

**Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО РМТ

\_\_\_\_\_ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебной дисциплины**

**ОП.15 Проектирование предприятий общественного питания**  
образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе основного общего образования

Согласована  
методической цикловой комиссией

Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Принята  
методическим советом

Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

2018

Составители:

Светлана Владимировна, преподаватель, высшая квалификационная категория, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория.

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить расчет количества потребителей, блюд и покупных товаров;
- производить расчет площади помещений проектируемого предприятия;
- производить расчет мощности цехов предприятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности разных типов предприятия;
- правила составления расчетного меню;
- правила составления графиков загрузки торговых залов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия; практические занятия; контрольные работы	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Консультации</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> <b>Состав и содержание проекта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	1.Цель и задачи курса. 2.Общие положения проектирования. Организация проектирования. 3. Состав и содержание проекта. 4. Назначение и характеристика отдельных частей проекта 5.Состав пояснительной записки. Порядок разработки и характеристика частей. 6. Системы автоматизации проектирования		2
<b>Тема 2</b> <b>Функциональная структура предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	1. Функции предприятий питания. Производственно-торговая структура предприятий питания. 2. Объединение в функциональные группы помещений в соответствии с назначением. Состав функциональных групп помещений. 3. Основные принципы проектирования предприятий питания. 4. Состав помещений заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом		2
<b>Тема 3</b> <b>Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания (на расчетный срок, на первую очередь). Нормативы развития сети. 2. Проектирование предприятий питания «закрытой» сети: при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях; при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях; при домах отдыха, санаториях, пансионатах. 3. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. 4. Элементы ТЭО.		2

<b>Тема 4</b> <b>Технологические расчеты.</b> <b>Производственная программа</b> <b>заготовочного и доготовочного</b> <b>предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Обоснование выбора типа предприятия и количества мест в торговом зале	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b> 1.Расчет количества потребителей, блюд и покупных товаров, реализуемых на предприятии.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Порядок выполнения технологических расчетов. 2.Производственная программа заготовочного и доготовочного предприятия. 3. Определение числа потребителей. Определение общего количества блюд. Разбивка блюд по видам и ассортименту.	-	
<b>Тема 5</b> <b>Составление расчетного меню.</b> <b>Виды меню.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	<b>Тематика практических занятий</b> 1.Составление расчетного меню в соответствии с полученным заданием		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Виды и характеристика меню: со свободным выбором блюд; «шведского стола»; скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню бизнес ланча; меню дневного рациона; диетическое; банкетное меню. 2. Форма плана-меню для технологических расчетов. 3. Порядок изложения блюд в меню 4. Ассортимент меню для специализированных предприятий и предприятий быстрого обслуживания. 5. Ассортимент продукции для магазина кулинарии	-	
<b>Тема 6</b> <b>Расчет расхода сырья и</b> <b>кулинарных полуфабрикатов.</b> <b>Расчет площадей складских</b> <b>помещений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Составление сводной продуктовой ведомости. 1. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. 2. Расчет расхода сырья по физиологическим нормам. 3. Расчет расхода сырья по расчетному меню.	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b> 1.Расчет сырья.	8	3
<b>Тема 7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Расчет площадей складских помещений</b>	Компановка складских помещений проектируемого предприятия общественного питания.	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1.Расчет площадей складских помещений по нормативным данным,по удельной нагрузке на 1 м2 грузовой площади пола, по площади, занимаемой оборудованием для хранения в гастроемкостях на стеллажах или в контейнерах). 2.Расчет мощности мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания. 3.Расчет мощности овощного цеха выбранного предприятия. 4.Расчет мощности холодного цеха выбранного предприятия. 5. Расчет мощности горячего цеха выбранного предприятия. 6. Расчет мощности кондитерского цеха выбранного предприятия. 7.Выполнение проекта предприятия питания.	8	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативной документации: Графики загрузки торговых залов. Значения оборачиваемости торговых залов. Коэффициент потребления блюд. Нормы потребления напитков, хлеба и т.д. Нормативы для расчета площади складских помещений. Вместимость наплитной посуды.	-	
	<b>Дифференцированный зачет:</b>	2	
<b>Всего:</b>		32	

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).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Проектирование предприятий общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: демонстрационный комплекс, включающий в себя: мультимедийную доску, мультимедиапроектор, ноутбук.

Электронные образовательные ресурсы:

- Оборудование и технология розничной торговли
- Поварское искусство
- Презентации по темам
- Видеоматериалы

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные и электронные издания):**

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. 2012
2. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум. 2012
3. Санитарные правила для предприятий общественного питания. 2015
4. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальный документ. 2012

**Дополнительные источники (печатные издания)**

- 1.Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. 2010
- 2.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. 2009
- 3.Профессиональные стандарты индустрии питания. 2009
- 4.Пилипенко Н. И., Пелевина Л. Ф. Процессы и аппараты: учебник для СПО. 2008
- 5.Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник. 2006
- 6.Стрельцов А. Н., Шишов В. В. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. 2006
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. 2004

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<b>Умения:</b>		
производить расчет количества потребителей, блюд и покупных товаров;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Выполнение практического задания; наблюдение; проверка соответствия требованиям методических рекомендаций. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
производить расчет площади помещений проектируемого предприятия;		
производить расчет мощности цехов предприятия		
<b>Знания:</b>		
особенности разных типов предприятия;	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 профессиональной терминологии	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:
правила составления расчетного меню;		
правила составления графиков загрузки торговых залов.		
особенности разных типов предприятия;		