

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП. 12 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (ППССЗ), утвержденного приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Ханеня О.Ю. преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.13 Организация производства предприятий общественного питания относится к обще - профессиональному учебному циклу дисциплин.

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

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

- технику безопасности в работе официанта и повара; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта и повара; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;

- технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями;

- технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков;

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

- использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;
- соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;

- качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа;

- осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа;

- получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;

- складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню;

- производить расчёт с посетителями.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен овладеть профессиональными компетенциями:

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, легкие и сложные холодные закуски.

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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 50 часов;

самостоятельной работы студента - 25 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)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа студента (всего)	25
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Проработка дополнительной учебной и специальной литературы. Проведение статистических наблюдений.	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общественное питание в современных условиях		28	
Тема 1.1 Введение (история развития, основные направления функции ПОП)	Содержание учебного материала	24	2
	1. Основные направления развития, функции ПОП	2	
	2. Классификация ПОП. Характеристика типов ПОП.	2	
	3. Организация снабжения ПОП.	2	
	4. Планирование производства и технологическая документация.	2	
	5. Организация производства.	2	
	6. Работа заготовочных цехов.	2	
	7. Работа доготовочного цеха.	2	
	8. Работа кондитерского цеха.	2	
	9. Организация подсобных помещений.	2	
	10. Организация работы раздаточной линии.	2	
	11. Бракераж пищи.	2	
	Практические занятия		2
1.Планирование производства и технологическая документация.			
Самостоятельная работа: 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		13	
Раздел 2 Организация обслуживания.		26	
Тема 2.1 Потребительский спрос и реклама.	Содержание учебного материала	24	2
	1. Характеристика помещений для обслуживания посетителей.	2	
	2. Мебель для залов.	2	
	3. Виды столового белья.	2	
	4. Характеристика столовой посуды.	2	
	5. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды.	2	

	6.	Характеристика металлической, деревянной, одноразовой, керамической посуды.	2	
	7.	Характеристика столовых приборов.	2	
	8.	Подготовка зала к обслуживанию.	2	
	9.	Накрытие столов скатертями складывание салфеток.	2	
	10.	Общие правила сервировки.	2	
	11.	Виды сервировок Виды банкетов и приемов.		
	Практические занятия		2	
	1. Накрытие столов скатертями складывание салфеток.			
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		12	
	Дифференцированный зачет			
Самостоятельная работа студентов над курсовой работой (проектом)			-	
Всего:			75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины проходит в лаборатории торгово-технологического оборудования, технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания »;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Москва изд. центр «Академия» 2018
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф. образования/З.П. Матюхина-13-е изд., стер.-М.: «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф. образования/З.П. Матюхина-4-е изд., стер.-М.: «Академия», 2012.
12. Голубкина Т.С, Никифорова Н.С., Новикова А.М. Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами/Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А.Прокофьева -2-е изд, переб.-М.: «Академия», 2011.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. профобразования-М.: «Академия», 2012г.
- 14.Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011г.
- 15.Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011г.
- 16.Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2010
- 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
- 17.Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 2011г
18. Журнал «Ресторанный бизнес»
- 19.Журнал «Питание и общество»
- 20.Журнал «Стандарты и качество»
- 21.Рабочая тетрадь

Интернет – ресурсы:

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.)

Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
<http://www.torglocman.com/node/5320>

Правила оказания услуг общественного питания <http://base.garant.ru/166149/>
 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»<http://www.torglocman.com/book/export/html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
Определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта

Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия, контрольные работы
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания	
Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Контрольные работы
Общих требования к качеству сырья и продуктов;	Контрольные работы
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Методов контроля качества продуктов при хранении;	Контрольные работы
Способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия, контрольные работы
Видов снабжения;	Практические занятия, самостоятельная работа
Видов складских помещений и требования к ним;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Контрольные работы
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Практические занятия, контрольные работы
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Правила оценки состояния запасов на производстве;	Контрольные работы
Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Видов сопроводительной документации на различные группы	Практические занятия

