


государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Башкирский аграрно-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
 Шайхетдинов А.А.


СЕРТИФИЦИРУЮ
Директор ГБПОУ БАТК
Гумеров Р.Н.

Рабочая программа

**ПМ 02 Организация производства на
предприятиях общественного питания**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Башкирский аграрно-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ Шайхетдинов А.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ БАТК

_____ Гумеров Р.Н.

Рабочая программа

**ПМ 02 Организация производства на
предприятиях общественного питания**

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «ПОВАР» - разработана в соответствии с Профессиональным стандартом «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н)

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин:

Миннебаева Раушания Фарсыевна

Мастер п/о:

Резванова Ильвина Розамиловна

Рассмотрено, утверждено, рекомендовано к применению на заседании методического совета ГБПОУ БАТК
Председатель методического объединения по специальным дисциплинам

_____ Гайнуллин Ф.М.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью дополнительной профессиональной образовательной программы (повышение квалификации)

Программа ПМ может быть использована в профессиональной подготовке работников в области изучения современных технологических процессов, оборудования, техники, ресурсосберегающих технологии в технологии продукции ОП. и в дополнительном профессиональном образовании при наличии основного общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать:

- основные направления развития ОП;
- особенности производственно-торговой деятельности ПО;
- организацию снабжения ПОП сырьем, предметами материальнотехнического основания;
- оперативное планирование производства;
- структуру производственных цехов и др. помещения на ПОП;
- структуру производства на ПОП;
- работу производственных цехов и др. помещения на ПОП;

- передовые инновационные методы и формы организации труда и обслуживания посетителей на ПОП;
 - основные требования по созданию оптимальных условий труда на ПОП, организацию рабочих мест;
 - пути улучшения качества выпускаемой продукции;
 - методы изучения потребительского спроса;
 - продвижение рекламных услуг;
 - нормативно-технологическую документацию;
 - процесс заключения договорных отношений с поставщиками, виды договоров;
 - составление стандартов предприятий ОП на фирменные и национальные блюда;
 - разработку производственных программ;
 - требования техники безопасности и пожарной безопасности на ПОП;
 - научно-технические достижения в области проектирования ПОП различных типов.
- иметь практический опыт уметь:
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых изделия;
 - организовывать снабжения и хранение товаров на ПОП;
 - вести подготовку и разработку производственных программ;
 - проводить контроль качества выпускаемой продукции;
 - документально оформлять движение продуктов;
 - составлять меню различных видов;

- работать со сборником рецептов, технологическими картами, ТЦ, ТИ, и др. документацией;
- составлять отчеты материально ответственных лиц;
- составлять калькуляцию блюд;
- производить расчеты расхода сырья, выхода п/ф, вести учет тары;
- производить необходимые технологические расчеты, связанные с производной программой.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 48 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч.;

лабораторно-практические занятия – 16 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации обслуживания посетителей в барах, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Цель и планируемые результаты обучения				
Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания

	ии			
1	2	3	4	5
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специальных пищевых продуктов в соответствии с	ПК 1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Способность ориентироваться в постановке практических задач, средств их решения	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией. Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила эксплуатации и инструкции по техническому

эксплуатационной документацией			согласно графикам профилактической обработки	обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК 1.2 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного	Применение теоретических знаний на практике путем работы на технологическом оборудовании,	Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного

	<p>производства организации питания в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>применении инструментов и приборов.</p>	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и</p>	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>
--	---	--	--	---

		<p>сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции</p>	<p>контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационн</p>
--	--	--	---

			<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии для сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>ых технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе производства</p>
--	--	--	--	--

			<p>специализированных пищевых продуктов Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Требования охраны труда, санитарной и</p>
--	--	--	--	--

				пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Объем в часах	Обязательная аудиторная нагрузка		Календарно-учебный график												
		Лекции и	Лабораторно-практические занятия	Недели												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
				Часов в неделю												
Профессиональные модули																
Раздел модуля ПМ 02: Организация производства на предприятиях общественного питания	180	144	36													
МДК. 02.01. Организация работы производства предприятий общественного питания	60	48	12	36	24											
МДК. 02.02. Подготовка	60	48	12		12	36	12									

инвентаря, оборудования и рабочего места специалиста к работе															
МДК. 02.03. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	60	48	12				24	36							
Раздел модуля ПМ 03. Технологические операции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	180	144	36												
МДК 03.01. Технология приготовления	60	48	12						36	24					

полуфабрикатов, блюд, десертов															
МДК 03.02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	60	48	12							12	36	12			
МДК 03.03. Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	60	48	12									24	36		
Учебная практика	60													36	24
Консультации	6														6
Квалификационный экзамен	6														6
Всего:	432			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
Недели				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

2.2. Тематический план и содержание ПМ 02: Организация производства на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень усвоения
МДК. 02.01. Организация работы производства предприятий общественного питания		60	
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	1
	1. Состояние, задачи и перспективы развития общественного питания 2. Классификация предприятий общественного питания 3. Управление предприятием общественного питания		
	Практические занятия . Разработка структуры производства конкретного предприятия.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: « Реклама предприятий общественного питания», Подготовка и защита презентаций по теме «Реклама предприятий общественного питания» Составить презентацию на тему: «Классификация предприятий общественного питания» Проработка конспектов занятий по теме: «Управление предприятием общественного питания»	3	2
Тема 2. Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение и структура производственных	Содержание учебного материала	2	1
	1. Характеристика технологических процессов 2. Функциональное назначение и цеховая структура помещений на ПОП.		
	1. Практические занятия. Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы заготовочных цехов.	2	3

помещения на ПОП	Самостоятельная работа. Проработка учебной и специальной литературы по темам: Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение и структура производственных помещений на ПОП	1	3
Тема 3. Организация снабжение предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала.	12	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства в заготовочных цехах. Овощной цех. 2. Организация производства в заготовочных цехах. Овощной цех. 3. Мясной (мясо-рыбный) цех 4. Мясной (мясо-рыбный) цех 5. Рыбный цех 6. Рыбный цех 7. Организация производства в доготовочных цехах. Классификация 8. Холодный цех 9. Холодный цех 10. Горячий цех 11. Горячий цех 12. Организация работы в подсобных помещениях. Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования 13. Моечная столовой посуды и приборов 14. Помещение для нарезания хлеба 15. Раздаточная 16. Бракераж готовой продукции 		
	Практические занятия Практические занятия. <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление схемы планировки холодного и горячего цехов 2. Составление схемы расположения раздаточной. 	4	3
	Самостоятельная работа.	8	2

	<p>Описать технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов</p> <p>Описать операции применяемые при обработке птицы и дичи</p> <p>Проработка конспектов занятий по теме: «Рыбный цех»</p> <p>Презентации на тему : «Оборудование, инвентарь холодного цеха»</p> <p>Презентации на тему : «Оборудование,, инвентарь горячего цеха»</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Оборудование моечной столовой посуды и приборов»</p> <p>Проработка конспектов занятий по теме: «Помещение для нарезания хлеба Раздаточная»</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Бракераж готовой продукции»</p>		
<p>Тема 4. Помещения для обслуживания посетителей.</p>	<p>МДК .02.02. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места специалиста к работе</p>	<p>60</p>	
	<p>Содержание учебного материала.</p>	<p>8</p>	<p>1</p>
	<p>1. Функциональные зоны. Входная зона</p> <p>2. Помещения для обслуживания посетителей</p> <p>3. Торговые залы</p> <p>4. Бары и буфеты в ресторанах</p> <p>5. Мебель в торговых залах.</p>		
	<p>Самостоятельная работа. Подготовка сообщений на тему:</p>	<p>3</p>	<p>2</p>

	«Оборудование торговых залов», «Оборудование вестибюлей, аванзалов» Используя опорный конспект, дать характеристику торговых помещений ресторана		
Тема 5. Составление и оформление меню	Содержание учебного материала.	8	
	1. Составление меню 2. Виды меню		
	Практические занятия Составление плана-меню комплексных рационов питания для различных контингентов питающихся.	8	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщений на тему: «Составление Новогоднего меню», «Составление свадебного меню»: - работа с учебной и справочной литературой; - работа с конспектами лекций; - работа с информационными ресурсами сети Интернет; -презентации	1	
	МДК. 02.03. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	60	
Тема 6 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского	Содержание учебного материала	12	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	12	

производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	12	
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	12	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	6	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	6	
	Контрольная работа		
	Всего:	180	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2019 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2020 г
3. Справочник технолога общественного питания/ А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачёва и др. – М.: Колос, 2019г
4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Изд. 3-е с изменениями и дополнениями – Издательство «Хлебпродинформ», 2021г

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

