*Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі*

***«Железин аграрлы - техникалық колледжі» КМҚК***

***Министерство образования и науки Республики Казахстан***

***КГКП «Железинский аграрно-технический колледж»***

|  |  |
| --- | --- |
|  | **«БЕКІТЕМІН»**  **Басшының ОӨЖ** жөніндегі орынбасары **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кирьянова С.В.**  **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.** |

**Оқу жұмыс бағдарламасы**

**Рабочая учебная программа**

Оқытушы Анциферов Д.В.

Преподавателя Анциферов Д.В.

«Тамақтану өндірістік кәсіпорнын ұйымдыстыру» пәні бойынша жұмыс бағдарламасы типтік бағдарлама 2013 ж. «18» қыркүйек тіркеу № 736 негізінде құрастырылған.

Рабочая программа разработана на основании типовой программы по дисциплине «Организация производства предприятий питания» регистрационный № 736 от «18» сентября 2013 г

15040000 «Ферма шаруашылығы» мамандығы үшін

Для специальности 1504000 «Фермерское хозяйство»

Оқыту сағаттарын бөлу

Распределение учебного времени

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| курс | Барлық сағат/всего часов | Оның ішінде/из них | | | | | | | |
| Теориялық сабақ/теоретических ханятий | | Зертхана жұмысы/лабораторные работы | | Тәжірибе сабағы/практические занятия | | Курстық жұмыстар/  курсовых работ | |
| Сем.№ 3 | Сем.№ 4 | Сем.№ 3 | Сем.№ 4 | Сем.№ 3 | Сем.№ 4 | Сем.№ 3 | Сем.№ 4 |
| II | 50 |  | 38 |  |  |  | 12 |  |  |
|  |  | Сем.№ 5 | Сем.№ 6 | Сем.№ 5 | Сем.№ 6 | Сем.№ 5 | Сем.№ 6 | Сем.№ 5 | Сем.№ 6 |
| III | 94 | 20 | 26 |  |  | 24 | 24 |  |  |

Топтарда оқылатын пән

Предмет изучается в группах

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оқу жылы/учебный год | Курстың нөмірі/номер курса | Топтың шифрі/шифр группы |
| 2019 - 2020 | II | ФХ - 22 |
| 2020 - 2021 | III | ФХ - 32 |

Ө/о шеберлері мен арнайы пән оқытушыларының пәндердің циклдік-әдістемелік комиссиясында қаралған

2019 ж. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_ хаттама

ЦӘК төрайымы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Структура рабочей программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка | 3 |
| 2. | Тематический план | 4-6 |
| 3. | Содержание учебной программы | 7-15 |
| 4. | Цели дидактического процесса | 16-17 |
| 5. | Литература | 18 |

Пояснительная записка

Настоящая рабочая учебная программа по дисциплине «Организация производства предприятий питания» разработана на основе Типовой учебной программы дисциплины «Организация производства предприятий питания» регистрационный № 736 от 18 сентября 2013 года для учебных заведении технического и профессионального образования.

Для реализации типовой учебной программы по дисциплине «Организация производства предприятий питания» рекомендуется следующиие формы организации обучения: лекции, семинары, практические занятия.

Программа рассчитана на 144 часа, в т.ч. теоретических - 86 час, на практические работы отводится 60 часов.

Настоящая типовая учебная программа базируется на знаниях, умениях и навыках обучающихся по дисциплинам: «Технология приготовления пищи», «Физиология питания, санитарии и гигиены», «Охрана труда», «Оборудования предприяти питания», «Основы стандартизации, сертификации», «Калькуляция и учет»

Изучаемый курс базируется на знаниях следующих дисциплин: «Охрана труда», «Калькуляция и учет», «Технологи приготовления пищи», «Физиология питания, санитарии и гигиены», «Оборудования предприяти питания».

2. Тематический план

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Количество учебного времени | |
| всего | практ |
| Раздел 1 Основные сведения об общественном питании | | | |
| 1 | Общественное питание в современных условиях | 2 |  |
| 2 | Основные направления развития общественного питания | 2 |  |
| Раздел 2 Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. | | | |
| 3 | Производственно – торговая деятельность предприятий. | 2 |  |
| 4 | Порядок учреждения и регистрации общества | 2 |  |
| 5 | Классификация предприятий общественного питания | 2 |  |
| 6 | Основные типы предприятий общественного питания | 2 |  |
| 7 | Характеристика типов предприятий. | 2 |  |
| 8 | Рациональное размещение сети предприятий общественного питания | 2 |  |
| Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания | | | |
| 9 | Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания | 2 | 2 |
| 10 | Формы и способы доставки продуктов. | 2 |  |
| 11 | Приемка продовольственных товаров | 2 |  |
| 12 | Материально – техническое снабжение предприятий | 2 |  |
| 13 | Организация работы складских помещений и требования к ним | 2 |  |
| 14 | Хранение и отпуск продуктов | 2 |  |
| 15 | Организация тарного производства | 2 |  |
| Раздел 4. Оперативное планирование производства и техническая документация | | | |
| 16 | Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий | 2 |  |
| 17 | Практическая работа № 1 Расчет выхода п/ф | 2 | 2 |
| 18 | Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства | 2 |  |
| 19 | Практическая работа № 2 Составить план-меню столовой | 2 | 2 |
| 20 | Практическая работа № 3 Виды меню | 2 | 2 |
| 21 | Практическая работа № 4 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров | 2 | 2 |
| 22 | Практическая работа № 5 Расчет сырья количества продуктов | 2 | 2 |
| 23 | Нормативная документация предприятий общественного питания | 2 | 2 |
| 24 | Практическая работа № 6 Оформление СТО | 2 | 2 |
| 25 | Контрольная работа « Классификация ПОП» |  |  |
| **Раздел 5 Организация производства** | | | |
| 26 | Производственная структура и её характеристика | 2 |  |
| 27 | Практическая работа № 7 Определение характера производства в предприятиях в зависимости от исходных продуктов | 2 | 2 |
| 28 | Основные требования к созданию оптимальных условий труда | 2 |  |
| 29 | Практическая работа № 8 Составление графика выхода на работу в соответствии с индивидуальными заданиями | 2 | 2 |
| 30 | Практическая работа № 9 Организация рабочих мест | 2 | 2 |
| 31 | Организация работы овощного цеха | 2 |  |
| 32 | Практическая работа № 10 Организация работы овощного цеха | 2 | 2 |
| 33 | Организация работы мясного цеха | 2 |  |
| 34 | Практическая работа № 11 Организация работы мясного цеха | 2 | 2 |
| 35 | Организация работы птицегольевого цеха | 2 |  |
| 36 | Практическая работа № 12 Организация работы птицегольевого цеха | 2 | 2 |
| 37 | Организация работы рыбного цеха | 2 |  |
| 38 | Практическая работа № 13 Организация работы рыбного цеха | 2 | 2 |
| 39 | Организация работы мясо - рыбного цеха | 2 |  |
| 40 | Практическая работа № 14 Организация работы мясо - рыбного цеха | 2 | 2 |
| 41 | Организация работы цеха доработки полуфабрикатов | 2 |  |
| 42 | Практическая работа № 15 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов | 2 | 2 |
| 43 | Практическая работа № 16 Организация работы цеха обработки зелени | 2 | 2 |
| 44 | Организация работы горячего цеха | 2 |  |
| 45 | Практическая работа № 17 Организация работы супового отделения | 2 | 2 |
| 46 | Практическая работа № 18 Организация работы соусного отделения | 2 | 2 |
| 47 | Организация работы холодного цеха | 2 |  |
| 48 | Практическая работа № 19 Организация работы холодного цеха | 2 | 2 |
| 49 | Организация работы кулинарного цеха | 2 |  |
| 50 | Практическая работа № 20 Организация работы кулинарного цеха | 2 | 2 |
| 51 | Организация работы цеха мучных изделий | 2 |  |
| 52 | Практическая работа № 21 Организация работы цеха мучных изделий | 2 | 2 |
| 53 | Практическая работа № 22 Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП | 2 | 2 |
| 54 | Практическая работа № 23 Организация работы вспомогательных производственных помещений | 2 | 2 |
| 55 | Практическая работа № 24 «Организация работы экспедиции» | 2 | 2 |
| 56 | Практическая работа № 25 «Организация работы моечной кухонной посуды» | 2 | 2 |
| 57 | Практическая работа № 26 «Организация работы хлеборезки» | 2 | 2 |
| 58 | Организация работы раздач | 2 | 2 |
| 59 | Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража | 2 |  |
| 60 | Проведение бракеража блюд | 2 |  |
| 61 | Обеспечение последовательности и контроля технологического процесса производства продукции. | 2 |  |
| 62 | Практическая работа № 27 Построение схем технологического процесса приготовления простых блюд | 2 | 2 |
| 63 | Практическая работа № 28 Построение схем технологического процесса приготовления сложных блюд | 2 | 2 |
| Раздел 6. Организация работы по охране труда | | | |
| 64 | Содержание и значение рациональной организации труда | 2 |  |
| 65 | Основные задачи рациональной организации труда | 2 |  |
| 66 | Нормирование труда на ПОП | 2 |  |
| 67 | Практическая работа № 29 Нормирование труда на ПОП | 2 | 2 |
| 68 | Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждения | 2 |  |
| 69 | Определение численности работников на ПОП | 2 |  |
| 70 | Практическая работа № 30 Определение численности работников на ПОП | 2 | 2 |
| 71 | Составление карты хронометража рабочего времени на приготовление «Супов» | 2 |  |
| 72 | Контрольная работа «Организация производства» | 2 |  |
| Всего учебного времени по дисциплине | | 144 | 60 |

3. Содержание учебной программы

**Раздел 1 Основные сведения об общественном питании**

*Тема 1.1 Общественное питание в современных условиях*

Краткое описание деятельности общественного питания.

Общественное питание выполняет главную социально-экономическую задачу развития нашего общества - удовлетворение материального и культурного уровня жизни населения страны. Эта проблема решается, прежде всего, путем развития розничного товарооборота. Товарооборот общественного питания является составной частью розничного товарооборота страны и от его развития во многом зависит благосостояние народа. Общественное питание достигло определенных успехов в росте товарооборота и выпуска собственной продукции. Однако его состояние и развитие не всегда удовлетворяют современным требованиям.

*Тема 1.2 Основные направления развития общественного питания.*

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья.

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Анализ видов и классификации оборудования, используемого в предприятиях общественного питания. Описания применения современного механического, теплового, холодильного оборудования.

**Раздел 2 Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.**

*Тема 2.1 Производственно – торговая деятельность предприятий.*

Организационно-правовые формы предприятий.

полное товарищество (такое предприятие не является юридическим лицом);

- смешанное товарищество;

- общество с ограниченной ответственностью;

- акционерное общество закрытого типа;

- акционерное общество открытого типа.

*Тема 2.2 Порядок учреждения и регистрации общества*

Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Порядок учреждения и регистрации общества. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания. Режим работы предприятий общественного питания. Спрос на продукцию общественного питания.

*Тема 2.3 Классификация предприятий общественного питания.*

Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг.   
 В зависимости от характера производства предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.

Универсальные и специализированные предприятия общественного питания.

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа делятся на классы:

- люкс;

- высший;

- первый .

*Тема 2.4. Основные типы предприятий общественного питания.*

Основные типы предприятий общественного питания - это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.

Услуги в предприятиях общественного питания различных типов и классов подразделяются на:

- услуги питания;

- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;

- услуги по организации потребления и обслуживания;

- услуги по реализации кулинарной продукции;

- услуги по организации досуга;

- информационно-консультативные услуги;

- прочие услуги.

*Тема 2.5 Характеристика типов предприятий.*

Типы заготовочных предприятий:

- фабрика-заготовочная,

-комбинат полуфабрикатов,

кулинарная фабрика;

по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания.

Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

*Тема 2.6 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания*

Рациональное размещение сети предприятий общественного питания - это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия. В условиях конкуренции расположение предприятия общественного питания имеет большое значение, поэтому необходимо учитывать следующие факторы: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; наличие предприятий розничной сети; покупательскую способность населения и спрос на продукцию общественного питания; принятые нормативы размещения сети предприятий общественного питания.   
 Современные города характеризуются высокой концентрацией населения, плотностью жилищной застройки, наличием в большинстве случаев четко обозначенных четырех основных зон - промышленной, жилищно-административной, коммунально-складской и отдыха.

**Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания**

*Тема 3.1 Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.*

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

Требования предъявляемые к организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания.

Основными источниками продовольствия являются предприятия-изготовители.Предприятия-изготовители продовольственных товаров различных форм собственности, оптовые базы,   
выходные базы, торгово-закупочные базы, торговые базы.

Виды договоров, применяемых в общественном питании.

*Тема 3.2 Формы и способы доставки продуктов.*

Характеристика и определение основным понятиям: логистика, товародвижение. Задача логистической организации предприятия. Основные принципы товародвижения. Технологический процесс товародвижения продуктов.

Транзитная форма снабжения. Централизованная доставка товаров на предприятия.  
Децентрализованная доставка товаров на предприятия общественного питания.

*Тема 3.3 Приемка продовольственных товаров*

Приемка товаров на предприятиях общественного питания является важной составной частью технологического процесса. Характеристика документов, по которым принимается товар: накладные, товарно-транспортные накладные; счет-фактура. Этапы приемки товаров. Предварительный этап. Второй этап - окончательная приемка.   
Приемка товаров по качеству органолептическим методом.

*Тема 3.4 Материально – техническое снабжение предприятий.*

Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания оборудованием всех видов, кухонной и столовой посудой, производственным, торговым инвентарем, санспецодеждой и форменной одеждой, мебелью, столовым бельем и т. п. требования предъявляемые к организации материально-технического снабжения:  
- своевременность и комплектность поставок;   
- бесперебойность, так как перебои в снабжении нарушают четкий ритм предприятий, ухудшают обслуживание, поэтому особенно важно определить потребность в материально-технических средствах и размеры товарных запасов;   
- надежность и высокое качество поставок, т. е. все материальные средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;   
- правильный выбор формы снабжения.

*Тема 3.5 Организация работы складских помещений и требования к ним.*

Характеристика складских помещений. Размещение складских помещений. Требования к складским помещениям. Склады индивидуального пользования. Склады коллективного пользования. Цеховые склады. Кладовые суточного запаса продуктов, кондитерские цеха.  
 Комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

- разгрузка транспорта;

- приемка товаров;

- размещение на хранение;

- отпуск товаров из мест хранения;

- внутрискладское перемещение грузов.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. Оборудование складских помещений: [стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов](http://ssk-market.com.ua/), в мясных камерах - подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование.

Санитарно-гигиенические требования:

*Тема 3.6 Хранение и отпуск продуктов*

Способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- Стеллажный

- Штабельный

- Ящичный

- Подвесной.

Товарные потери. Нормируемые и ненормируемые.

*Тема 3.7 Организация тарного производства*

Определение тары. Классификация тары. Тароборудование. Требования к таре: технические, эксплуатационные, экономические, санитарно-гигиенические, экологические. Тарооборот тары. Приемка тары. Инструменты для вскрытия тары. Приемы для вскрытия тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

**Раздел 4. Оперативное планирование производства и техническая документация**

*Тема 4.1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.*

### Сущность оперативного планирования.

### Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные: ассортимент выпускаемой продукции (полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий); техническая оснащенность предприятия; сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами; ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий; объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий.   
*Тема 4.2 Практическая работа № 1 Расчет выхода п/ф*

Расчет выхода полуфабрикатов из говядины согласно таблице, указать процентное содержание частей мяса говядины, выход в килограммах, наименование и количество полуфабрикатов, приготовляемых из каждой части.

*Тема 4.3. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства*

Элементы оперативного планирования работы производства:

- составление планового меню на неделю, декаду (цикличное меню);

- расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;

- оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья;

- распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.

*Тема 4.4 Практическая работа № 2 Составить план-меню столовой*

Составить план-меню обеда для столовой.

*Тема 4.5 Практическая работа № 3 Виды меню*

Характеристика меню. Меню со свободным выбором блюд. Меню комплексных обедов. Меню дневного рациона. Меню диетического питания. Меню детского питания. Банкетное меню.

*Тема 4.6 Практическая работа № 4 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.*

Составить расчет потребного количества сырья и продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 200 человек.

*Тема 4.7 Практическая работа № 5* Расчет сырья количества продуктов

Составить расчет потребного количества сырья и продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 500 человек.

*Тема 4.8 Нормативная документация предприятий общественного питания.*

Решение задач. Сколько необходимо получить со склада картофеля для приготовления 50 порций рассольника ленинградского.

*Тема 4.9 Практическая работа № 6 Оформление СТО.*

Работа со стандартами. Структурные элементы СТО, последовательность разделов, расшифровка разделов.

Тема 4.10 Контрольная работа « Класссификация ПОП»

Контрольная работаосуществляется на уроках с помощью различных форм: фронтальный опрос, письменные контрольные работы, тесты, индивидуальный контроль.

**Раздел 5 Организация производства**

*Тема 5.1 Производственная структура и её характеристика*

Сущность и факторы, влияющие на производственную структуру организации производства, их характеристика.

*Тема 5.2 Практическая работа № 7 Определение характера производства в предприятиях в зависимости от исходных продуктов*

Определение характера производства в предприятиях в зависимости от исходных продуктов

*Тема 5.3 Основные требования к созданию оптимальных условий труда*

Расчёт площади производственного помещения, цеха. Пути создания оптимальных условий труда

*Тема 5.4 Практическая работа № 8 Составление графика выхода на работу в соответствии с индивидуальными заданиями*

Составление графиков выхода на работу. Расчет и составление индивидуальных заданий

*Тема 5.5 Практическая работа № 9 Организация рабочих мест*

Требования, предъявляемые к организации рабочих мест.

*Тема 5.6 Организация работы овощного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.7 Практическая работа № 10 Организация работы овощного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.8 Организация работы мясного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.9 Практическая работа № 11 Организация работы мясного цеха* Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.10 Организация работы птицегольевого цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.11 Практическая работа № 12 Организация работы птицегольевого цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.12 Организация работы рыбного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.13 Практическая работа № 13 Организация работы рыбного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.14 Организация работы мясо - рыбного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.15 Практическая работа № 14 Организация работы мясо - рыбного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.16 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.17 Практическая работа № 15 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.18 Практическая работа № 16 Организация работы цеха обработки зелени*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.19 Организация работы горячего цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.20 Практическая работа № 17 Организация работы супового отделения»*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.21 Практическая работа № 18 Организация работы соусного отделения»*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.22 Организация работы холодного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.23 Практическая работа № 19 Организация работы холодного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.24 Организация работы кулинарного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.25 Практическая работа № 20 Организация работы кулинарного цеха*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.26 Организация работы цеха мучных изделий*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.27 Практическая работа № 21 Организация работы цеха мучных изделий*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.28 Практическая работа № 22 Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП*

Назначение и характеристика цеха, ассортимент сырья, характеристика продукции. Рабочие места и технологические линии. Организация труда в цехах.

*Тема 5.29 Практическая работа № 23 Организация работы вспомогательных производственных помещений*

Назначение и характеристика. Рабочие места. Организация труда.

*Тема 5.30 Практическая работа № 24 Организация работы экспедиции»*

Назначение и характеристика. Рабочие места. Организация труда.

*Тема 5.31 Практическая работа № 25 Организация работы моечной кухонной посуды»*

Назначение и характеристика. Рабочие места. Организация труда.

*Тема 5.32 Практическая работа № 26 Организация работы оборудования хлеборезки»*

Назначение и характеристика. Рабочие места. Организация труда.

*Тема 5.33 Организация работы раздач*

Назначение и характеристика раздач. Рабочие места. Организация труда.

*Тема 5.34 Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража*

Система качества, обеспечение, управление и улучшение качества выпускаемой продукции. Внешний и внутренний контроль качества выпускаемой продукции.

*Тема 5.37 Проведение бракеража блюд*

Составление актов на бракераж. Проведение бракеража

*Тема 5.38 Обеспечение последовательности и контроля технологического процесса производства продукции.*

Контроль качества продукции на производстве. Составление соответствующих документов.

*Тема 5.39 Практическая работа № 27 Построение схем технологического процесса приготовления простых блюд*

Составление схем технологического приготовления простых блюд. Составление соответствующих документов.

*Тема 5.40 Практическая работа № 28 Построение схем технологического процесса приготовления сложных блюд*

Составление схем технологического приготовления сложных блюд. Составление соответствующих документов.

**Раздел 6. Организация работы по охране труда**

*Тема 6.1 Содержание и значение рациональной организации труда*

Направление для улучшения организации и обслуживания рабочих мест. Функциональное, технологическое, квалифицированное разделения труда.

*Тема 6.2 Основные задачи рациональной организации труда*

Экономические, психофизические и социальные задачи организации труда.

*Тема 6.3 Нормирование труда на ПОП*

Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда.

*Тема 6.4 Практическая работа № 29 Нормирование труда на ПОП*

Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда.

*Тема 6.5 Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждения*

Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.

*Тема 6.6 Определение численности работников на ПОП*

Задачи нормирования труда и определение численности работников на предприятии общественного питания.

*Тема 6.7 Практическая работа № 30 Определение численности работников на ПОП*

Задачи нормирования труда и определение численности работников на предприятии общественного питания.

*Тема 6.8 Составление карты хронометража рабочего времени на приготовление «Супов»*

Составление карты хронометража рабочего времени на приготовление супов, по вариантам

*Тема 6.10* Контрольная работа «Организация производства»

Контрольная работаосуществляется на уроках с помощью различных форм: фронтальный опрос, письменные контрольные работы, тесты, индивидуальный контроль.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Кол-  во часов | Основные вопросы, темы | Цели дидактического процесса | | | | Состав методического комплекса |
| представления | знания | умения | навыки |
| 1. | 4 | Основные сведения об общественном питании | О деятельности общественного питания. | направления развития общественного питания | Соблюдать технику безопасности | Основные направления научно-технического прогресса | РМ-1  РМ-2 |
| 2. | 12 | Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. | О организационно-правовых форм предприятий | Классификации общественного питания | Применять полученные знания в профессиональной деятельности | Использование новых знаний в профессиональной деятельности | РМ-3; РМ-4  РМ-5; РМ-6  РМ-7; РМ-8 |
| 3. | 14 | Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания | О рациональном снабжения предприятий | Рациональной организации снабжения предприятий общественного питания | Соблюдать технику безопасности | Выполнение правил технике безопасности | РМ-9; РМ- 10 РМ-11; РМ-12 РМ-13; РМ- 14 РМ-15 |
| 4. | 20 | Оперативное планирование производства и техническая документация | О сущности оперативного планирования. | Сущность оперативного планирования | Соблюдать производственную санитарию | Выполнение правил производственной санитарии | РМ- 16; РМ-17 РМ-18 ;РМ- 19 |
| 5. | 76 | Организация производства | О организации рабочих мест. | Правила производственной санитарии | Организовывать рабочие места на производстве | Выполнение правил технике безопасности | РМ-20; РМ- 21 РМ- 22 РМ-23 РМ-24 РМ-25; РМ-26 РМ- 27 РМ-28 РМ-29; РМ-30 РМ- 31 РМ-32 РМ- 33 РМ-34; РМ-35; |
| 6. | 18 | Организация работы по охране труда | О пожарной и доврачебной помощи | Пожарная безопасность, доврачебная помощь | Применять полученные знания в профессиональной деятельности | Выполнение правил пожарной безопасности | РМ- 36 РМ-37; РМ-38 РМ- 39;РМ-40 РМ-41  РМ-42 |

5. Литература

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. [Радченко Лидия Александровна](http://myefe.ru/mybook/sort/1340754?by=aid) Издательство:[КноРус](http://myefe.ru/mybook/sort/1340754?by=pid) 2016
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие Автор/создатель: Кондратьев К.П.
4. Кучер Л.С., Шкурзaтовa Л.M. Оргaнизaция обслуживaния нa предприятиях общественного питaния. - M.: Деловaя литерaтурa, 2002 214 с.
5. ПивоваровВ.И. Организация производства и управление качествомпродукции в общественном питании. М., «Дашков и К», 2006 296 с.
6. Голубев B.H. Спрaвочник рaботникa общественного питaния. M., 2002 .
7. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия, М.: ИНФРА-М, 2005