Министерство сельского хозяйства РФ Мичуринский филиал

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ОП.10. Организация производства предприятий общественного питания

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания Согласована:

Рассмотрена и рекомендована: Утверждаю:

Зав. библиотекой

У– Ильютенко С. Н.

«20» 05 2020 г.

модулей Протокол № 9

от «20» о 5 2020 г.

ЦМК профессиональных

Зам. директора по учебной р Манаскина Л. А.

об 2020 г.

Предеедатель ЦМК

Демченко Н. И.

P 13

Рабочая программа дисциплины ОП.10. Организация производства предприятий общественного питания / Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.-47 c.

Рабочая программа дисциплины ОП.10. Организация производства предприятий общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОССПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

> Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

- © Осипова Н.И., 2020
- © Мичуринский филиал ФГБОУВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.10. Организация производства предприятий общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
 - составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производств и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечить последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
 - проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- отраслевые особенности общественного питания;
- инфраструктуру отрасли;
- организационно правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
 - особенности их деятельности и функционирования;
 - структуру предприятий; нормативную базу деятельности;
 - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений,
- основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

В результате освоения дисциплины обучающиеся приобретают практический опыт в:

- организации процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции;
- организации процесса приготовления сложных холодных закусок из разного вида сырья;
- организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;
- организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - планировании производственной деятельности предприятия питания;
 - выполнении работ исполнителями;
 - организации работы трудового коллектива;
 - контроле хода и оценке результата выполнения работ исполнителями;
 - в ведении утвержденной учетно-отчетной документации.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения			
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей			
	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
OK 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые			
	методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать			
	их эффективность и качество.			
OK 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и			
	нести за них ответственность.			
OK 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой			
	для эффективного выполнения профессиональных задач,			
	профессионального и личностного развития.			
OK 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в			
	профессиональной деятельности.			
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с			
	коллегами, руководством, потребителями.			
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды			
	(подчиненных), результат выполнения заданий.			
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и			
	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно			
	планировать повышение квалификации.			
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в			
	профессиональной деятельности.			
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов			
	для сложной кулинарной продукции			

ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов	
	для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления	
	сложной кулинарной продукции	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и	
	сложные холодные закуски.	
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	
	блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	
	соусов.	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	
	coycob.	
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из	
	овощей, грибов и сыра.	
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из	
	рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных	
1111	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных	
1111	кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных	
1111	кондитерских изделий	
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	
1110	полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	
1110 5.11	десертов.	
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	
1110 3.2.	десертов	
THC (1		
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
1110.2.	планировать выполнение расот исполнителями.	
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ	
	исполнителями.	
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
	y -1 1, y - y - 1 - 0	

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося- 138 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;
- самостоятельной работы обучающегося- 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92	
в том числе:		
выполнение курсовой работы	20	
практические работы	32	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46	
составление схем	14	
анализ проделанной работы	12	
подготовка докладов	4	
составление кроссвордов	10	
составление тестов	6	
Промежуточная аттестация в форме экзам	ена	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем	Уровеь усвоения
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Цели, задачи дисциплины		
Тема 1.		18	2
Классификация			
предприятий			
общественного			
питания			
	Содержание учебного материала	6	
	Основные понятия и их определения;		2
	понятие о типе и классе предприятия,		
	лицензирование.		
	Классификация предприятий по		
	различным признакам		
	Нормативная база деятельности п.о.п.		
	производственная инфраструктура		

	Ознакомление с деятельностью п.о.п.		
	конкретного вида класса. Изучение и		
	анализ.		
	Практические работы	6	
	Характеристика ресторана высшего		
	класса, молодежного кафе.		
	Самостоятельная работа	6	
	Изучить ГОСТ Р 50762-92		
	«Классификация предприятий		
	общественного питания»		
	Анализ размещение сети и п.о.п. по		
	Советскому р-ну г. Брянска. Дать		
	характеристику предприятию		
	общественного питания		
Тема 2.	COMPOSIDO INSTANTA	10	
Организация		10	
продовольственного и			
материально-			
технического			
снабжения			
Спаожения	Содержание учебного материала	4	
	Рациональная организация снабжения	T	2
	п.о.п. сырьем и продуктами. Организация		4
	договорных отношений с поставщиками		
	Практические работы	2	
	Порядок заключения договоров по	2	
	вопросам снабжения п.о.п.		
	Самостоятельная работа	4	
	Составить схему снабжения п.о.п.		
	сырьем. Определить перечень		
	поставщиков базового предприятия.		
Тема 3.	поставщиков оазового предприятия.	10	
Организация		10	
Срганизация складского и тарного			
хозяйства			
AUJANCIDA	Содержание учебного материала	4	
	Складское хозяйство. Понятие,		2
	компановка складских помещений.		
	Организация тарного хозяйства.		
	Организация тарооборота.		
	Практические работы	2	
	Решение производственных ситуаций по	<i></i>	
	правилам приемки и отпуска сырья;		
	тарообороту.	1	
	Самостоятельная работа	4	

программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на первое и второе блюда. Содержание учебного материала	6 24	
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на первое и		
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на первое и		
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на первое и		
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на первое и		
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление	6	
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур блюд и	6	
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета. Самостоятельная работа	6	
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета.	6	
программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой		
программы (наряда - заказа)		
-		
- \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	1	
Составление производственной		
	10	
	1.0	
технологическая документация.		
продуктов. Нормативная и		
составление. Виды меню. Расчет сырья и		
сущность, назначение. План – меню, его		
Оперативное планирование: понятие,		2
Содержание учебного материала	4	
I		
•	20	
производства		
•		
-	2	
		2
•		2
Сопаручанна унабиого матария на	2	
	4	
сокращению расходов по таре	4	
Составление тестов по теме с вариантами		
	ответов, плана мероприятий по сокращению расходов по таре Содержание учебного материала Производство: понятие, типы, структура производства Практические работы Разработка схемы структуры производства Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План — меню, его составление. Виды меню. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Практические работы Расчет выхода полуфабрикатов. Составление плана —меню общего типа закусочной «Бистро». Составление плана — меню двух комплексных обедов для студенческой столовой. Расчет сырья по массе брутто и нетто.	ответов, плана мероприятий по сокращению расходов по таре Содержание учебного материала Производство: понятие, типы, структура производства Практические работы Разработка схемы структуры производства Содержание учебного материала Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План — меню, его составление. Виды меню. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Практические работы Расчет выхода полуфабрикатов. Составление плана — меню общего типа закусочной «Бистро». Составление плана — меню двух комплексных обедов для студенческой столовой. Расчет сырья по массе брутто и нетто.

			1
	Организация работы основных		2
	производственных цехов предприятий		
	питания заготовочных и с полным		
	производственным циклом. Их		
	структура. Общие требования,		
	предъявляемые к организации цехов.		
	Режим работы. Организация труда в		
	производственных цехах.		
	Практические работы	6	
	Расчет и подбор пищеварочных котлов	-	
	для варки первых блюд. Расчет и подбор		
	пищеварочных котлов для варки вторых		
	и третьих блюд. Расчет и подбор		
	холодильного оборудования для		
	холодного цеха студенческой столовой.		
	Самостоятельная работа	12	
	Подготовка докладов	12	
	«Организация производства		
	полуфабрикатов из птицы и		
	субпродуктов», «Организация работы		
	овощного цеха». Составление		
	кроссвордов по теме.		
Тема7.		2	
Организация работы			
вспомогательных			
производственных			
помещений			
	Содержание учебного материала	2	
	Организация работы вспомогательных	-	2
	производственных помещений.		
Тема 8.		18	
Организация труда			
персонала на			
производстве			
	Содержание учебного материала	6	
	Персонал предприятия:		2
	производственный, обслуживающий. Его		
	характеристика. Основные направления		
	организации труда на производстве.		
	Режимы труда и отдыха работников		
	производства. Основные методы		
	рациональной организации труда.		
	Классификация затрат рабочего времени		
	Методы исследования трудовых		
	1 1 2571	1	l

	процессов и затрат рабочего времени. Практические работы	4	
	Определение численности работников на	4	
	п.о.п. Составление графика выхода на		
	работу.		
	Самостоятельная работа	8	
	Изучить и проанализировать требования	O	
	к основным категориям работников		
	производства по ОСТ 28-1- 95. Доклад по		
	теме. Составление тестов по теме и		
Тема 9.	карточек – задания.	10	
		10	
Реализация готовой			
продукции			
общественного			
питания	Содержание учебного материала	4	
	Реализация продукции общественного	4	2
	питания. Организация труда поваров –		4
	раздатчиков. Организация контроля качества продукции. Особенности и		
	порядок реализации готовой продукции		
	общественного питания вне зала		
	предприятия.		
	Самостоятельная работа	6	
	Составление кроссворда по теме.	O	
	Подготовка сообщений		
	по дисциплине.		
	Курсовая работа	20	
		20	
	Темы курсовых работ 1. Организация работы производства		
	в столовой на 100 мест при промышленном предприятии.		
	Организация выпуска готовой продукции		
	в холодном цехе.		
	2. Организация работы производства		
	в общедоступной столовой на 80 мест.		
	-		
	готовой продукции в горячем цехе.		
	4. Организация работы производства		
	Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. 3. Организация работы производства в ресторане на 100 мест специализирующегося на выпуске блюд Русской кухни. Организация выпуска		

- в столовой на 50 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.
- 5. Организация работы производства в диетической столовой на 80 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.
- 6. Организация работы производства в диетической столовой на 120 мест. Организация производства продукции в горячем цехе цехе.
- 7. Организация работы производства в школьной столовой на 100 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе.
- 8. Организация работы закусочной общего типа на 40 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.
- 9. Организация работы производства мест ресторане на 150 специализирующегося блюд на выпуске Молдавской Организация кухни. выпуска готовой продукции в холодном цехе
- 10. Организация работы производства в закусочной «Блинная» на 40 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.
- 11. Организация работы производства кофейни на 120 мест. Организация выпуска продукции в горячем цехе.
- 12. Организация работы производства в ресторане при гостинице на 200 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.
- 13. Организация работы производства винного бара на 100 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.
- 14. Организация работы производства в столовой на 60 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции

в горячем цехе.

- 15. Организация работы производства в диетической столовой на 100 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.
- 16. Организация работы производства кафе молодежного на 150 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.
- 17. Организация работы производства в ресторане класса «Люкс» на 140 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.
- 18. Организация работы производства привокзального ресторана «Дорожный» I класса на 60 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе.
- 19. Организация работы производства детского кафе на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.
- 20. Организация работы производства в кафе на 80 мест специализирующегося на выпуске блюд кавказской кухни. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.
- 21. Организация работы производства рыбного ресторана на 75 мест.\
- 22. Организация производства готовой продукции в холодном цехе.
- 23. Организация работы пиццерии на 50 мест.
- 24. Организация работы школьной столовой на 200 мест (холодный цех)
- 25. Организация работы кафекондитерское на 100 мест.
- 26. Организация работы столовой при производственном предприятии на 250 мест. Организация работы производства в мясном цехе.
- 27. Организация работы кафекондитерское на 60 мест.
- 28. Организация работы производства в школьной столовой на 100 мест.

Про В Про О В В В В В В В В В В В В В В В В В В	закусочной «Шашлычная» на 40 мест. рганизация выпуска готовой продукции горячем цехе. 1. Организация работы производства фе молодежного на 40 мест. рганизация выпуска готовой улинарной продукции в холодном цехе. 2. Организация работы производства есторана I класса на 60 мест. рганизация выпуска готовой продукции горячем цехе. 3. Организация работы производства кафе на 120 мест при развлекательном ентре. Организация выпуска готовой родукции в горячем цехе.		
п ₁ 32	родукции в горячем цехе. 4. Организация работы производства		
O	офе молодежного на 80 мест. рганизация выпуска готовой продукции в горячем цехе.		
	Всего	138	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством преподавателя)
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, плакаты, презентации, схемы цехов, каталоги обрудования, инвентаря, посуды для предприятий общественного питания, учебно-методический комплекс «Организация производства предприятий общественного питания»

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий.

Столы и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen переносное мультимедийное Media настенный рулонный, оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF c программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015).

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля, для курсового проектирования.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic—13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-М26 от 01.12.2009), Монтаж холодильнокомпрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 OT 12.12.2016), Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180х180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся.

Плита электрическая, мясорубка электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, фритюрница, кипятильник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB—4407, взбивальная машина, холодильник «Свияга», «Смоленск», электрокипятильник GASNRORAG, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна BMO (960х530х870), овоскоп, блинница

тефлоновая.

Посуда и инвентарь: блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, вилка для раздачи холодных закусок, вилка для рыбы, вилка столовая, тарелка глубокая столовая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, порционные сковороды, соусники, сотейники, сковороды, сковорода ВОК, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., лотки алюм., миски, селедочницы, креманки, салатники, ножи кухонные, горшочки керамические, чайная пара, сито, молоточки для отбивания мяса, чайники, кувшины, набор для карвинга, скалка, кокотницы, доска разделочная, учебно-методический комплекс «Организация производства предприятий общественного питания».

Учебный кондитерский цех

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся.

Плита электрическая, мясорубка электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, фритюрница, кипятильник, весы CAS SV — 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB—4407, взбивальная машина, холодильник «Свияга», «Смоленск», электрокипятильник GASNRORAG, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна BMO (960х530х870), овоскоп, блинница тефлоновая.

Посуда и инвентарь: блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, вилка для раздачи холодных закусок, вилка для рыбы, вилка столовая, тарелка глубокая столовая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, порционные сковороды, соусники, сотейники, сковороды, сковорода ВОК, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., лотки алюм., миски, селедочницы, креманки, салатники, ножи кухонные, горшочки керамические, чайная пара, сито, молоточки для отбивания мяса, чайники, кувшины, набор для карвинга, скалка, кокотницы, доска разделочная, учебно-методический комплекс «Организация производства предприятий общественного питания».

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания», включающий практикум, рабочую тетрадь, методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2020. — 321

- с. (СПО). ISBN 978-5-406-07380-3. URL: https://book.ru/book/932123 . Текст : электронный.
- 2. Организация производства предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие / Сост. Н. И. Осипова. Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО Брянский ГАУ, 2020. 74 с.
- 3. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. Москва :Ай Пи Ар Медиа, 2020. 434 с. ISBN 978-5-4497-0507-5. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html .— Режим доступа: для авторизир. пользователей
- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 416 с. — ISBN 978-5-394-03385-8. — Текст : электронный // Электронно-**IPRBOOKS** [сайт]. **URL**: библиотечная система http://www.iprbookshop.ru/85624.html Режим доступа: . — ДЛЯ авторизир. пользователей
- 5. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. 2-е изд., перераб. и доп. Санкт-Петербург : Лань, 2019. 348 с. ISBN 978-5-8114-3691-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/119617 . Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

- 1. Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2018. 320 с. ISBN 978-5-8114-2437-5. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/109632 . Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Борисова. A. B. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБСАСВ, 2018. — 353 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система **IPRBOOKS** [сайт]. http://www.iprbookshop.ru/92228.html . — Режим доступа: ДЛЯ авторизир. пользователей.
- 3. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. Благовещенск :ДальГАУ, 2017. 166 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/137704 . Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине Организация производства предприятий общественного питания: учебнометодическое пособие/ Сост. Н. И. Осипова. Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. 56 с.

Интернет – ресурсы (И-Р):

- 1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание // Режим доступа: http://fcior.edu.ru Дата обращения: 12.02.2020. Заглавие с экрана.
- 2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров // Режим доступа: http://www.frio.ru. Дата обращения: 12.02.2020. Заглавие с экрана.
- 3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: http://www.culina-russia.ru. Дата обращения: 12.02.2020. <u>— Заглавие с экрана.</u>
- 4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: http://www.chefs.ru . Дата обращения: 12.02.2020. <u>— Заглавие с экрана</u>

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1. Классификация предприятий по различным признакам	Лекция	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий предприятий питания различных типов и составляют презентацию по теме
2	Тема 2. Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.	Практическое занятие	Обучающиеся высказывают большое количество вариантов решения, а затем из высказанных идей отбираются наиболее удачные, практичные
3	Тема 3. Складское хозяйство: Понятие, компановка складских помещений	Лекция	Обучающиеся составляют план мероприятий по сокращению расходов по таре
4	Тема 4. Практическое занятие. Разработка схемы структуры производства.	Коллективная мыслительная деятельность — работа в парах	Обучающиеся выбирают из предложенных вариантов для своего типа предприятия
5	Тема 5. Расчет сырья и	Комбинированный	Обучающиеся составляют

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
	продуктов. Нормативная и технологическая документация	урок	технологические схемы на блюда
6	Особенности организации работы горячего и холодного цехов, структура.	Комбинированный урок	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде кроссворда
7	Режимы труда и отдыха работников производства Основные методы рациональной организации труда	Коллективная мыслительная деятельность — работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся решают производственные ситуации и составляют карточки задания по заданной теме
8	Реализация продукции общественного питания. Организация труда поваров – раздатчиков.	Комбинированный урок	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, тестирования, устных опросов, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований и др.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения	
Умение использовать нормативную и	Экспертная оценка результатов деятельности	
технологическую документацию, справочный	студентов при выполнении и защите	
материал в профессиональной деятельности	практических работ, тестирования и др. видов	
	текущего контроля	
Умение осуществлять приемку сырья и	Экспертная оценка результатов деятельности	
полуфабрикатов по количеству и качеству,	студентов при выполнении и защите	
предметов материально – технического	практических работ, тестирования и др. видов	
оснащения на основе заключенных договоров	ов текущего контроля	
на поставку товаров;		
Умение разрабатывать структуру производства	Экспертная оценка результатов деятельности	
и осуществлять оперативное планирование	студентов при выполнении и защите	
работы производства;	практических работ, тестирования и др. видов	
	текущего контроля	
Умение рационально и эффективно	Экспертная оценка результатов деятельности	
организовывать технологический процесс	студентов при выполнении и защите	
производства и реализации готовой продукции,	практических работ, тестирования и др. видов	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
труд персонала;	текущего контроля
Умение обеспечить последовательность	Экспертная оценка результатов деятельности
соблюдения технологического процесса	студентов при выполнении и защите
производства продукции и контролировать	практических работ, тестирования и др. видов
качество выпускаемой продукции.	текущего контроля
Знания отраслевых особенности общественного	Экспертная оценка результатов деятельности
питания, инфраструктуру отрасли,	студентов при выполнении и защите
организационно – правовые формы и	практических работ, тестирования и др. видов
классификацию предприятий общественного	текущего контроля
питания, особенности их деятельности и	
функционирования	
Знания структуры предприятий	Экспертная оценка результатов деятельности
	студентов при выполнении и защите
	практических работ, тестирования и др. видов
	текущего контроля
Знания нормативной базы деятельности	Экспертная оценка результатов деятельности
	студентов при выполнении и защите
	практических работ, тестирования и др. видов
2	текущего контроля
Знания организации снабжения, складского и	Экспертная оценка результатов деятельности
тарного хозяйства;	студентов при выполнении и защите
	практических работ, тестирования и др. видов
Знания структуры производства, суть и	текущего контроля Экспертная оценка результатов деятельности
элементы производственного и	студентов при выполнении и защите
технологического процессов	практических работ, тестирования и др. видов
Технологи теского процессов	текущего контроля
Знания оперативного планирования работы	· · ·
производства и реализации готовой продукции,	
работы основных производственных цехов и	1 -
вспомогательных помещений, основные	текущего контроля
категории производственного персонала,	
требования к нему, организацию труда	
персонала и нормирование труда	
Знания видов контроля качества выпускаемой	
продукции	
Промежуточная аттестация в форме экза	мена по завершению курса дисциплины

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК	
	(на учебных занятиях)	
ОК 1. Понимать сущность и социальную	Демонстрация устойчивого интереса к будущей	
значимость своей будущей профессии,	профессии.	
проявлять к ней устойчивый интерес		

ОК 2. Организовывать собственную	Мотивированное обоснование выбора и применения	
деятельность, выбирать типовые методы и	методов и способов решения профессиональных	
способы выполнения профессиональных	задач при осуществлении профессиональной	
задач, оценивать их эффективность и	деятельности	
качество	Точность, правильность и полнота выполнения	
	профессиональных задач.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и	Демонстрация способности принимать решения в	
нестандартных ситуациях и нести за них	стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	
ответственность	них ответственность при осуществлении	
	профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск и	Оперативность поиска и использования необходимой	
использование информации, необходимой	информации для качественного выполнения	
для эффективного выполнения	профессиональных задач, профессионального и	
профессиональных задач,	личностного развития	
профессионального и личностного	Широта использования различных источников	
развития	информации, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-	Оперативность, точность и широта осуществления	
коммуникационные технологии в	операций по качественному и количественному	
профессиональной деятельности.	анализу веществ с использованием общего и	
	специального программного обеспечения.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде,	Коммуникабельность при взаимодействии с	
эффективно общаться с коллегами,	обучающимися, преподавателями и руководителями	
руководителем и потребителями	практики в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за	Ответственность за результаты выполнения заданий.	
работу членов команды (подчиненных),	Способность к самоанализу и коррекция результатов	
результаты выполнения заданий	собственной работы.	
ОК 8. Самостоятельно определять	Способность к организации и планированию	
задачи профессионального и	самостоятельных занятий при изучении дисциплины.	
личностного развития, заниматься		
самообразованием, осознанно		
планировать повышение		
квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях	Проявление интереса к инновациям в области	
частой смены технологий в	профессиональной деятельности.	
профессиональной деятельности.		

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мя	іса и приготовление полуфабри	катов для сложной
кулинарной продукции		
уметь: использовать нормативную и	Практические работы:	Экспертная оценка
технологическую документацию,	Порядок заключения договоров	результатов
справочный материал в профессиональной	по вопросам снабжения п.о.п.	деятельности
деятельности;	Решение производственных	обучающихся при
осуществлять приемку сырья и	ситуаций по правилам приемки	выполнении и
полуфабрикатов по количеству и качеству,	и отпуска сырья; тарообороту.	защите
предметов материально – технического	Разработка схемы структуры	практических

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения работ, выполнении оснащения на основе заключенных производства. Определение численности домашних работ, договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и работников на п.о.п. тестирования, осуществлять оперативное планирование Темы: устных опросов и работы производства; Классификация предприятий по др. видов текущего рационально и эффективно различным признакам. контроля. организовывать технологический процесс Нормативная база деятельности производства и реализации готовой п.о.п. производственная продукции, труд персонала; инфраструктура. Складское хозяйство: обеспечить последовательность понятие, компановка складских соблюдения технологического процесса производства продукции и помешений. контролировать качество выпускаемой Расчет сырья и продуктов. продукции. Нормативная и технологическая знать: документация. отраслевые особенности общественного Организация работы питания, инфраструктуру отрасли, заготовочных цехов, организационно – правовые формы и организация работы классификацию предприятий птицегольевого цеха и общественного питания, особенности их производства полуфабрикатов деятельности и функционирования; из птицы и субпродуктов. структуру предприятий; Персонал предприятия: нормативную базу деятельности; производственный, организацию снабжения, складского и обслуживающий. Его тарного хозяйства; характеристика. Основные структуру производства, суть и элементы направления организации труда производственного и технологического на производстве. Организация контроля качества процессов; оперативное планирование работы продукции Особенности и производства и реализации готовой порядок реализации готовой продукции, работы основных продукции общественного производственных цехов и питания вне зала предприятия. вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда;

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных

виды контроля качества выпускаемой

продукции.

Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства.

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения договоров на поставку товаров; Определение численности домашних работ, разрабатывать структуру производства и работников на п.о.п. тестирования, осуществлять оперативное планирование Темы: устных опросов и работы производства; Классификация предприятий по др. видов текущего рационально и эффективно различным признакам. контроля организовывать технологический процесс Нормативная база деятельности производства и реализации готовой п.о.п. производственная продукции, труд персонала; инфраструктура. обеспечить последовательность Складское хозяйство: соблюдения технологического процесса понятие, компановка складских производства продукции и помещений. контролировать качество выпускаемой Расчет сырья и продуктов. продукции. Нормативная и технологическая документация. знать: отраслевые особенности общественного Организация работы питания, инфраструктуру отрасли, заготовочных цехов, организационно – правовые формы и организация работы классификацию предприятий птицегольевого цеха и общественного питания, особенности их производства полуфабрикатов деятельности и функционирования; из птицы и субпродуктов. структуру предприятий; Персонал предприятия: нормативную базу деятельности; производственный, организацию снабжения, складского и обслуживающий. Его характеристика. Основные тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы направления организации труда производственного и технологического на производстве. Организация контроля качества процессов; оперативное планирование работы продукции Особенности и производства и реализации готовой порядок реализации готовой продукции, работы основных продукции общественного производственных цехов и питания вне зала предприятия. вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции уметь: использовать нормативную и

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров;

Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства. Определение численности

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ,

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения работников на п.о.п. тестирования и др. разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование Темы: текущего видов работы производства; Классификация предприятий по контроля рационально и эффективно различным признакам. организовывать технологический процесс Нормативная база деятельности производства и реализации готовой п.о.п. производственная продукции, труд персонала; инфраструктура. обеспечить последовательность Складское хозяйство: соблюдения технологического процесса понятие, компановка складских производства продукции и помещений. контролировать качество выпускаемой Расчет сырья и продуктов. продукции. Нормативная и технологическая знать: документация. отраслевые особенности общественного Организация работы питания, инфраструктуру отрасли, заготовочных цехов, организационно – правовые формы и организация работы классификацию предприятий птицегольевого цеха и общественного питания, особенности их производства полуфабрикатов деятельности и функционирования; из птицы и субпродуктов. структуру предприятий; Персонал предприятия: нормативную базу деятельности; производственный, организацию снабжения, складского и обслуживающий. Его тарного хозяйства: характеристика. Основные направления организации труда структуру производства, суть и элементы производственного и технологического на производстве. Организация контроля качества процессов; оперативное планирование работы продукции Особенности и производства и реализации готовой порядок реализации готовой продукции, работы основных продукции общественного производственных цехов и питания вне зала предприятия. вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и

Практические работы:
Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро»
Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и нетто.
Расчет и подбор холодильного

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования,

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения осуществлять оперативное планирование устных опросов и оборудования для холодного работы производства; цеха студенческой столовой. др. видов текущего рационально и эффективно Определение численности контроля организовывать технологический процесс работников на п.о.п. производства и реализации готовой Составление графика выхода на продукции, труд персонала; работу. Темы: Оперативное обеспечить последовательность планирование: понятие, соблюдения технологического процесса сущность, назначение. План – производства продукции и контролировать качество выпускаемой меню, его составление Виды продукции. меню. Расчет сырья и продуктов. знать: отраслевые особенности общественного Нормативная и технологическая питания, инфраструктуру отрасли, документация. организационно – правовые формы и Особенности организации классификацию предприятий работы горячего и холодного общественного питания, особенности их цехов, структура. деятельности и функционирования; Персонал предприятия: структуру предприятий; производственный, обслуживающий. Его нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и характеристика. Основные тарного хозяйства; направления организации труда структуру производства, суть и элементы на производстве. производственного и технологического Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования процессов; оперативное планирование работы трудовых процессов и затрат производства и реализации готовой рабочего времени продукции, работы основных Реализания продукции производственных цехов и общественного питания. вспомогательных помещений, основные Организация труда поваров категории производственного персонала, раздатчиков. Организация требования к нему, организацию труда контроля качества продукции персонала и нормирование труда; Особенности порядок виды контроля качества выпускаемой реализации готовой продукции

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

общественного

зала предприятия.

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и

продукции.

Практические работы:
Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро»
Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и нетто.
Расчет и подбор холодильного

питания

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования,

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения осуществлять оперативное планирование оборудования для холодного устных опросов и работы производства; цеха студенческой столовой. др. видов текущего рационально и эффективно Определение численности контроля организовывать технологический процесс работников на п.о.п. производства и реализации готовой Составление графика выхода на продукции, труд персонала; работу. Темы: Оперативное обеспечить последовательность планирование: понятие, соблюдения технологического процесса сущность, назначение. План – производства продукции и контролировать качество выпускаемой меню, его составление Виды продукции. меню. Расчет сырья и продуктов. знать: отраслевые особенности общественного Нормативная и технологическая питания, инфраструктуру отрасли, документация. организационно – правовые формы и Особенности организации классификацию предприятий работы горячего и холодного общественного питания, особенности их цехов, структура. деятельности и функционирования; Персонал предприятия: структуру предприятий; производственный, обслуживающий. Его нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и характеристика. Основные тарного хозяйства; направления организации труда структуру производства, суть и элементы на производстве. производственного и технологического Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования процессов; оперативное планирование работы трудовых процессов и затрат производства и реализации готовой рабочего времени продукции, работы основных Реализания продукции производственных цехов и общественного питания. вспомогательных помещений, основные Организация труда поваров категории производственного персонала, раздатчиков. Организация требования к нему, организацию труда контроля качества продукции персонала и нормирование труда; Особенности порядок виды контроля качества выпускаемой реализации готовой продукции продукции. общественного питания

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование

Практические работы:
Составление плана –меню общего типа закусочной «Бистро»
Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и нетто.
Расчет и подбор холодильного оборудования для холодного

зала предприятия.

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения работы производства; цеха студенческой столовой. др. видов текущего рационально и эффективно Определение численности контроля организовывать технологический процесс работников на п.о.п. производства и реализации готовой Составление графика выхода на продукции, труд персонала; работу. Темы: Оперативное обеспечить последовательность планирование: понятие, соблюдения технологического процесса сущность, назначение. План – производства продукции и контролировать качество выпускаемой меню, его составление Виды продукции. знать: Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, документация. организационно – правовые формы и Особенности организации классификацию предприятий работы горячего и холодного общественного питания, особенности их цехов, структура. деятельности и функционирования; Персонал предприятия: структуру предприятий; производственный, нормативную базу деятельности; обслуживающий. Его организацию снабжения, складского и характеристика. Основные тарного хозяйства; направления организации труда структуру производства, суть и элементы на производстве. производственного и технологического Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования процессов; трудовых процессов и затрат оперативное планирование работы производства и реализации готовой рабочего времени продукции, работы основных Реализация продукции производственных цехов и общественного питания. вспомогательных помещений, основные Организация труда поваров – категории производственного персонала, раздатчиков. Организация требования к нему, организацию труда контроля качества продукции персонала и нормирование труда; Особенности И порядок виды контроля качества выпускаемой реализации готовой продукции продукции. питания общественного зала предприятия.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства;

Практические работы:
Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.
Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту.
Разработка схемы структуры производства.
Определение численности работников на п.о.п.
Составление плана –меню общего типа закусочной

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего

Результаты обучения (освоенные	Содержание учебного	Формы и методы
умения, усвоенные знания)	материала	контроля и
		оценки
		результатов
	-	обучения
рационально и эффективно	«Бистро»	контроля
организовывать технологический процесс	Составление плана – меню двух	
производства и реализации готовой	комплексных обедов для	
продукции, труд персонала;	студенческой столовой	
обеспечить последовательность	Расчет сырья по массе брутто и	
соблюдения технологического процесса	нетто.	
производства продукции и	Расчет и подбор пищеварочных	
контролировать качество выпускаемой	котлов для варки первых блюд.	
продукции.	Определение численности	
знать:	работников на п.о.п.	
отраслевые особенности общественного	Составление графика выхода на	
питания, инфраструктуру отрасли,	работу.	
организационно – правовые формы и классификацию предприятий	Темы: Оперативное	
общественного питания, особенности их	планирование: понятие, сущность, назначение. План –	
деятельности и функционирования;	меню, его составление Виды	
структуру предприятий; нормативную базу деятельности;	Меню.	
организацию снабжения, складского и	Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая	
тарного хозяйства;	документация. Особенности	
структуру производства, суть и элементы	организации цеха производства	
производственного и технологического	полуфабрикатов и кулинарной	
процессов;	продукции в п.о.п. с полным	
оперативное планирование работы	производственным циклом,	
производства и реализации готовой	цеха обработки зелени,	
продукции, работы основных	мучных изделий.	
производственных цехов и	Особенности организации	
вспомогательных помещений, основные	работы горячего и холодного	
категории производственного персонала,	цехов, структура.	
требования к нему, организацию труда	Вспомогательные	
персонала и нормирование труда;	производственные помещения.	
виды контроля качества выпускаемой	Персонал предприятия:	
продукции.	производственный,	
	обслуживающий. Его	
	характеристика. Основные	
	направления организации труда	
	на производстве.	
	Классификация затрат рабочего	
	времени. Методы исследования	
	трудовых процессов и затрат	
	рабочего времени	
	Реализация продукции	
	общественного питания.	
	Организация труда поваров –	
	раздатчиков. Организация	
	контроля качества продукции	
	Особенности и порядок	
	реализации готовой продукции	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	общественного питания вне	•
	зала предприятия.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить при		Î
уметь: использовать нормативную и	Практические работы:	Экспертная оценка
технологическую документацию,	Порядок заключения договоров	результатов
справочный материал в профессиональной	по вопросам снабжения п.о.п.	деятельности
деятельности;	Решение производственных	обучающихся при
осуществлять приемку сырья и	ситуаций по правилам приемки	выполнении и
полуфабрикатов по количеству и качеству,	и отпуска сырья; тарообороту.	защите
предметов материально – технического	Разработка схемы структуры	практических
оснащения на основе заключенных	производства.	работ, выполнении
договоров на поставку товаров;	Определение численности	домашних работ,
разрабатывать структуру производства и	работников на п.о.п.	тестирования,
осуществлять оперативное планирование	Составление плана –меню	устных опросов и
работы производства;	общего типа закусочной	др. видов текущего
рационально и эффективно	«Бистро»	контроля
организовывать технологический процесс	Составление плана – меню двух	
производства и реализации готовой	комплексных обедов для	
продукции, труд персонала;	студенческой столовой	
обеспечить последовательность	Расчет сырья по массе брутто и	
соблюдения технологического процесса	нетто.	
производства продукции и	Расчет и подбор пищеварочных	
контролировать качество выпускаемой	котлов для варки первых блюд.	
продукции.	Определение численности	
знать:	работников на п.о.п.	
отраслевые особенности общественного	Составление графика выхода на	
питания, инфраструктуру отрасли,	работу.	
организационно – правовые формы и	Темы: Оперативное	
классификацию предприятий	планирование: понятие,	
общественного питания, особенности их	сущность, назначение. План –	
деятельности и функционирования;	меню, его составление Виды	
структуру предприятий;	меню.	
нормативную базу деятельности;	Расчет сырья и продуктов.	
организацию снабжения, складского и	Нормативная и технологическая	
тарного хозяйства;	документация. Особенности	
структуру производства, суть и элементы	организации цеха производства	
производственного и технологического	полуфабрикатов и кулинарной	
процессов;	продукции в п.о.п. с полным	
оперативное планирование работы	производственным циклом,	
производства и реализации готовой	цеха обработки зелени,	
продукции, работы основных	мучных изделий.	
производственных цехов и	Особенности организации	
вспомогательных помещений, основные	работы горячего и холодного	
категории производственного персонала,	цехов, структура.	
требования к нему, организацию труда	Вспомогательные	
персонала и пормирование трупа:	произволственные помещения	İ

персонала и нормирование труда;

продукции.

виды контроля качества выпускаемой

производственные помещения.

Персонал предприятия: производственный,

Результаты обучения (освоенные	Содержание учебного	Формы и методы
умения, усвоенные знания)	материала	контроля и
		оценки
		результатов
		обучения
	обслуживающий. Его	
	характеристика. Основные	
	направления организации труда	
	на производстве.	
	Классификация затрат рабочего	
	времени. Методы исследования	
	трудовых процессов и затрат	
	рабочего времени	
	Реализация продукции	
	общественного питания.	
	Организация труда поваров –	
	раздатчиков. Организация	
	контроля качества продукции	
	Особенности и порядок	
	реализации готовой продукции	
	общественного питания вне	
	зала предприятия.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить п	приготовление сложных блюд из	з овощей, грибов
сыра		
меть: использовать нормативную и	Практические работы:	Экспертная оценн
ехнологическую документацию,	Порядок заключения договоров	результатов
правочный материал в профессиональной	по вопросам снабжения п.о.п.	деятельности
цеятельности;	Решение производственных	обучающихся пр
осуществлять приемку сырья и	ситуаций по правилам приемки	выполнении
полуфабрикатов по количеству и качеству	и отпуска стірга, тарообороту	29ШИТА

полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции. знать: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и

отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий;

и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства. Определение численности работников на п.о.п. Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро» Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и нетто. Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки первых блюд. Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу. Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План –

меню, его составление Виды

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля

меню.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.	Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Особенности организации цеха производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в п.о.п. с полным производственным циклом, цеха обработки зелени, мучных изделий. Особенности организации работы горячего и холодного цехов, структура. Вспомогательные помещения. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Реализация продукции общественного питания. Организация труда поваров — раздатчиков. Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить		из рыбы, мяса и
сельскохозяйственной (домашней) птицы	-	, ,
уметь: использовать нормативную и	Практические работы:	Экспертная оценка

справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно

технологическую документацию,

Практические работы:
Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства.
Определение численности работников на п.о.п.
Составление плана —меню общего типа закусочной «Бистро»

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции. знать: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно — правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.	Составление плана — меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и нетто. Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки первых блюд. Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу. Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План — меню, его составление Виды меню. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Особенности организации цеха производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в п.о.п. с полным производственным циклом, цеха обработки зелени, мучных изделий. Особенности организации работы горячего и холодного цехов, структура. Вспомогательные производственные помещения. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Реализация продукции общественного питания. Организация продукции общественного питания. Организация труда поваров — раздатчиков. Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции	обучения
	общественного питания вне	

Результаты обучения (освоенные	Содержание учебного	Формы и методы
умения, усвоенные знания)	материала	контроля и
		оценки
		результатов
		обучения
	зала предприятия.	

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

нетто.

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.

знать:

отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.

Практические работы:
Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства.
Определение численности работников на п.о.п.
Составление производственной программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета
Расчет сырья по массе брутто и

Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу.

Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Особенности организации цеха производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в п.о.п. с полным производственным циклом, цеха обработки зелени, мучных изделий. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Режимы труда и отдыха работников производства Основные методы рациональной организации труда. Классификация затрат рабочего

времени. Методы исследования

трудовых процессов и затрат

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении И зашите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля

		-
Результаты обучения (освоенные	Содержание учебного	Формы и методы
умения, усвоенные знания)	материала	контроля и
		оценки
		результатов обучения
	рабочего времени	обучения
	Организация контроля качества	
	продукции Особенности и	
	порядок реализации готовой	
	продукции общественного	
	питания вне зала предприятия.	
ПК 4.2. Организовывать и проводит		ных кондитерских
изделий и праздничных тортов	F	
уметь: использовать нормативную и	Практические работы:	Экспертная оценка
технологическую документацию,	Порядок заключения договоров	результатов
справочный материал в профессиональной	по вопросам снабжения п.о.п.	деятельности
деятельности;	Решение производственных	обучающихся при
осуществлять приемку сырья и	ситуаций по правилам приемки	выполнении и
полуфабрикатов по количеству и качеству,	и отпуска сырья; тарообороту.	защите
предметов материально – технического	Разработка схемы структуры	практических
оснащения на основе заключенных	производства.	работ, выполнении
договоров на поставку товаров;	Определение численности	домашних работ,
разрабатывать структуру производства и	работников на п.о.п.	тестирования,
осуществлять оперативное планирование	Составление производственной	устных опросов и
работы производства;	программы (наряда - заказа)	др. видов текущего
рационально и эффективно	кондитерского цеха для	контроля
организовывать технологический процесс	столовой университета	_
производства и реализации готовой	Расчет сырья по массе брутто и	
продукции, труд персонала;	нетто.	
обеспечить последовательность	Определение численности	
соблюдения технологического процесса	работников на п.о.п.	
производства продукции и	Составление графика выхода на	
контролировать качество выпускаемой	работу.	
продукции.	Темы: Оперативное	
знать:	планирование: понятие,	
отраслевые особенности общественного	сущность, назначение. Расчет	
питания, инфраструктуру отрасли,	сырья и продуктов.	
организационно – правовые формы и	Нормативная и технологическая	
классификацию предприятий	документация. Особенности	
общественного питания, особенности их	организации цеха производства	
деятельности и функционирования;	полуфабрикатов и кулинарной	
структуру предприятий;	продукции в п.о.п. с полным	
нормативную базу деятельности;	производственным циклом,	
организацию снабжения, складского и	цеха обработки зелени,	
тарного хозяйства;	мучных изделий.	
структуру производства, суть и элементы	Персонал предприятия:	
производственного и технологического	производственный,	
процессов;	обслуживающий. Его	
оперативное планирование работы	характеристика. Основные	
производства и реализации готовой	направления организации труда	
продукции, работы основных	на производстве. Режимы труда	
производственных цехов и	и отдыха работников	
вспомогательных помещений, основные	производства Основные методы	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.	рациональной организации труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить при	готовление мелкоштучных конд	итерских изделий
уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции. знать: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно — правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; Знормативную базу деятельности; Зорганизацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы	Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства. Определение численности работников на п.о.п. Составление производственной программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета Расчет сырья по массе брутто и нетто. Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу. Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Особенности организации цеха производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в п.о.п. с полным производственным циклом, цеха обработки зелени, мучных изделий. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
производства и реализации готовой продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.	направления организации труда на производстве. Режимы труда и отдыха работников производства Основные методы рациональной организации труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.	

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.

знать:

отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и

Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства. Определение численности работников на п.о.п. Составление производственной программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета Расчет сырья по массе брутто и нетто. Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на

работу. Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Особенности организации цеха производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в п.о.п. с полным производственным циклом, цеха обработки зелени,

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении И зашите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.	мучных изделий. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Режимы труда и отдыха работников производства Основные методы рациональной организации труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного		
	питания вне зала предприятия.		
ПК 5.1Организовывать и проводить приг			
уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции. знать: отраслевые особенности общественного	Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства. Определение численности работников на п.о.п. Составление плана — меню общего типа закусочной «Бистро» Расчет сырья по массе брутто и нетто. Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу. Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План — меню, его составление Виды	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля	
питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их	меню. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая		

документация. Особенности

общественного питания, особенности их

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.	организации цеха производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в п.о.п. с полным производственным циклом, цеха обработки зелени, мучных изделий. Особенности организации работы горячего и холодного цехов, структура. Вспомогательные производственные помещения. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Реализация продукции общественного питания. Организация труда поваров — раздатчиков. Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.	обучения
ПК 5.2. Организовывать и проводить при		
уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность	Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту. Разработка схемы структуры производства. Определение численности работников на п.о.п. Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро» Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля

Результаты обучения (освоенные	Содержание учебного	Формы и методы	
умения, усвоенные знания)	материала	контроля и	
	-	оценки	
		результатов	
		обучения	
соблюдения технологического процесса	нетто.		
производства продукции и	Расчет и подбор пищеварочных		
контролировать качество выпускаемой	котлов для варки первых блюд.		
продукции.	Определение численности		
знать:	работников на п.о.п.		
отраслевые особенности общественного	Составление графика выхода на		
питания, инфраструктуру отрасли,	работу.		
организационно – правовые формы и	Темы: Оперативное		
классификацию предприятий	планирование: понятие,		
общественного питания, особенности их	сущность, назначение. План –		
деятельности и функционирования;	меню, его составление Виды		
структуру предприятий;	меню.		
нормативную базу деятельности;	Расчет сырья и продуктов.		
организацию снабжения, складского и	Нормативная и технологическая		
тарного хозяйства;	документация. Особенности		
структуру производства, суть и элементы	организации цеха производства		
производственного и технологического	полуфабрикатов и кулинарной		
процессов;	продукции в п.о.п. с полным		
оперативное планирование работы	производственным циклом,		
производства и реализации готовой	цеха обработки зелени,		
продукции, работы основных	мучных изделий.		
производственных цехов и	Особенности организации		
вспомогательных помещений, основные	работы горячего и холодного		
категории производственного персонала,	цехов, структура.		
требования к нему, организацию труда	Вспомогательные		
персонала и нормирование труда;	производственные помещения.		
виды контроля качества выпускаемой	Персонал предприятия: производственный,		
продукции.	производственный, обслуживающий. Его		
	характеристика. Основные		
	направления организации труда		
	на производстве.		
	Классификация затрат рабочего		
	времени. Методы исследования		
	трудовых процессов и затрат		
	рабочего времени		
	Реализация продукции		
	общественного питания.		
	Организация труда поваров –		
	раздатчиков. Организация		
	контроля качества продукции		
	Особенности и порядок		
	реализации готовой продукции		
	общественного питания вне		
	зала предприятия.		
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства			
уметь: использовать нормативную и	Практические работы:	Экспертная оценка	
технологическую документацию,	Порядок заключения договоров	результатов	

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения справочный материал в профессиональной по вопросам снабжения п.о.п. деятельности деятельности; Составление плана -меню обучающихся при осуществлять приемку сырья и общего типа закусочной выполнении полуфабрикатов по количеству и качеству, «Бистро» зашите предметов материально - технического Составление плана – меню двух практических оснащения на основе заключенных комплексных обедов для работ, выполнении студенческой столовой договоров на поставку товаров; домашних работ, разрабатывать структуру производства и Расчет сырья по массе брутто и тестирования, осуществлять оперативное планирование устных опросов и нетто. работы производства; Определение численности др. видов текущего рационально и эффективно работников на п.о.п. контроля организовывать технологический процесс Составление графика выхода на производства и реализации готовой работу. Темы: Оперативное продукции, труд персонала; обеспечить последовательность планирование: понятие, соблюдения технологического процесса сущность, назначение. План – производства продукции и меню, его составление Виды контролировать качество выпускаемой меню. продукции. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая знать: отраслевые особенности общественного документация. питания, инфраструктуру отрасли, Персонал предприятия: производственный, организационно – правовые формы и классификацию предприятий обслуживающий. Его общественного питания, особенности их характеристика. Основные деятельности и функционирования; направления организации труда структуру предприятий; на производстве. нормативную базу деятельности; Классификация затрат рабочего организацию снабжения, складского и времени. Методы исследования тарного хозяйства; трудовых процессов и затрат рабочего времени структуру производства, суть и элементы производственного и технологического Реализация продукции процессов; общественного питания. оперативное планирование работы Организация труда поваров производства и реализации готовой раздатчиков. Организация продукции, работы основных контроля качества продукции производственных цехов и Особенности порядок вспомогательных помещений, основные реализации готовой продукции категории производственного персонала, общественного питания

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;

виды контроля качества выпускаемой

требования к нему, организацию труда

персонала и нормирование труда;

продукции.

Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Составление плана –меню

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при

зала предприятия.

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения общего типа закусочной выполнении осуществлять приемку сырья и И полуфабрикатов по количеству и качеству, «Бистро» защите предметов материально - технического Составление плана – меню двух практических комплексных обедов для оснашения на основе заключенных работ, выполнении студенческой столовой домашних работ, договоров на поставку товаров; Расчет сырья по массе брутто и разрабатывать структуру производства и тестирования, устных опросов и осуществлять оперативное планирование нетто. работы производства; Определение численности др. видов текущего рационально и эффективно работников на п.о.п. контроля организовывать технологический процесс Составление графика выхода на производства и реализации готовой работу. продукции, труд персонала; Темы: Оперативное обеспечить последовательность планирование: понятие, соблюдения технологического процесса сущность, назначение. План производства продукции и меню, его составление Виды контролировать качество выпускаемой меню. продукции. Расчет сырья и продуктов. знать: Нормативная и технологическая отраслевые особенности общественного документация. питания, инфраструктуру отрасли, Персонал предприятия: организационно – правовые формы и производственный, классификацию предприятий обслуживающий. Его общественного питания, особенности их характеристика. Основные деятельности и функционирования; направления организации труда структуру предприятий; на производстве. нормативную базу деятельности; Классификация затрат рабочего организацию снабжения, складского и времени. Методы исследования тарного хозяйства; трудовых процессов и затрат структуру производства, суть и элементы рабочего времени производственного и технологического Реализация продукции процессов; общественного питания. оперативное планирование работы Организация труда поваров производства и реализации готовой раздатчиков. Организация продукции, работы основных контроля качества продукции производственных цехов и Особенности порядок вспомогательных помещений, основные реализации готовой продукции категории производственного персонала, общественного питания требования к нему, организацию труда зала предприятия. персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива уметь: использовать нормативную и Практические работы: Экспертная оценка Порядок заключения договоров технологическую документацию, результатов справочный материал в профессиональной по вопросам снабжения п.о.п. деятельности

Составление плана -меню

общего типа закусочной

обучающихся

выполнении

защите

при

И

деятельности;

осуществлять приемку сырья и

полуфабрикатов по количеству и качеству,

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения Составление плана – меню двух практических предметов материально – технического оснащения на основе заключенных комплексных обедов для работ, выполнении договоров на поставку товаров; студенческой столовой домашних работ, Расчет сырья по массе брутто и разрабатывать структуру производства и тестирования, осуществлять оперативное планирование устных опросов и работы производства; Определение численности др. видов текущего рационально и эффективно работников на п.о.п. контроля организовывать технологический процесс Составление графика выхода на работу. производства и реализации готовой продукции, труд персонала; Темы: Оперативное обеспечить последовательность планирование: понятие, соблюдения технологического процесса сущность, назначение. План – производства продукции и меню, его составление Виды контролировать качество выпускаемой меню. Расчет сырья и продуктов. продукции. знать: Нормативная и технологическая отраслевые особенности общественного документация. питания, инфраструктуру отрасли, Персонал предприятия: организационно – правовые формы и производственный, обслуживающий. Его классификацию предприятий общественного питания, особенности их характеристика. Основные деятельности и функционирования; направления организации труда структуру предприятий; на производстве. нормативную базу деятельности; Классификация затрат рабочего организацию снабжения, складского и времени. Методы исследования тарного хозяйства; трудовых процессов и затрат структуру производства, суть и элементы рабочего времени производственного и технологического Реализания продукции процессов; общественного питания. оперативное планирование работы Организация труда поваров производства и реализации готовой раздатчиков. Организация продукции, работы основных контроля качества продукции производственных цехов и Особенности порядок вспомогательных помещений, основные реализации готовой продукции категории производственного персонала, общественного питания требования к нему, организацию труда зала предприятия. персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями уметь: использовать нормативную и Практические работы:

уметь: использовать нормативную и практические расоты: технологическую документацию, по вопросам снабжения п.о.п.

деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству,

полуфабрикатов по количеству и качеству предметов материально – технического оснащения на основе заключенных

Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро» Составление плана – меню двух комплексных обедов для

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении

Результаты обучения (освоенные Содержание учебного Формы и методы умения, усвоенные знания) материала контроля и оценки результатов обучения договоров на поставку товаров; студенческой столовой домашних работ, разрабатывать структуру производства и Расчет сырья по массе брутто и тестирования, осуществлять оперативное планирование нетто. устных опросов и Определение численности др. видов текущего работы производства; рационально и эффективно работников на п.о.п. контроля организовывать технологический процесс Составление графика выхода на производства и реализации готовой работу. продукции, труд персонала; Темы: Оперативное обеспечить последовательность планирование: понятие, соблюдения технологического процесса сущность, назначение. План – меню, его составление Виды производства продукции и контролировать качество выпускаемой меню. продукции. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая знать: отраслевые особенности общественного документация. питания, инфраструктуру отрасли, Персонал предприятия: организационно – правовые формы и производственный, классификацию предприятий обслуживающий. Его общественного питания, особенности их характеристика. Основные деятельности и функционирования; направления организации труда структуру предприятий; на производстве. нормативную базу деятельности; Классификация затрат рабочего организацию снабжения, складского и времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы рабочего времени производственного и технологического Реализация продукции процессов; обшественного питания. оперативное планирование работы Организация труда поваров производства и реализации готовой раздатчиков. Организация продукции, работы основных контроля качества продукции производственных цехов и Особенности порядок вспомогательных помещений, основные реализации готовой продукции категории производственного персонала, общественного питания требования к нему, организацию труда зала предприятия. персонала и нормирование труда;

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально — технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров; разрабатывать структуру производства и

виды контроля качества выпускаемой

продукции.

Практические работы:
Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.
Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро»
Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой Расчет сырья по массе брутто и

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования,

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов	
осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции. знать: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно — правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды	нетто. Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу. Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План — меню, его составление Виды меню. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Реализация продукции общественного питания. Организация труда поваров — раздатчиков. Организация контроля качества продукции особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.	устных опросов и др. видов текущего контроля	
контроля качества выпускаемой продукции.			

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины Организация производства предприятий общественного питания

2021-2022у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа дисциплины Организация производства предприятий общественного питания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п. 3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: 1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 (дата обращения: 27.04.2021). — Текст: электронный. 2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст: электронный // Электроннобиблиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей 3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 416 с. — ISBN 978-5-394-03385-8. — Текст: электронный // Электронно-		THE S

- библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html (дата обращения: 27.04.2021). Режим доступа: для авторизир. пользователей
- 4. Д. Торопова, H. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617 (дата обращения: 27.04.2021). доступа: для Режим пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

- 1. Организация питания детей и подростков: учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2018. 320 с. ISBN 978-5-8114-2437-5. Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/109632 (дата обращения: 27.04.2021). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- A. 2. Борисова, оборудование Технологическое общественного предприятий питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБСАСВ, 2018. — 353 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электроннобиблиотечная система IPRBOOKS: URL: http://www.iprbookshop.ru/92228.html (дата обращения: 27.04.2021). Режим доступа: для авторизир. пользователей.
- 3. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного

	питания : учебное пособие / Е. Ю.	
	Осипенко. — Благовещенск	
	:ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст:	
	электронный // Лань : электронно-	
	библиотечная система. — URL:	
	https://e.lanbook.com/book/137704	
	(дата обращения: 27.04.2021). —	
	Режим доступа: для авториз.	
	пользователей.	
	Интернет – ресурсы (И-Р):	-
	1. Федеральный портал	
	образовательных ресурсов.	
	Общественное питание // Режим	
	доступа: http://fcior.edu.ru Дата	
	обращения: 27.02.2021.— Заглавие с	
***	экрана.	
	2. Официальный сайт	
	Федерации рестораторов и отельеров	
	// Режим доступа: http://www.frio.ru.	
	 Дата обращения: 27.02.2021 	
	Заглавие с экрана.	
	3. Официальный сайт	
	Ассоциации кулинаров России //	
	Режим доступа: http://www.culina-	
	russia.ru . – Дата обращения:	
	27.02.2021. — Заглавие с экрана.	
	Официальный сайт Ассоциации шеф-	
	поваров России // Режим доступа:	
	http://www.chefs.ru . – Дата	
	обращения: 27.02.2021. — Заглавие с	
	экрана	
	<u> </u>	