

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

Брянск, 2020

Согласована:

Зав. библиотекой

 Ильютенко С. Н.

«20» 05 2020 г.

Рассмотрена и
рекомендована:

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9
от «20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

 Демченко Н. И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной р

 Панаскина Л. А.

«20» 05 2020 г.

Р 13

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

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.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 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 соусов.
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 хлебобулочных изделий и праздничного хлеба..
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ 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.

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 экзамена	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень усвоения
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Цели, задачи дисциплины		
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания		18	2
	Содержание учебного материала	6	
	Основные понятия и их определения; 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. Организация продовольственного и материально-технического снабжения		10	
	Содержание учебного материала	4	2
	Рациональная организация снабжения п.о.п. сырьем и продуктами. Организация договорных отношений с поставщиками		
	Практические работы	2	
	Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.		
	Самостоятельная работа	4	
	Составить схему снабжения п.о.п. сырьем. Определить перечень поставщиков базового предприятия.		
Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства		10	
	Содержание учебного материала	4	2
	Складское хозяйство. Понятие, компоновка складских помещений. Организация тарного хозяйства. Организация тарооборота.		
	Практические работы	2	
	Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту.		
	Самостоятельная работа	4	

	Составление тестов по теме с вариантами ответов, плана мероприятий по сокращению расходов по таре		
Тема 4. Структура производства		4	
	Содержание учебного материала	2	
	Производство: понятие, типы, структура производства		2
	Практические работы	2	
	Разработка схемы структуры производства		
Тема 5. Оперативное планирование работы производства		20	
	Содержание учебного материала	4	
	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План – меню, его составление. Виды меню. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация.		2
	Практические работы	10	
	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. Составление производственной программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета.		
	Самостоятельная работа	6	
	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на первое и второе блюда.		
Тема 6. Организация работы основных производственных цехов		24	
	Содержание учебного материала	6	

	Организация работы основных 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.		2
	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 «Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов», «Организация работы овощного цеха». Составление кроссвордов по теме.		
Тема 7. Организация работы вспомогательных производственных помещений		2	
	Содержание учебного материала	2	
	Организация работы вспомогательных производственных помещений.		2
Тема 8. Организация труда персонала на производстве		18	
	Содержание учебного материала	6	
	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		2

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

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.

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 в ресторане на 150 мест специализирующегося на выпуске блюд Молдавской кухни. Организация 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

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

	<p>Организация производства готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>29. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии.</p> <p>Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе</p> <p>30. Организация работы производства в закусочной «Шашлычная» на 40 мест.</p> <p>Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>31. Организация работы производства кафе молодежного на 40 мест.</p> <p>Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>32. Организация работы производства ресторана I класса на 60 мест.</p> <p>Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>33. Организация работы производства в кафе на 120 мест при развлекательном центре. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>34. Организация работы производства кафе молодежного на 80 мест.</p> <p>Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p>		
	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 оборудования, 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.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное 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 с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 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 ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic – 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-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных 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 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 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, кипяtilьник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, взбивальная машина, холодильник «Свияга», «Смоленск», электрокипяtilьник GASNRORAG, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960x530x870), 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 ВМО (960x530x870), 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

4. 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-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <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.

2. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБСА СВ, 2018. — 353 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <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: учебно-методическое 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. – [Заглавие с экрана](#).
4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: <http://www.chefs.ru> . – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
труд персонала;	текущего контроля
Умение обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля
Знания отраслевых особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля
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 текущего контроля
Знания организации снабжения, складского и тарного хозяйства;	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля
Знания структуры производства, суть и элементы производственного и технологического процессов	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля
Знания оперативного планирования 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	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля
Знания видов контроля качества выпускаемой продукции	
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i> 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 значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>производства. Определение численности работников на п.о.п. Темы: Классификация предприятий по различным признакам. Нормативная база деятельности п.о.п. производственная инфраструктура. Складское хозяйство: понятие, компоновка складских помещений. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Организация работы заготовочных цехов, организация работы птицегольевого цеха и производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	<p>работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля.</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
<p>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</p>	<p>Практические работы: Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарооборота. Разработка схемы структуры производства.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Определение численности работников на п.о.п. Темы: Классификация предприятий по различным признакам. Нормативная база деятельности п.о.п. производственная инфраструктура. Складское хозяйство: понятие, компановка складских помещений. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Организация работы заготовочных цехов, организация работы птицегольевого цеха и производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	<p>домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		
<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ,</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства;</p> <p>рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p> <p>обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>знать:</p> <p>отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;</p> <p>структуру предприятий;</p> <p>нормативную базу деятельности;</p> <p>организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</p> <p>структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;</p> <p>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;</p> <p>виды контроля качества выпускаемой продукции.</p>	<p>работников на п.о.п.</p> <p>Темы:</p> <p>Классификация предприятий по различным признакам.</p> <p>Нормативная база деятельности п.о.п. производственная инфраструктура.</p> <p>Складское хозяйство: понятие, компановка складских помещений.</p> <p>Расчет сырья и продуктов.</p> <p>Нормативная и технологическая документация.</p> <p>Организация работы заготовочных цехов, организация работы птицегольевого цеха и производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.</p> <p>Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве.</p> <p>Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	<p>тестирования и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров;</p> <p>разрабатывать структуру производства и</p>	<p>Практические работы:</p> <p>Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро»</p> <p>Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто.</p> <p>Расчет и подбор холодильного</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования,</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>оборудования для холодного цеха студенческой столовой. 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 работы горячего и холодного цехов, структура. 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.</p>	<p>устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования,</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>оборудования для холодного цеха студенческой столовой. 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 работы горячего и холодного цехов, структура. 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.</p>	<p>устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>цеха студенческой столовой. Определение численности работников на п.о.п. Составление графика выхода на работу.</p> <p>Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План – меню, его составление Виды меню.</p> <p>Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация.</p> <p>Особенности организации работы горячего и холодного цехов, структура.</p> <p>Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве.</p> <p>Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени</p> <p>Реализация продукции общественного питания.</p> <p>Организация труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции</p> <p>Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	<p>др. видов текущего контроля</p>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров;</p> <p>разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства;</p>	<p>Практические работы:</p> <p>Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.</p> <p>Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарообороту.</p> <p>Разработка схемы структуры производства.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление плана –меню общего типа закусочной</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p> <p>обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>знать:</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	<p>«Бистро»</p> <p>Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто.</p> <p>Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки первых блюд.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление графика выхода на работу.</p> <p>Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План – меню, его составление</p> <p>Виды меню.</p> <p>Расчет сырья и продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Особенности организации работы горячего и холодного цехов, структура.</p> <p>Вспомогательные производственные помещения.</p> <p>Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве.</p> <p>Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени</p> <p>Реализация общественного питания.</p> <p>Организация труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции</p> <p>Особенности и порядок реализации готовой продукции</p>	<p>контроля</p>

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 приготовление сложных горячих соусов		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров;</p> <p>разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства;</p> <p>рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p> <p>обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>знать:</p> <p>отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;</p> <p>структуру предприятий;</p> <p>нормативную базу деятельности;</p> <p>организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</p> <p>структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;</p> <p>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;</p> <p>виды контроля качества выпускаемой продукции.</p>	<p>Практические работы:</p> <p>Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.</p> <p>Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарооборота.</p> <p>Разработка схемы структуры производства.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление плана –меню общего типа закусочной «Бистро»</p> <p>Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто.</p> <p>Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки первых блюд.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление графика выхода на работу.</p> <p>Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План – меню, его составление Виды меню.</p> <p>Расчет сырья и продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Особенности организации работы горячего и холодного цехов, структура.</p> <p>Вспомогательные производственные помещения.</p> <p>Персонал предприятия: производственный,</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<p>обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве.</p> <p>Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени</p> <p>Реализация продукции общественного питания.</p> <p>Организация труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции</p> <p>Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров;</p> <p>разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства;</p> <p>рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p> <p>обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>знать: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий;</p>	<p>Практические работы:</p> <p>Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.</p> <p>Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарооборота.</p> <p>Разработка схемы структуры производства.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление плана – меню общего типа закусочной «Бистро»</p> <p>Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто.</p> <p>Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки первых блюд.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление графика выхода на работу.</p> <p>Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План – меню, его составление Виды меню.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p>	<p>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 общественного питания. Организация труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>		
<p>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</p>	<p>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»</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>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.</p>	<p>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 общественного питания. Организация труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне</p>	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	зала предприятия.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров;</p> <p>разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства;</p> <p>рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p> <p>обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>знать:</p> <p>отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;</p> <p>структуру предприятий;</p> <p>нормативную базу деятельности;</p> <p>организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</p> <p>структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;</p> <p>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;</p> <p>виды контроля качества выпускаемой продукции.</p>	<p>Практические работы:</p> <p>Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.</p> <p>Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья; тарооборота.</p> <p>Разработка схемы структуры производства.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление производственной программы (наряда - заказа) кондитерского цеха для столовой университета</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление графика выхода на работу.</p> <p>Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Расчет сырья и продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве. Режимы труда и отдыха работников производства Основные методы рациональной организации труда.</p> <p>Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала и нормирование труда; виды контроля качества выпускаемой продукции.</p>	<p>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.</p>	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		
<p>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.</p> <p>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</p>	<p>.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, мучных изделий. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p>	<p>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.</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>		
<p>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.</p> <p>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</p>	<p>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,</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p>	<p>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.</p>	
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов		
<p>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</p>	<p>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 меню. Расчет сырья и продуктов. Нормативная и технологическая документация. Особенности</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p>	<p>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.</p>	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>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.</p>	<p>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 труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию,</p>	<p>Практические работы: Порядок заключения договоров</p>	<p>Экспертная оценка результатов</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально – технического оснащения на основе заключенных договоров на поставку товаров;</p> <p>разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства;</p> <p>рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p> <p>обеспечить последовательность соблюдения технологического процесса производства продукции и контролировать качество выпускаемой продукции.</p> <p>знать:</p> <p>отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;</p> <p>структуру предприятий;</p> <p>нормативную базу деятельности;</p> <p>организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</p> <p>структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;</p> <p>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;</p> <p>виды контроля качества выпускаемой продукции.</p>	<p>по вопросам снабжения п.о.п.</p> <p>Составление плана –меню общего типа закусочной «Бистро»</p> <p>Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление графика выхода на работу.</p> <p>Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План – меню, его составление</p> <p>Виды меню.</p> <p>Расчет сырья и продуктов.</p> <p>Нормативная и технологическая документация.</p> <p>Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве.</p> <p>Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени</p> <p>Реализация продукции общественного питания.</p> <p>Организация труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции</p> <p>Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	<p>деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;</p>	<p>Практические работы:</p> <p>Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.</p> <p>Составление плана –меню</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>общего типа закусочной «Бистро»</p> <p>Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто.</p> <p>Определение численности работников на п.о.п.</p> <p>Составление графика выхода на работу.</p> <p>Темы: Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. План – меню, его составление</p> <p>Виды меню.</p> <p>Расчет сырья и продуктов.</p> <p>Нормативная и технологическая документация.</p> <p>Персонал предприятия: производственный, обслуживающий. Его характеристика. Основные направления организации труда на производстве.</p> <p>Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени</p> <p>Реализация продукции общественного питания.</p> <p>Организация труда поваров – раздатчиков. Организация контроля качества продукции</p> <p>Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.</p>	<p>выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива		
<p>уметь: использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству,</p>	<p>Практические работы:</p> <p>Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п.</p> <p>Составление плана –меню общего типа закусочной «Бистро»</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите</p>


Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Составление плана – меню двух комплексных обедов для студенческой столовой 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 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.</p>	<p>практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>студенческой столовой 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 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.</p>	<p>домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования,</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>устных опросов и др. видов текущего контроля</p>

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	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п. 3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>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.</p> <p>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 // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> <p>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-</p>	20.05.21 протокол №9	

		<p>библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>4. 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 (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <p>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 (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Борисова, А. В. 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]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92228.html (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.</p> <p>3. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного</p>	
--	--	--	--

		<p>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.</p> <p>Интернет – ресурсы (И-Р):</p> <p>1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание // Режим доступа: http://fcior.edu.ru . – Дата обращения: 27.02.2021. – <u>Заглавие с экрана.</u></p> <p>2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров // Режим доступа: http://www.frio.ru. – Дата обращения: 27.02.2021. = <u>Заглавие с экрана.</u></p> <p>3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: http://www.culinarussia.ru . – Дата обращения: 27.02.2021. – <u>Заглавие с экрана.</u></p> <p>Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: http://www.chefs.ru . – Дата обращения: 27.02.2021. – <u>Заглавие с экрана</u></p>		