

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.14 Организация кулинарного производства**

для специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНО  
Предметно-цикловой комиссией

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

1 Зам.директора по МКиИР:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

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>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация кулинарного производства

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью общеобразовательной подготовки студентов по программе подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовке.

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 кулинарного 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

Код компетенции	Наименование компетенции
<b>Общие компетенции</b>	
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 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
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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 для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить 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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **18** часа.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
зачёт	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
подготовка и защита презентаций	12
подготовка сообщений, докладов, рефератов	4
составление планов и таблиц	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачёт	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Организация кулинарного процесса

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>54</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>	8	
	1 Выполнение сообщений на тему «Правила организации рабочего места в мясо-рыбном цехе»		
	2 Подготовка презентации по теме «Организация рабочего места повара в горячем цехе и раздаточной»		
	3 Оформление требования – накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья		
	4 Подготовка презентации по теме «Организация работы ресторана при гостинице».		
<b>Тема 1.2 Организация документационного обеспечения технологического процесса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	2-3
	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. Плановое меню: понятие, назначение, виды меню. Требования, предъявляемые к составлению меню. Принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню.		
	2 <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.		
	<b>Практическое занятие 5, 6, 7, 8, 9</b>	10	
	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>	10	
	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>Дифференцированный зачёт</b>		2	
	<b>Всего</b>	<b>54</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины «Организация кулинарного 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», 2014.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2015.
  3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2014.

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;