Поурочно-тематичний план

з предмету «Організація виробництва та обслуговування»

Спеціальність: кухар-кондитер

II курс

№ теми та уроку.	*.Назва теми та уроку.*	*Кіль-кість годин.*	*З них лабор.-практ. роботи*
	Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства	**3**	
1/1	Ознайомлення з «Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників». Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду.	1	
1/2	Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Поєднання виробничих та торгівельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.	1	
1/3	Загальна характеристика типів підприємств. Заготівельні підприємства. Доготівельні підприємства.	1	
	Тема 2. Організація виробництва кондитерського цеху	**7**	
2/4	Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць.	1	
2/5	Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика.	1	
2/6	Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар. Відділення для замісу та розробки тіста.	1	
2/7	Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Інноваційні види інвентарю.	1	
2/8	Відділення для виготовлення помадки, сиропу. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.	1	
2/9	Відділення для випікання : організація робочих місць, характеристика обладнання , інвентарю, посуду.	1	
2/10	Контрольно-підсумкове заняття	1	

РОБОЧА ПРОГРАМА

З премета «Організація виробництва та обслуговування»

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства

Ознайомлення з «Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників». Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Поєднання виробничих та торгівельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Загальна характеристика типів підприємств. Заготівельні підприємства. Доготівельні підприємства.

Тема 2. Організація виробництва кондитерського цеху

Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць. Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика. Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар. Відділення для замісу та розробки тіста. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Інноваційні види інвентарю. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Інноваційні види інвентарю. Відділення для випікання : організація робочих місць, характеристика обладнання , інвентарю, посуду.

<u>Контрольно-підсумкове заняття</u>

Робоча навчальна програма

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства

Ознайомлення з „Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників”, який являється основою визначення та присвоєння розряду кондитерам. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників.

Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій.

Науково-технічний прогрес у галузі виробництва кондитерських виробів,його основні напрямки. Соціальне та економічне значення якості продукції. Необхідність забезпечення конкурентоздатності надсвітовому ринку вітчизняних технологій.

Тема 2. Організація виробництва кондитерського цеху

Загальні вимоги до організації виробництва. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду.

Організація технологічного процесу виробництва кондитерських виробів.

Характеристика основних технологічних процесів: організація приймання та зберігання сировини.

Організація підготовки сировини до виробництва. Організація приготування напівфабрикатів.

Організація розробки та вистоювання тістових заготовок.

Організація випікання кондитерських виробів. Контроль температурного та парового режиму пекарної камери. Тематичне оцінювання.

Тема 3. Організація постачання підприємств

Організація робочого місця по прийманню випечених виробів на на сортувальні столи. Сортування готових виробів згідно правил, укладання кондитерських виробів, формових, булочних та здобних виробів на лотки. Формування контейнерів.

Організація відбракування готових виробів за органолептичними показниками. Організація зберігання готової продукції.

Тема 4. Організація виробництва кондитерського цеху

Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць.

Організація роботи кондитерського цеху. Його призначення, характеристика.

Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів. Її устаткування, інвентар.

Відділення для **замісу та розробки тіста. Організація робочих** місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Інноваційні види інвентарю.

Відділення для виготовлення помадки та сиропу. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.

Відділення для випікання: організація робочих місць, характеристика обладнання, інвентарю, посуду. Тематичне оцінювання.

Контрольно-підсумковий урок

Контрольно-підсумковий урок

Тема 5. Організація діяльності підприємства та оперативне планування робот

Кваліфікаційна характеристика пекаря 3, 4 розряду.

Кваліфікаційна характеристика кондитера 4.

Основи оперативного планування роботи кондитерського цеху.

Наряд замовлення.

Робоча програма кондитерського цеху.

Організація робочих місць з приготування оздоблювальних напівфабрикатів, оформлення виробів після випікання.

Організація роботи приміщень для зберігання тари. Тематичне оцінювання.

Практична робота: складання наряду - замовлення.

Практична робота: складання робочої програми.

Тема 6. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства

Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий).

Столові прибори та білизна для підприємств харчування.

Характеристика основних технологічних процесів: організація приймання та зберігання сировини.

Характеристика фарфоро-фаянсового, керамічного, металевого, скляного та кришталевого столового посуду, його застосування.

Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.

Санітарне утримання та збереження столового посуду, приборів, білизни.

Інноваційні види інвентарю для випікання кондитерських виробів (тефлонові, силіконові форми). Тематичне оцінювання.

Тема 7. Організація постачання підприємств.

Значення постачання сировини та його джерела.

Договір постачання.

Організація складського господарства.

Поняття про втрати під час зберігання продуктів.

Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.

Тема 8. Обслуговування споживачів в спеціалізованих підприємствах

Форми обслуговування відвідувачів.

Методи та правила обслуговування відвідувачів.

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Серветка - як елемент оформлення столу. Сервіровка столу.

Загальні правила підбору посуду та подачі борошняних кондитерських виробів.

Загальні правила підбору посуду та подачі солодких страв.

Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих та холодних напоїв.

Загальні правила підбору та подачі алкогольних напоїв.

Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Характеристика банкета «Чай».

Характеристика банкета «Кава». Тематичне оцінювання.

Практична робота: складання серветок простими формами.

Практична робота: складання серветок.

Практична робота: сервіровка столу до бенкету «Чай»

Практична робота: сервіровка столу до бенкету «Кава»

Поурочно-тематичний план

з предмета **«Організація виробництва та обслуговування» для груп повар-кондитер - кількість год.-55**

№ з/п	Назва теми, уроку	К-сть годин	Лаб-прак.
	Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства	**3**	
1/1	Ознайомлення з «Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників». Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників.	**1**	
1/2	Кваліфікаційна характеристика пекаря 2 розряду, кондитера 3 розряду. Інструкція з охорони праці по професії пекар-кондитер	**1**	
1/3	Науково-технічний прогрес у галузі виробництва кондитерських виробів,його основні напрямки. Соціальне та економічне значення якості продукції. Необхідність забезпечення конкурентоздатності надсвітовому ринку вітчизняних технологій.	**1**	
	Тема 2. Організація виробництва кондитерських виробів	**6**	1
2/4	Загальні вимоги до організації виробництва. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду.	**1**	
2/5	Організація технологічного процесу виробництва кондитерських виробів .	**1**	
2/6	Характеристика основних технологічних процесів: організація приймання та зберігання сировини.	**1**	
2/7	Організація підготовки сировини до виробництва. Організація приготування напівфабрикатів	**1**	
2/8	Організація розробки та вистоювання тістових заготовок	**1**	
2/9	Організація випікання кондитерських виробів. Контроль температурного та парового режиму пекарної камери. Тематичне оцінювання.	**1**	
	Тема 3. Складання та транспортування хлібних виробів	**3**	
3/10	Організація робочого місця по прийманню випечених виробів на сортувальні столи. Сортування готових виробів згідно правил, укладання подових сортів хліба, формових, булочних та здобних виробів на лотки. Формування контейнерів.	**1**	
3/11	Організація відбракування готових виробів за органолептичними показниками. Організація переміщення контейнерів та вагонеток з готовими виробами в експедицію хлібозаводу.	**1**	
3/12	Організація зберігання готової продукції.	**1**	
	Тема 4. Організація виробництва кондитерського цеху.	**8**	
4/13	Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць.	**1**	
4/14	Організація роботи кондитерського цеху. Його призначення, характеристика	**1**	
4/15	Склад примішень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів. Її устаткування, інвентар.	**1**	

4/16	Відділення для **замісу та розробки тіста. Організація робочих** місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Інноваційні види інвентарю.	**1**	
4/17	Відділення для виготовлення помадки та сиропу. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту	1	
4/18	Відділення для випікання: організація робочих місць, характеристика обладнання, інвентарю, посуду. Тематичне оцінювання.	1	
4/19	Контрольно -підсумковий урок	1	
4/20	Контрольно -підсумковий урок	1	
	Тема 5. Організація діяльності підприємства та оперативне планування роботи	9	2
5/21	Кваліфікаційна характеристика пекаря 3, 4 розряду	1	
5/22	Кваліфікаційна характеристика кондитера 4	1	
5/23	Основи оперативного планування роботи кондитерського цеху. Наряд замовлення.	1	
5/24	Робоча програма кондитерського цеху	1	--- -
5/25	Організація робочих місць з приготування оздоблювальних напівфабрикатів, оформлення виробів після випікання.	1	
5/26	Організація роботи експедиції.	1	
5/27	Організація роботи приміщень для зберігання тари. Тематичне оцінювання.	1	
5/28	Практична робота: складання наряду - замовлення.		1
5/29	Практична робота: складання робочої програми.		1
	Тема 6. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства	**7**	
6/30	Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий)	1	
6/31	Столові прибори та білизна для підприємств харчування.	1	
6/32	Характеристика, призначення та види столових приборів та білизни.	1	
6/33	Характеристика фарфоро-фаянсового, керамічного, металевого, скляного та кришталевого столового посуду, його застосування.	1	
6/34	Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.	1	
6/35	Санітарне утримання та збереження столового посуду, приборів, білизни.	1	
6/36	Інноваційні види інвентарю для випікання кондитерських виробів (тефлонові, силіконові форми). Тематичне оцінювання.	1	
	Тема 7. Організація постачання підприємств.	**5**	
7/37	Значення постачання сировини та його джерела	1	
7/38	Договір постачання	1	
7/39	Організація складського господарства	**1**	
7/40	Поняття про втрати під час зберігання продуктів.	1	
7/41	Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.	**1**	
	Тема 8. **Обслуговування споживачів в спеціалізованих** підприємствах	**14**	**4**

8/42	Форми обслуговування відвідувачів.	1	
8/43	Методи та правила обслуговування відвідувачів.	1	
8/44	Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.	1	
8/45	Серветка - як елемент оформлення столу. Сервіровка столу.	1	
8/46	Загальні правила підбору посуду та подачі борошняних кондитерських виробів	1	
8/47	Загальні правила підбору посуду та подачі солодких страв	1	
8/48	Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих та холодних напоїв	1	
8/49	Загальні правила підбору та подачі алкогольних напоїв.	1	
8/50	Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Характеристика банкета «Чай»	1	
8/51	Характеристика банкета «Кава». Тематичне оцінювання.	1	
8/52	Практична робота: складання серветок простими формами.		1
8/53	Практична робота: складання серветок.		1
8/54	Практична робота: сервіровка столу до бенкету «Чай»		1
8/55	Практична робота: сервіровка столу до бенкету «Кава»		1

Поурочно-тематичний план з предмету

«Організація виробництва та обслуговування»

№ теми та уроку.	*Назва теми та уроку.*	*Кіль-кість годин.*	*З них лабор.-практ. роботи*
	Тема 1. Обслуговування споживачів	**12**	
1/1	Загальні правила підбору посуду та подачі холодних закусок.	1	
1/2	Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих закусок.	1	
1/3	Практична робота		1
1/4	Загальні правила підбору посуду та подачі перших страв.	1	
1/5	Загальні правила підбору посуду та подачі других страв.	1	
1/6	Загальні правила підбору посуду та подачі солодких страв.	1	
1/7	Загальні правила підбору посуду та подачі кави та чаю.	1	
1/8	Загальні правила підбору посуду та подачі холодних напоїв. Подача мінеральної води.	1	
1/9	Загальні правила підбору посуду та подачі алкогольних напоїв та правила підбирання вин до страв.	1	
1/10	Правила форми та методи обслуговування відвідувачів.	1	
1/11	Практична робота		1
1/12	Контрольно-підсумкове оцінювання	1	