

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.13 Организация производства**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 20.12.2016 г. № 4828.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»  
(место работы)

зам.директора по НМР  
(занимаемая должность)

О.Д.Щелкова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>Стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация производства

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью общеобразовательной подготовки студентов по программе подготовки специалистов среднего звена специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер, бармен.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина «Организация производства» реализуется в профессиональном учебном цикле и относится к общепрофессиональным дисциплинам (вариативная часть).

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

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

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- дисциплинарные процедуры в организации
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/членами команды.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

	и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

объем образовательной нагрузки обучающегося **42** часов, в том числе:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **36** часов;
- экзамен – **6** часов;
- объём самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Объём образовательной программы</b>	<b>42</b>
<b>Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация (экзамен)	6



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.Организация кулинарного производства</b>		<b>42</b>	
<b>Введение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1-2
1	<b>Введение.</b> Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные функции торгово - производственной деятельности и режим работы предприятия общественного питания. Правовая и нормативная база предприятия питания.		
<b>Тема 1.1 Организация кулинарного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
1	<b>Классификация предприятий общественного питания.</b> Характеристика типов предприятий: ресторанов, кафе, столовой, закусочной, кофейни, баров.		2-3
2	<b>Организация производственного и материально-технического снабжения.</b> Источники снабжения и поставки продуктов. Организация складского и товарного хозяйства. Объёмно -планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Виды тары и её характеристика. Сокращение расходов тары. Приёмка и порядок вскрытия тары. Хранение и возврат тары. Сокращение расходов тары.		2-3
3	<b>Основы организации производственной деятельности.</b> Основные понятия: цех, производство. Структура производства и основные направления ее совершенствования. Цеховая и безцеховая структура производства предприятия.		2-3
4	<b>Организация работы заготовочных цехов.</b> Классификация: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный цеха. Назначение, размещение, режим организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции.		2-3
5	<b>Организация работы доготовочных и специализированных цехов.</b> Характеристика: горячего, холодного, мучного и кондитерского цехов. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха.		2-3
	<b>Практические занятия 1, 2, 3, 4</b>		<b>8</b>
1	Анализ посещения предприятия общественного питания – студенческой столовой		
2	Составление эскиза доготовочного цеха – холодного с расстановкой оборудования		
3	Составление эскиза заготовочного цеха мясного с расстановкой оборудования		
4	Разработка правил внутреннего распорядка горячего цеха		

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>0</b>	
<b>Тема 1.2 Организация документационного обеспечения технологического процесса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1 <b>Оперативное планирование работы производства</b> Сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства. Производственная программа. Последовательность оперативного планирования в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.		2-3
	2 .Плановое меню: понятие, назначение, виды меню. Требования, предъявляемые к составлению меню. Принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню.		2-3
	3 <b>Технологическая документация.</b> Технологические и технико-технологические карты: их назначение, содержание, методы составления. Наряд – заказ: понятие, назначение, методы разработки и составления. Сводно - продуктовая ведомость, ведомость покупных товаров разработка и составление.		2-3
	<b>Практическое занятие 5, 6, 7, 8, 9</b>	<b>10</b>	
	1 Составление плана - меню для закусочной		
	2 Составление плана - меню для ресторана		
	3 Составление меню для детского кафе, школьной столовой		
	4 Составление меню для кафе, столовой при промышленном предприятии		
	5 Составление технологических карт на супы заправочные		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>0</b>	
	1 Составление таблицы «Определение органолептическим способом качества продуктов для приготовления блюд»		
	2 Составление алгоритма снятия остатков на рабочем месте		
3 Подготовка презентации по теме «Меню – визитная карта предприятия - ресторана			
4 Составление технико – технологической карты на фирменное блюдо			
5 Подготовка доклада по теме «Особенности работы школьной столовой			
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>		
	<b>Всего</b>	<b>42</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация учебной дисциплины «Организация производства» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Нормативные документы**

1. Кодекс об административных правонарушениях от 30 декабря 2011 г. № 195 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
2. ГОСТ Р 53106 – 2011 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
3. ГОСТ Р 53105 – 2010 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к сроку годности и условиям хранения пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для школьников, - Москва, 2014.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2014.

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном

питании: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016.
3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие.43-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2016.

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие/О.П.Ефимова; под ред. Н.И.Кабушкина.-5-е изд., испр.- Мн.: Новое знание, 2014.

Журналы:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес
2. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать»
3. Ресторановедь. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – общероссийская сеть распространения правовой информации (Консультант-Плюс)
2. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
3. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
4. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
5. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
- организовывать работу коллектива исполнителей; - вести табель учета рабочего времени работников;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
<b>Знания:</b>	
- методику расчета выхода продукции;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения тестовых заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения тестовых заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения тестовых заданий;
- основные приемы организации работы исполнителей;	Оценка высказываний студентов по заданной теме.
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/членами команды;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;