

Аннотация
к рабочей программе **ОП. 09 Организация производства**
по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного
питания
базовой подготовки
Квалификация техник-технолог
Форма обучения – очная

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности входящей в состав специальности: 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;
- обеспечивать последовательность технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

знать:

- основные понятия, значение услуг общественного питания,
- отраслевые особенности; экономические и социальные задачи общественного питания,
- рынок сырья, материалов, оборудования для ПОП,
- основные направления совершенствования организации общественного питания,
- внедрение систем качества в общественном питании,
- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности предприятий
- организацию снабжения. складского и тарного хозяйства;
- структуру производства; суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные категории персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК4. 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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2. 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.

Текущий контроль проводится регулярно в часы аудиторных занятий во время аудиторной самостоятельной работы студентов. По дисциплине «Организация производства» используются следующие формы текущего контроля: опрос, проверка, защита рефератов, заслушивание и обсуждение сообщений; выступления с презентацией, участие в деловой игре.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **51 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34 часа**;

самостоятельной работы обучающегося **17 часа**.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	6
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
рефераты	
работа с нормативной и справочной литературой	
Итоговая аттестация в форме дифзачёта	6 семестр

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации производства;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

2. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : Учебное пособие.-2-е изд., испр. И доп. –М.: Л.А. Панова.-М. : Издательско- торговая корпорация»Дашков и К°»,2008.-328с.

3.Панова Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : Учебное пособие\ 2-е изд., испр. И доп. –М.: Л.А. Панова.-М. : Издательско- торговая корпорация»Дашков и К°»,2009.-320с.

4.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач.проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2009. – 416 с.

Дополнительные источники:

1.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю.Мальгина,

Ю.Н.Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

2.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования\ Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.- 192с.