

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 15 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Чижикова Т.М. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 15 Организация производства предприятий общественного питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.15 Организация производства предприятий общественного питания относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- проводить органолептическую оценку безопасности готовой продукции;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

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

- отраслевые особенности общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы технологических процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процесса производства и реализации продукции;
- работу основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные категории производственного персонала, требования к нему.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b><i>ВД 1</i></b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяча, домашней птицы, дичи, кролика
<b><i>ВД 2</i></b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих

	блюды, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
<b>ВД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
<b>ВД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>34</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>30</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в виде зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Раздел 1 Общественное питание в современных условиях</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 1.1</b> Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1   Значение общественного питания. Отраслевые особенности ОП. Классификация ПОП	2	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	2   Планирование работы ПОП		2	ПК 3.1-3.6
	3   Структура ПОП, структура производства, суть, элементы технологических процессов		2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1   Организация работы заготовочных цехов		2	
	2   Организация работа доготовочных цехов		2	
	3   Осуществление приемки продуктов, предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству		2	
	4   Органолептическая оценка безопасности готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции		2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
	1.   Обеспечение последовательности технологического процесса производства		2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства при изготовлении продукции		<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Нормативная база деятельности ПОП	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1   Виды технологической документации на ПОП	2	2	ПК 1.1-1.4
	<b>Лабораторные работы</b>		0	ПК 2.1-2.8
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	ПК 3.1-3.6
	1   Разработка технологических карт на холодные закуски и горячие блюда		2	ПК 4.1-4.5
	2   Разработка технико-технологических карт на холодные закуски и горячие блюда		2	ПК 5.1-5.5
	3   Разработка калькуляционных карт на холодные закуски и горячие блюда		2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	

	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Работа с нормативной технологической документацией и справочными материалами на ПОП		<b>2</b>	
<b>Раздел 2</b> Организация снабжения на ПОП			<b>6</b>	
<b>Тема 2.1</b> Организация снабжения складского и тарного хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1   Виды снабжения. Поставщики, доставка и приемка сырья	2	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1   Организация работы складского и тарного хозяйства		2	
	2   Зачетное занятие		2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Консультации</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>	
<b>Всего:</b>			<b>34</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»: комплект учебной мебели, рабочее место преподавателя, стол демонстрационный, стол производственный, доска ученическая, ноутбук, принтер, мармит электрический, вакуумный упаковщик, универсальный привод, раскатка-лапшерезка, шкаф для пособий, тумба подсобная, стенды.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы.**

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

###### **Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. – М: Издательский центр «Феникс», 2019 г.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для среднего профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М: Профессиональное Образовательное Издательство, 2020 г.

###### **Дополнительные источники:**

1. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях питания в экзаменационных вопросах и ответах. - Москва Издательский центр «Академия» 2009г.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

###### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ:

[Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– отраслевые особенности общественного питания;</li> <li>- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;</li> <li>- структуру предприятий;</li> <li>– нормативную базу деятельности;</li> <li>– организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</li> <li>– структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;</li> <li>- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции;</li> <li>– работу основных производственных цехов и вспомогательных помещений;</li> <li>– основные категории производственного персонала, требования к нему</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>Формализованная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых заданий,</li> <li>- составления планов - конспектов,</li> <li>- устных ответов на вопросы собеседования,</li> <li>- видов самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Формализованное наблюдение за деятельностью обучаемых и оценка результатов выполнения практических работ</p>
<b>Умеет:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</li> <li>– осуществлять приёмку продуктов по количеству и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельной работы;</li> <li>– владеет программным материалом;</li> <li>– применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с</li> </ul>	<p>Формализованная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых заданий,</li> <li>- устных ответов на вопросы собеседования,</li> <li>- видов самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Наблюдение и формализованная оценка результатов выполнения</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>качеству, предметов материально-технического оснащения;</p> <p>– проводить органолептическую оценку безопасности готовой продукции;</p> <p>– разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p> <p>– обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;</p> <p>– проводить бракераж готовой продукции</p>	<p>составлением технологических и технико-технологических карт</p>	<p>практических работ</p>