

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГККП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»



**Рабочая учебная программа
по дисциплине Организация производства предприятий питания
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля или дисциплины: Организация производства предприятий питания

Специальность (код и наименование): 0508000 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 050801 2 Повар

Группа: ЗОП-20

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 48, кредитов 0

Разработчик (-и):  Н.Р. Аманжолова (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности Организация питания 0508000, квалификации «Повар». При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Организация производства предприятий питания» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 0508012 Повар.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Организация производства предприятий питания» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 48 часов

Формируемые компетенции:

Базовые компетенции

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтничном и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Профессиональные компетенции

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста. ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и
2. Повышенный уровень		

		полуфабрикатов из теста. ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: труды школьный курс

Постреквизиты: Стандартизация, ТПП, оборудование предприятий питания

Необходимые средства обучения, оборудование: интерактивная доска, плакаты, таблицы.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Аманжолова Нургуль Рахимсеидовна

Тел.: 87009797764

E-mail: nurgul.amanzholova.2016@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Организация производства предприятий питания	48					48				
Всего:	48					48				
Итого на обучение по дисциплине/модулю	48					48				

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и / или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-практические	индивидуальные			
1	Раздел 1: (6ч) (Прил 1) Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Тема 1.1 Организационно-правовые формы предприятий (Прил2)	2-2	2	0	0	Изучение нового материала	-	Информационный урок с элементами фото-карточек
2	Результаты обучения: -знает функции предприятий общественного питания классификацию предприятий	Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания (Прил2)	2-4	2	0	0	Изучение нового материала	Карточка-задание	Комбинированный урок с освоения нового материала
3	питания в зависимости от характера производства, использовать различные формы организации труда на производстве - применяет услуги предоставляемые потребителям - анализирует классификацию предприятий питания	Тема 1.3 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания (Прил2)	2-6	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Урок – лекция
4	Раздел 2: (8ч) (Прил 1) Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Тема 2.1 Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания (Прил2)	2-8	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Комбинированный урок с освоения нового материала
5	Результат обучения: - применяет оснащения предприятий питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием, столовой и кухонной посудой, инвентарем, мебелью и другими предметами.	Тема 2.2 Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. (Прил2)	2-10	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Комбинированный урок с освоения нового материала
6	оборудованием, столовой и кухонной посудой, инвентарем, мебелью и другими предметами. - знает требования к	Тема 2.3 Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. (Прил2)	2-12	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков

	продовольственному снабжению, основные источники снабжения, характеристику действующих норм - анализирует снабжение предприятий питания товаром	Тема 2.3 Организация тарного хозяйства. Контрольная работа (Прил2)	2-14	1	1	0	Изучение нового материала и закрепление	Вопросы по пройденным темам	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
7	Раздел 3: (34ч) (Прил 1) Организация производства Результат обучения: - применяет требования к организации рабочего места, понятие о тарифно-квалификационных характеристиках профессий, организацию работы овощного, мясного, рыбного, птицебельного, горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов; организацию работы отделений: супового, соусного; организацию работы вспомогательных помещений - знает понятие о структуре производства, основные условия рациональной организации производства. - анализирует задачи по улучшению качества выпускаемой продукции	Тема 3.1 Производственная инфраструктура и ее характеристики (Прил2)	2-16	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
8		Тема 3.2 Основные требования к созданию оптимальных условий труда (Прил2)	2-18	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Урок - лекция
9		Тема 3.3 Организация рабочих мест (Прил2)	2-20	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Комбинированный урок с освоения нового материала
10		Тема 3.4 Организация работы овощного цеха (Прил2)	2-22	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Комбинированный урок с освоения нового материала
11		Тема 3.5 Организация работы мясного цеха Практическая работа (Прил2)	2-24	1	1	0	Изучение нового материала с практическими заданиями	Схема	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
12		Тема 3.6 Организация работы птицебельного цеха. (Прил2)	2-26	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Комбинированный урок с освоения нового материала
13		Тема 3.7 Организация работы рыбного цеха (Прил2)	2-28	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Урок - лекция
14		Тема 3.8 Организация работы горячего цеха	2-30	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Комбинированный урок с освоения

	(Прил2)							нового материала
15	Тема 3.9 Организация работы холодного цеха (Прил2)	2-32	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Комбинированный урок с освоения нового материала
16	Тема 3.10 Практическая работа (Прил2)	2-34	0	2	0	Практическая работа	Проект предприятия	Урок выработки практических умений и навыков
17	Тема 3.11 Организация работы кулинарного цеха (Прил2)	2-36	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Урок - лекция
18	Тема 3.12 Организация работы мучного цеха (Прил2)	2-38	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Урок - лекция
19	Тема 3.13 Организация работы кондитерского цеха (Прил2)	2-40	2	0	0	Изучение нового материала	Схема	Комбинированный урок с освоения нового материала
20	Тема 3.14 Организация работы вспомогательных производственных помещений (Прил2)	2-42	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Урок - лекция
21	Тема 3.15 Пути улучшения качества выпускаемой продукции (Прил2)	2-44	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Комбинированный урок с освоения нового материала
22	Тема 3.16 Практическая работа (Прил2)	2-46	0	2	0	Практическая работа	Проекты цехов	Урок выработки практических умений и навыков
23	Тема 3.17 Зачет (Прил2)	2-48	0	2	0		Вопросы по пройденным темам	Урок закрепления изучаемого материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)		-	-		-		
	Итого часов	48	40	8	0			

Приложение

Результат обучения «Организация производства предприятий питания» (Приложение 1)

должен знать:

- знает понятие о структуре производства, основные условия рациональной организации производства, требования к организации рабочего места, понятие о тарифно-квалификационных характеристиках профессий, продукции требования к продовольственному снабжению, основные источники снабжения, характеристику действующих норм оснащения предприятий питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием, столовой и кухонной посудой, инвентарем, мебелью и другими предметами..

должен уметь:

- составлять нормы выработки, графики выхода на работу, внедрять передовые приемы труда, проводить аттестацию рабочих мест, рационализировать режимы труда и отдыха.

Критерии оценки: (Приложение 2)

-различает классификацию предприятий питания в зависимости от характера производства, использовать различные формы организации труда на производстве;

-формирует работу специализированных цехов и помещений, проводить бракераж готовой продукции, вести бракеражный журнал, определять запасы сырья и продуктов;

-формирует договора поставки, организывает правильную транспортировку сырья, полуфабрикатов, предметов материально-технического оснащения.