

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

(выбрать нужное)

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(код, направление подготовки)

на базе *основного общего образования*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного
производства организации питания**

(код, наименование дисциплины)

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е.В. Миля /
«» 20__ г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПв.01 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Темерова Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания является обязательной частью вариативного профессионального цикла образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<i>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</i>	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиях их хранения;
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3.	<i>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд напитков и кулинарных изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</i>	методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; принципы и приёмы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков,

ПК 4.4. ПК 4.5. ПК. 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	<i>готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</i>	кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
---	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Общее количество часов
Максимальная учебная нагрузка	75
Консультации	10
Всего учебных занятий	65
в том числе в форме практической подготовки	10
Основное содержание	
теоретические занятия	55
практические занятия	10
Прикладной модуль (практическая подготовка)	
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме	Диф.зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основы организации производства предприятий общественного питания	17	ОК1-7,9,10
Тема 1.1. Основы организации производства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Введение		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Характеристика основных организаций общественного питания		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4
	Организация снабжений. Формы и способы доставки продуктов		
	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10

	Материальное техническое снабжение предприятий общественного питания	1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Содержание учебного материала Организация работы складских помещений и требования к ним	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Содержание учебного материала Хранение и отпуск продуктов	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	<u>Практическое занятие № 1</u> «Составление заявок на сырьё»	2	
	<u>Практическое занятие №2</u> «Планирование цехов на предприятие общественного питания»	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Контрольная работа по теме: «Организация производства предприятий общественного питания»	1	
	Раздел 2. Структура производства	48	
Тема 2.1. Структура производства	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основы организации производства		
	Содержание учебного материала	2	
	Организация работы заготовочных цехов		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы доготовочных цехов		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Организация работы горячего цеха		
	Содержание учебного материала	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.4
	Организация работы холодного цеха		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы кондитерского цеха		
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация выпуска кондитерских изделий		
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы вспомогательных производственных помещений		
	Контрольная работа по теме: «Организация работы производства предприятий питания»	1	
	Содержание учебного материала	3	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<u>Практическое занятие №3</u> «Организация материально технического снабжения»		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий		

			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Оперативное планирование в предприятиях с полным производственным циклом		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Виды меню		
	Содержание учебного материала	3	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Расчёт сырья		
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Оперативный контроль над работой производства		
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Нормативная документация на предприятиях общественного питания.		
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Методы нормирования труда		
	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10

	Классификация затрат рабочего времени	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация затрат рабочего времени		
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений		
	Содержание учебного материала <u>Практическое занятие №4</u> «Проектирование производственного процесса»	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Контрольная работа на тему: «Производственная программа цехов»	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Реализация готовой продукции общественного питания		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы раздаточных		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы хлеборезки		

	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация работы экспедиции		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Пути улучшения качества выпускаемой продукции		
	Содержание учебного материала	3	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация бракеража		
	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Итоговое занятие. Дифференцированный зачёт		
Консультации:		10	
Всего:		75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания».

Оборудование учебного кабинета:

учебной интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; Учебник для студ учреждений СПО «Академия»; 2018
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обществ.питания; Учебное пособие для НПО; «Академия»; 2017
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания; Учебник для студ учреждений СПО «Академия»; 2017
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Учебное пособие «Академия»; 2016

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. http://standard.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1790
2. <http://www.pitportal.ru/director/10895.html>
3. <http://rosfood.info/>
4. http://foodruss.ru/information/oborudovanie_i_upakovka/
5. <http://www.oborud.info/product/?c=11>
6. <http://www.foodok.ru/>
7. <http://www.up-pro.ru/>

Дополнительные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник ОИЦ «Академия» 2015(3-е изд. ст.)
2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Академия; 2014-312с.
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания «Академия» 2014-192с.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (6е изд.) «Академия» 2014-448с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Академия 2007-416с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс 2001-352 с.
7. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле; Академия, 2003-240с.
8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту, Академия, 1999-224с.

9. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и обществ.питания«ПрофОбрИздат;2002-272с.
10. Козлова А.В.Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании «Академия»2002-160с

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)(имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питанияобеспечивает:

Темерова Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Образование: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства (Повар, кондитер)

Повышение квалификации: Центр дополнительного профессионального образования Института торговли и сферы услуг, ФГАОУ «Сибирский федеральный университет». «Информационные технологии для профессиональной деятельности в сфере услуг и гостеприимства», в объеме: 16 часов, в 2023 году

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: –классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

<ul style="list-style-type: none"> – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
---	--	--