

Автономная некоммерческая организация профессионального образования
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Т.А. Чупрова

« ____ » _____ 2018 г.

Рабочая программа

По дисциплине: «Организация производства предприятий общественного
питания»
для профессионального обучения по профессии «Повар»

Иркутск 2018

Цель обучения: подготовка поваров 3 уровня квалификации (повар 2, 3 разряда). В процессе обучения необходимо прочно усвоить все требования и правила промышленной безопасности и охраны труда.

ПК 1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места, уборка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 1.3 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ПК 2.10 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий

ПК 2.11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

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

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- характеристику предприятий общественного питания
- формы обслуживания посетителей
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- правила и технологии расчетов с потребителями

*В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:*

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- рационально организовать свое рабочее место
- составить заявку на сырье
- обеспечить безопасность рабочего места
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	темы	Кол-во часов			
		всего	В т.ч. лекции	В т.ч. практич.	В т.ч. СРС
1	Введение	1	1		
	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка		1		
2	Организация снабжения предприятий общественного питания	2	1		1
	Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка		1		1

	продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами, меры объема				
3	Организация производства предприятий общественного питания	3	2		1
3.1	Требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.		1		0,5
3.2	Организация работ раздаточной и моечной. Правила хранения и отпуска готовой продукции. Снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.		1		0,5
4	Организация обслуживания посетителей	1	1		
	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов		1		
	Промежуточная аттестация зачет	1		1	
	ИТОГО	8	5	1	2

Содержание дисциплины

Тема 1 Введение

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами, меры объема.

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов.

Самостоятельная работа слушателя

Кол-во часов	Наименование темы
2	СРС. Организация обслуживания посетителей Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды,

характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов
--

Перечень контрольных вопросов

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Организация складского хозяйства
3. Правила хранения продуктов
4. Технические требования к весам
5. Правила взвешивания
6. Организация работы цехов
7. Организация рабочих мест
8. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними
9. Организация работы раздаточной
10. Правила хранения и отпуска готовой продукции
11. Снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.
12. Потребительский спрос и его изучение
13. Оборудование и оформление залов
14. Формы обслуживания посетителей
15. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов.

Список литературы

Нормативные акты

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055)
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М. Магистр, ИНФРА –М, 2013
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – М. Изд.центр «Академия», 2015.
4. Радченко, ЛА Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник рек. ФГАУ ФИРО" Л.А.Радченко.- М. : Кнорус, 2013. – 321с
5. Шатун, Л.Г. Повар. Учебное пособие. – М.: Из-во «Дашков и К», 2015

Дополнительная литература

1. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.

2. Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2010. - 272 с.
3. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012. - 400 с.
4. Организация работы предприятий общественного питания; Экономика - Москва, 2011. - 271 с.
5. Правила общественного питания; Омега-Л - Москва, 2013. - 128 с.
6. Правила оказания услуг общественного питания; А-Приор - Москва, 2011. - 331 с.
7. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 878 с.
8. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
9. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2012. - 328 с.
10. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2011. - 352 с.
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 384 с.
12. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс - Москва, 2010. - 416 с.
13. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 432 с.

Программу разработала

А.В. Дивисенко