

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП. Основы организации производства
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок получения СПО 2 года 10 мес.)

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Основы организации производства» включена в вариативную часть профессионального цикла ППССЗ.

1. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование основных знаний по организации производства на предприятиях общественного питания.

2. Структура дисциплины

Классификация предприятий общественного питания.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения.
Структура производства.

Оперативное планирование работы производства.

Организация работы основных производственных цехов.

Организация работы вспомогательных производственных помещений.
Организация труда персонала на производстве.

Реализация готовой продукции общественного питания.

3. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные понятия и определение;
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания; особенности их производственной и торговой деятельности;
- классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним;
- отличительные признаки различных типов и классов;
- назначение и особенности деятельности заготовочных предприятий;
- нормативную базу деятельности, размещения сети предприятий общественного питания, производственную инфраструктуру предприятия;
- современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического;
- источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения;
- формы и способы доставки продуктов;
- правила приемки продовольственных товаров;
- товарные запасы;
- организацию материально-технического снабжения;
- виды складских помещений, требования к ним;
- комплекс складских операций;

- оборудование складских помещений, и том числе инвентарь, инструменты, условия хранения продуктов, их отпуск на производство;
- организацию тарного хозяйства;
- основные понятия;
- структуру производства, основные требования к рациональной организации производства и производственным помещениям;
- основные элементы, принципы организации производственного и технологического процесса;
- сущность оперативного планирования;
- оперативное планирование в заготовочных предприятиях;
- оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства;
- информационное обеспечение оперативного планирования;
- назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции;
- организацию технологического процесса и рабочих мест и заготовочных, доготовочных и специализированных цехах;
- условия труда в цехах;
- понятие, назначение, размещение, организацию работы производственных вспомогательных помещений
- основные понятия, сущность, задачи, направления организации труда;
- основы нормирования труда, требования к производственному персоналу;
- правила реализации готовой кулинарной продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение, назначение, виды и организацию работы раздачи;
- особенности реализации покупных товаров;
- дополнительные услуги по реализации готовой продукции;

уметь:

- определять признаки предприятий различных типов и классов;
- составлять и заключать договора на поставку продуктов и объектов материально-технического снабжения; принимать товары; документально оформлять их приемку;
- определять площадь складских помещений, организовывать хранение продуктов, документально оформлять отпуск продуктов, составлять план мероприятий по сокращению расходов по таре;
- разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- рассчитывать выход полуфабрикатов и составлять производственную программу в заготовочных предприятиях;
- составлять план-меню со свободным выбором блюд, скомплектованных рационов питания;
- выполнять расчет сырья, составлять требование на склад; распределять сырье по цехам и составлять производственные программы кондитерского и кулинарного цехов;
- оформлять, технологическую документацию;
- анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах, составлять схемы организации процессов производства и рабочих мест;

- подбирать оборудование и инвентарь цехов с учетом норм оснащения.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций ОК 1-9, ПК 6.1- 6.5.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная нагрузка обучающегося -120 академических часов, из них аудиторная работа – 80 часов, самостоятельная работа – 40 часов.

7. Форма контроля

Экзамен – 3 семестр.

8. Составитель:

Леонова С.А., преподаватель технологических дисциплин.