
Инициалы Фамилия	Инициалы Фамилия
Подпись	Подпись

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Рецензент: Говорова И.И., Зам. зав. отделением СПО КФ «РЭУ им. Г.В.Плеханова»  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Монастырская Е.Ю., Заместитель директора по качеству МУП КШП №1  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ .....	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа может использоваться в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке по рабочей специальности Повар.

## 1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины

До изучения дисциплины Организация производства студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин (Математика и Русский язык) при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе.

## 1.3 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Организация производства относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

## 1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально организовывать технологический процесс производства;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- отраслевые особенности общественного питания ;
- инфраструктуру отрасли;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства;
- организацию процессов производства основных производственных цехов и

- вспомогательных помещений;
- основные категории производственного персонала, требования к нему;
- организацию и нормирование труда персонала;

### 1.5 Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающихся 156 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 106 часа;

самостоятельная работа обучающихся 38 часов;

консультации 12 часов;

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>106</b>
в том числе:	
- лабораторные работы	-
- практические занятия	32
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
- выполнение и защита индивидуального задания по теме	20
- подбор иллюстративного фото материала и выполнение слайд-презентации по темам	12
- работа с учебником и другими источниками информации, в том числе компьютерной (подбор материала для написания сообщения, плана-конспекта по выбранной теме и т.д.)	6
<b>Консультации</b>	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация - в форме экзамена</b>	<b>-</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация производства

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Введение.</b>			<b>6</b>	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Общественное питание в современных условиях.	Значение общественного питания. Его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. Основные направления развития общественного питания. Направление научно-технического прогресса в общественном питании. Опыт деятельности предприятий общественного питания	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - написать доклад на тему: Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.	2	
<b>Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания.</b>			<b>16</b>	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.1 Особенности производственно-торговой деятельности ПОП.	Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания: выполнение трех взаимосвязанных функций, ограниченные сроки реализации продукции общественного питания, использование различных видов сырья, доведение сырья и полуфабрикатов до готовности использование продукции на пищевые цели; потребительский спрос на продукцию общественного питания. Ассортимент основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятиями. Учет указанных особенностей при выборе типа предприятия, определении режима работы и составлении меню.	2	2
		Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания.	Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предлагаемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> изучение ГОСТа 303892-2013. «Общественное питание. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования предприятий».	4	



<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>Тема 1.3 Характеристика типов предприятий общественного питания.</p>	<p>Основные типы и классы предприятия по ГОСТ 303892-2013. «Общественное питание. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования предприятий». Определение, отличительны признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.</p> <p>Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности.</p> <p>Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных и т.д. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть): понятие, назначение, виды, особенности деятельности. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение.</p>	2	2
		<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса. Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания</p>	2	3
<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>Тема 1.4 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</p>	<p>Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), социально-культурных и учебных заведений; инфраструктура сферы обслуживания, в т.ч. наличие и размещение предприятий розничной сети; покупательская способность населения и спрос на услуги общественного питания; учет соотношения между типами предприятий для города. Основные требования к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения. Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение.</p> <p>Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы (водоснабжение, энергоснабжение, теплоснабжение, канализация, коммуникация, транспорт, ремонтные службы и т.д.). основные</p>	2	2

		принципы создания инфраструктуры: безопасность, рациональность размещения, гибкость, экономичность, эффективность, совместимость и взаимозаменяемость.		
		<b>Практическое занятие</b> Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания	2	3
<b>Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства ПОП.</b>			<b>20</b>	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.1 Организация снабжения. Источники снабжения и поставщики общественного питания.	Основные требования к организации снабжения: обеспечение необходимого ассортимента сырья и материально-технических средств и достаточном количестве и надлежащего качества; своевременность и ритмичность завоза; соблюдение графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров; согласованность с планом производства продукции; оптимальный выбор поставщиков, экономичность. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков: предприятия-изготовители, посредники. Поставщики продовольствия: изготовитель продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, упаковки и др.); оптовые базы, их разновидности; роль торговых агентов в снабжении. Приемка продовольственных товаров. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Порядок приемки по количеству и качеству. Особенности приемки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия.	2	2
		<b>Практическое занятие</b> Составление договора-поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебником или другими источниками информации; - разработать схему организации снабжения предприятия скоропортящимися и нескоропортящимися продуктами (по 3 наименования каждой группы).	2	

		- написать реферат на тему: «Взаимоотношения рестораторов и поставщиков».	4	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.2 Организация работы складских помещений.	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка. Последовательность складских операций. Состав складских помещений. Определение площади. Оборудование. Объемно-планировочные и санитарно эпидемиологические требования. Организация хранения продуктов и МТС. Режим и способы хранения. Порядок отпуска. Документальное оформление отпуска.	2	2
		<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения, отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска товаров.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.3 Организация тарного хозяйства.	Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Тарооборот. Приемка и хранение тары, порядок возврата. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Эксплуатационные и санитарно- гигиенические требования .	2	2
		<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач, связанных с приемкой и хранением и возвратом тары.	2	3
<b>Раздел 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.</b>				<b>14</b>
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.1 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления – и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню	2	2

		<b>Практическое занятие</b> Составление производственной программы заготовочных цехов.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.2 Нормативная документация ПОП.	Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Кондиции сырья, включенные в рецептуры блюд, перерасчет сырья других кондиций. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции, их назначение, содержание. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документального оформления, внедрение в производство новых и фирменных блюд.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - работа с учебником или другими источниками информации; - написать доклад на тему: Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ	4	
		<b>Практическое занятие</b> 1. Составление плана-меню предприятия, графика загрузки торгового зала; общего количества блюд, разбивка блюд по ассортименту; составление меню с указанием количества блюд. 2. Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов.	2	3 3
<b>Раздел 4. Организация производства - 3 курс.</b>			<b>74</b>	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.1. Производство: понятие, типы.	Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.	2	2

		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебником или другими источниками информации;</li> <li>- разработка структуры производственного подразделения конкретного предприятия;</li> </ul>	2	
<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>Тема 4.2. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.</p>	<p>Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Факторы определяющие оптимальные условия труда.</p>	2	2
		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебником или другими источниками информации;</li> <li>- написать доклад на тему: Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных помещений.</li> </ul>	2	
<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>Тема 4.3 Организация рабочих мест.</p>	<p>Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Требования к производственным помещениям, соответствие их Строительным нормам и правилам проектирования в зависимости от типа и мощности предприятия.</p>	2	2
		<p><b><i>Практическое занятие</i></b></p> <p>Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений</p>	2	3
<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>Тема 4.4 Организация работы овощного цеха.</p>	<p>Овощной цех: назначение, размещение, режим работы. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехе. Оснащение цеха производственным инвентарем. Организация и условия труда в овощном цехе.</p>	2	2

ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.5 Организация работы мясного цеха.	Мясной цех: назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в мясном цехе. Оснащение мясного цеха производственным инвентарем. Организация и условия труда в цехе. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов: показатели, документы, их регламентирующие.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.6 Организация работы птицегазового цеха.	Птицегазового цех: назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в мясном цехе. Оснащение цеха производственным инвентарем. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов: показатели, документы, регламентирующие.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.7 Организация работы рыбного цеха.	Рыбный цех: назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в рыбном цехе. Оснащение цеха производственным инвентарем. Организация и условия труда в цехе. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов: показатели, документы, их регламентирующие.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.8 Организация работы мясо-рыбного цеха.	Мясо-рыбный цех: назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в мясо-рыбном цехе. Оснащение цеха производственным инвентарем. Организация и условия труда в цехе. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов: показатели, документы, их регламентирующие.	2	2

		<b>Практическое занятие</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах ПОП.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.9 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени	1. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях. Санитарно-эпидемиологические требования к доработке полуфабрикатов: показатели, документы, их регламентирующие.	2	2
		2. Особенности организации работы цеха обработки зелени. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.10 Организация работы горячего цеха.	Организация работы горячего цеха, его структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа. Порядок подбора, принципы размещения оборудования; оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем. Микроклимат горячего цеха. Организация работы отделений: супового, соусного. Организация технологических процессов, рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Технологические линии и участки, их характеристика.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.11 Организация работы холодного цеха.	Отличительные особенности организации работы холодного цеха, ассортимент продукции, производственная программа. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок. Оборудование цеха, его размещение. Инвентарь, инструменты. Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления салатов, нарезки гастрономических продуктов заливных блюд, бутербродов, сладких блюд и т.д.	2	2
		<b>Практические занятия</b> Составление схем организации технологических процессов в доготовочных цехах ПОП.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	Тема 4.12 Организация работы кулинарного цеха.	Кулинарные цехи: специализированные и универсальные, организация в них технологического процесса и рабочих мест, в том числе в холодном и горячем отделениях. Оснащение цехов. Назначение цехов, размещение, режим работы, организация труда. Ассортимент продукции, производственная программа. Состав помещений цехов.	2	2

ПК 6.1-6.5				
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.13 Органи- зация работы цеха мучных изделий.	Мучной цех: классификация их по производительности и ассортименту выпускаемой продукции, особенности организации их работы. Технологические участки, оснащение цеха. Организация рабочих мест по изготовлению изделий из различных видов теста.	2	2
		<b>Практическое занятие</b> Составление схем организации технологических процессов в специализированных цехах ПОП.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.14 Органи- зация выпуска кон- дитерских изделий на предприятиях общественного пи- тания.	Кондитерские цехи: классификация их по производительности и ассортименту выпускаемой продукции, особенности организации их работы. Технологические участки, оснащение цеха. Организация рабочих мест по изготовлению изделий из различных видов теста. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий: показатели, документы, их регламентирующие.	2	2
		<b>Практические занятия</b> Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом производственной программы.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.15 Органи- зация работы вспомо- гательных по- мещений: экспеди- ции, моечной ку- хонной посуды, хлеборезки.	1. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2	2
		2. Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест. Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы моечной кухонной посуды.	2	2
		3. Организация работы хлеборезки: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест, санитарно-эпидемиологические требования.	2	2
		<b>Практическое занятие</b> Решение производственных ситуаций по организации работы вспомога-	2	3



		тельных цехов в ПОП.		
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.16 Организация работы раздач.	Раздача: назначение, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями; оборудование, посуда, инвентарь. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы, метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Организация работы раздачи и труда персонала.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - изучение ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».	4	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.17 Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	Система качества выпускаемой продукции общественного питания. Требования и направления системы качества: обеспечение качества, управление качеством, улучшение качества. Бракераж готовой продукции Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - изучение ГОСТа Р 50763-95 Кулинарная продукция. Общие технические требования к кулинарной продукции. Нормируемые физико-химические показатели кулинарной продукции. Микробиологические показатели не стандартизированной кулинарной продукции.	6	

ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 4.18 Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия: в магазинах кулинарии. Документы, регламентирующие правила реализации.	Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия: в магазинах кулинарии; вне предприятия: розничных торговых предприятиях, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы (удостоверение о качестве, сертификаты и декларации о соответствии и др.). Принципы и правила выкладки товаров (продукции) в магазинах кулинарии, буфетах др. ценники: определение, назначение, требования к оформлению. Особенности реализации покупных товаров, в том числе алкогольных напитков, табачных изделий и т.п. в предприятиях общественного питания. Правила реализации. Дополнительные услуги.	2	2
<b>Раздел 5. Основы организации труда</b>			<b>26</b>	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 5.1 Содержание и основные направления рациональной организации труда. Основные задачи.	1. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная.	2	2
		2. Основные направления организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда; создание и поддержание оптимальных условий труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, внедрение передовых приемов труда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха; укрепление дисциплины труда; совершенствование нормирования труда.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - написать доклад на тему: Требования к управленческому персоналу.	4	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 5.2 Нормирование труда на ПОП.	1. Понятия о нормировании, нормах труд. Техническое нормирование в общественном питании, задачи. Понятие о норме труда, норме времени, норме выработки, норме обслуживания, норме численности, норме управляемости.	2	2
		2. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени.	2	2
		3. Классификация и методы изучения затрат рабочего времени.	2	2
		<b>Практическое занятие</b> Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ГОСТ Р 31984-2012 «Общественное питание. Требования к пер-	2	3

		соналу».		
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 5.3 Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.	1. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на ПОП.	2	2
		<b><i>Практические занятия</i></b>	<b>4</b>	
		1. Определение численности работников производства с учетом производственной программы.	2	3
		2. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочного и доготовочного цехов.	2	3
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - работа с учебником или другими источниками информации; - написать доклад на тему: Кадровая политика предприятия	4	
<b>Консультации</b>			<b>12</b>	
<b>Всего</b>			<b>156</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы требует наличия учебного кабинета.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3 (для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ): Рабочее место преподавателя; Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест); Стационарная доска; Проектор (переносной); Экран для проектора (переносной); Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты); Переносные учебно-наглядные пособия. Программное обеспечение: Операционная система Windows 10. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнитель- ной литературы**

##### Основные источники:

1. Организация производства в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессиональ-ного образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Изда-тельство райт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10587-2. — Текст : электронный // ЭБС райт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430884>

2. Организация производства в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессиональ-ного образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Изда-тельство райт, 2019. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10588-9. — Текст : электронный // ЭБС райт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430885>

##### Дополнительные источники:

3. Л.А Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Изд.12-е, испр. и доп. Ростов н/Д: Феникс,2016г.
4. О.Н. Гукова, А.М. Петрова Организация предприятий сервиса: практикум М.:ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра- М, 2015.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий  
а. общественного питания, С-П «Профикс», 2016
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного
9. ГОСТ 303892-2013. «Общественное питание. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования предприятий».
10. ГОСТ 31984-2012». Услуги общественного питания. Общие требования».
11. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного пи- тания, реализуемая населению. Общие технические условия».
12. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1324-03.

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://znanium.com/bookread.php?book=399678>
2. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
3. <http://znanium.com/bookread.php?book=179892>
4. <http://znanium.com/bookread.php?book=430289>
5. <http://www.medichelp.ru/posts/view/2363>
6. <http://www.medichelp.ru/posts/view/2363>

### 3.3 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Интерактивная форма проведения занятия</b>
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Практическая работа	2 часа	Обучение по аналогии
Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства ПОП. Практическая работа	2 часа	Круглый стол
<b>Раздел 3.</b> Оперативное планирование производства и технологическая документация. Практическая работа	2 часа	Дискуссия
Раздел 4. Организация производства. Практическая работа	2 часа	Обучение в сотрудничестве

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, письменных проверочных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Для текущего контроля знаний формируются многовариантные задания в форме тестов, заданий для выполнения письменных самостоятельных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;</li> <li>- рационально организовывать технологический процесс производства;</li> <li>- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса</li> </ul>	<p>Экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении устного и письменного опроса, во время практических занятий, при защите индивидуальных проектов.</p> <p>Оценка (бальная), полученная за выполнение письменных заданий в форме тестов или письменных проверочных заданий.</p>
<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отраслевые особенности общественного питания и инфраструктуру отрасли;</li> <li>- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;</li> <li>- структуру предприятий и нормативную базу деятельности;</li> <li>- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</li> <li>- суть и элементы производственного и технологического процессов;</li> <li>- оперативное планирование работы производства;</li> <li>- организацию процессов производства основных производственных цехов и вспомогательных помещений;</li> <li>основные категории производственного персонала, требования к нему; организацию и нормирование труда персонала</li> </ul>	<p>Экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении устного и письменного опроса, во время практических занятий, при защите индивидуальных проектов.</p> <p>Оценка (бальная), полученная за выполнение письменных заданий в форме тестов или письменных проверочных заданий.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине Организация производства.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей программе рассмотрению и одобрению на заседании предметно-цикловой комиссии центра диссертаций технологии продукции общественного питания от 26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.