

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

ОГБПОУ БИТТ
КОНТРОЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по профессии 16675 Повар

г. Барыш
2021г

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ адаптированной ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины ОП.04 Организация производства предприятий общественного питания является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, без получения среднего общего образования по профессии 16675 Повар

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- об энергосберегающих и ресурсосберегающих технологиях производства продукции общественного питания.

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

- назначение, особенности, функцию, классификацию общественного питания;
- отличительные особенности отдельных типов и классов;
- производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия;
- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;
- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;
- порядок реализации готовой продукции;
- требования к производственному персоналу.

должен уметь:

- производить необходимые технологические расчеты;
- составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализацию готовой продукции, трудового персонала;
- обеспечивать последовательность и контроль технологического процесса производства продукции.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

общих компетенций (ОК), включающих в себя способность:

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 эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для 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.

1.3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы дисциплины:

Всего учебной нагрузки обучающегося 80 часов

В связи с введением режима повышенной готовности из-за угрозы распространения коронавирусной инфекции в Ульяновской области и возможности перевода обучающихся профессионального обучения на дистанционное обучение на длительное время, в адаптированной программе выведены следующие темы: «Организация работы овощного цеха», «Организация работы мясного цеха», «Организация работы птицебельного цеха», «Организация работы рыбного цеха», «Особенности работы мясо-рыбного цеха».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Теоретическое обучение</i>	79
<i>Дифференцированный зачет</i>	1
Всего:	80

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация производства предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Введение	<p><i>Содержание учебного материала</i> Предмет и структура дисциплины. Цели и задачи. Роль организации производства в профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания.</p>	1
Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях.	<p><i>Содержание учебного материала</i> Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического прогресса в общественном питании.</p>	6
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	<p><i>Содержание учебного материала</i> Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</p>	1 2 2 1 6
Тема 1.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	<p><i>Содержание учебного материала</i> Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.</p>	2 2 2

Тема 1.4 Оперативное планирование производства и технологическая документация.	Содержание учебного материала	3
	Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.	1
	Нормативная документация предприятий общественного питания.	2
3 курс		
Тема 1.5 Организация производства.	Содержание учебного материала	42
	Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест.	2
	Организация работы овощного цеха.	2
	Организация работы мясного цеха.	2
	Организация работы птицеполезного цеха.	2
	Организация работы рыбного цеха.	2
	Особенности работы мясо-рыбного цеха.	2
	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.	2
	Организация работы цеха обработки зелени.	2
	Организация работы горячего цеха.	4

	Организация работы холодного цеха.	4
	Организация работы кулинарного цеха.	2
	Организация работы цеха мучных изделий.	2
	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	2
	Организация работы вспомогательных производственных помещений.	2
	Организация работы экспедиции.	2
	Организация работы моечной кухонной посуды.	2
	Организация работы хлеборезки.	2
	Организация работы раздач.	2
	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража.	2
	Содержание учебного материала	21
	Содержание и значение рациональной организации труда	2
	Основные задачи рациональной организации труда.	2
	Основные направления рациональной организации труда.	2
	Нормирование труда на предприятиях общественного питания.	2
	Сущность и задачи нормирования труда.	2
Тема 1.6 Основы организации труда		

Методы нормирования труда.	2
Классификация затрат рабочего времени.	2
Методы изучения затрат рабочего времени.	2
Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждений.	2
Определение численности работников на предприятии общественного питания.	2
<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>
Всего:	80

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация производства предприятий общественного питания»

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы
- учебные стулья
- доска
- наглядные пособия-плакаты
- комплект учебно-методической документации
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор

Наглядные пособия:

- комплект учебных плакатов
- нормативные документы, инструкции

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/В. В. Усов. – М.: Академия, 2012.

Дополнительные источники:

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями).
2. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
3. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
4. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
8. ГОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»).- М.: ИКЦ «Март», 2012. – 192 с.

9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А.Радченко. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2012.

10. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебник / Н.И. Кабушкин. – М.: Новое знание, 2013.

11. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев. – М.: ДеЛи принт, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. [http:// standartisac.narod.ru/dex 2 htm](http://standartisac.narod.ru/dex2.htm)
2. [http:// window.edu.ru/window/catalog?p rid=48568](http://window.edu.ru/window/catalog?p rid=48568)
3. [http:// www/vniimp.ru/index/php/servicts/normative-document/standagds/142-02](http://www/vniimp.ru/index/php/servicts/normative-document/standagds/142-02)
4. [http:// www/commodity.ru/agricultural/19/shtml](http://www/commodity.ru/agricultural/19/shtml)
5. [http://www.znaytovar.ru/gost/2PR 450297 Otraselevaya sistema/ html](http://www.znaytovar.ru/gost/2PR_450297_Otraslevaya_sistema/)<http://www/fago.ru/metrologiya/standartizatsciya/frantsuzskaya-assotsiatsiea-po-standartizatscii/htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знание назначения, особенностей, функций, классификации предприятий общественного питания	<i>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование</i>
Знание отличительных особенностей отдельных типов и классов; производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятия.	<i>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование</i>
Знание организации снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	<i>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование</i>
Знание планирования производства и технологической документации.	<i>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование</i>
Знание организации производства	<i>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование</i>
Знание основ организации труда	<i>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование</i>