

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
к.э.н., доцент Изместьев А.А.


17.06.2019г.

Дата актуализации: 31.08.2019г.

Рабочая программа

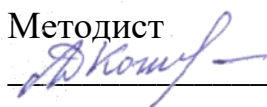
Дисциплина Организация производства
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Базовая подготовка

Иркутск
2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства» разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Базовая подготовка.

Согласовано:

Методист



_____ А.Д. Кожевникова

Разработал преподаватель Е.В. Макарова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла, вариативная часть.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний и практических умений по организации производственного процесса на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

1. использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
2. осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
3. разрабатывать структуру производства
4. осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
5. обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
6. проводить бракераж готовой продукции.

иметь практический опыт:

1. разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

2. расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
3. организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
4. организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
5. разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
6. организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
7. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
8. организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

Изучение дисциплины Организация производства способствует освоению общих и профессиональных компетенций

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, легких и сложных холодных закусок.

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. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 216 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 150 часов;

самостоятельная работа обучающегося 66 часов.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины (заочное обучение)

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов;

самостоятельной работы обучающегося 170 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	150
в том числе:	
Лекций	72
Лабораторных и практических работ в т.ч.	60
Курсовая работа	18
СРС всего, в т.ч.	66
Подготовка докладов	16
Подготовка рефератов	10
Анализ показателей	14
Составление плана мероприятий	10
Составление схемы	6
Изучение нормативной документации	10
Аттестация	экзамен

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Лекций	22
Лабораторных и практических работ в т.ч.	6
Курсовая работа	6
СРС всего, в т.ч.	170
Аттестация	экзамен

Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Коды компетенций
Введение	1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания	2. Основные понятия и их определения: предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	3. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	4. Практическая работа №1 Характеристика типов предприятий общественного питания ресторана, бара, кафе	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	5. Практическая работа №2Характеристика типов предприятий общественного питания столовая, закусочная, бистро.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	6. Практическая работа № 3 Характеристика типов кафетерий, кофейня, буфет, магазин кулинарии	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	СРС. Зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания	6	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	СРС. Подготовка докладов по теме: Основные типы и классы предприятий общественного питания	6	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	СРС.Особенности деятельности предприятия базы практики	6	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5

	7. Практическая работа № 4 Принципы размещения предприятий общественного питания Анализ сети предприятий общественного питания по округам г. Иркутска	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 2 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	8. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	9. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договора поставки их разделы. Критерии выбора поставщиков.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	10. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок: транзитная складская, смешанная форма понятие, критерии выбора, экономическая эффективность. Способы и маршруты доставки товаров. Виды транспорта. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	11. Практическая работа № 5 Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	12. Практическая работа № 6 Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 3 Организация складского и тарного хозяйства	13. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Особенности приемки импортных товаров.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	14. Организация материально-технического снабжения.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	15. Практическая работа № 7 Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству Изучение нормативных документов (инструкции П. 6, П. 7 и пр.).	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

	16. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	17. Порядок отпуска продуктов на производство.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	18. Практическая работа № 8 Документальное оформление отпуска.	2	ОК 1-ОК9
	19. Организация тарного хозяйства. Организация тарооборота: приемка вскрытие, хранение и возврат. Использование функциональных емкостей, контейнеров.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии.	4	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	4	ОК 1-ОК9
Раздел 4 Структура производства	20. Производство: понятие, типы Структура производства Влияние типа и класса на структуру производства Цеховая и бесцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	21. Практическая работа № 9 Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Описание рабочих мест на предприятии - базе практики	4	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 5 Оперативное планирова-	22. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа, определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-

ние работы производства			ПК 6.5
	23. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства его последовательность. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	24. Виды меню, их характеристика.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	25. Порядок расположения блюд в меню.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	26. Составление плана - меню предприятия.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	27. Практическая работа № 10 Составление плана - меню предприятия. Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учётом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	28. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Кондиции сырья, включённые в рецептуры блюд, перерасчёт сырья других кондиций.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	29. Практическая работа № 11 Расчет сырья для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	30. Практическая работа № 12 Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение задания работникам в соответствии с производственной программой 1 семестр	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	31. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции, их назначение, содержание.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

	32. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, правила составления	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	33. Практическая работа № 13 (1) Порядок разработки ТТК	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	34. ХАССП в общественном питании основной инструмент в обеспечении безопасности пищевой продукции.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	35. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	36. Политика предприятия в области безопасности пищевой продукции	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	37. Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления продукции	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	38. Блок-схема технологического процесса	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	39. Практическая работа № 14 (2) Составление блок схемы	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС Выполнение части заданий практической работы самостоятельно в виде домашней работы	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их разновидности и содержание.	2	ОК 1-ОК9

			ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их разновидности и содержание	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 6 Организация работы основных производственных цехов.	40. Заготовочные цехи: овощной: назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	41. Заготовочные цехи: мясной, назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	42. Заготовочные цехи: рыбный, , мясорыбный: их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	43. Заготовочные цехи: птице-гольевый: назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	44. Практическая работа № 15 (3) Расчёт выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы цехов. А) Мясного Б) Овощного	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	45. Заготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация работы горячего цеха, его структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа. Порядок подбора и принципы размещения оборудования.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	46. Заготовочные цехи: холодный. Назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация работы холодного цеха, его структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа. Порядок подбора и принципы раз-	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-

	мещения оборудования.		ПК 6.5
	СРС. Автоматизация производства	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Составление схем организации технологических процессов в рыбном цехе	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Оснащение горячего цеха современным инвентарем	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	47. Практическая работа №16. (4) Отличительные особенности организации работы холодного цеха, ассортимент продукции, производственная программа. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок. Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления салатов, нарезки гастрономических продуктов, заливных блюд, бутербродов, сладких блюд и т.д.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	48. Практическая работа №17. (5) Специализированные цеха: кулинарный Кулинарные цехи: специализированные и универсальные, организация в них технологического процесса и рабочих мест, в том числе в холодном и горячем отделениях	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	49. Практическая работа №18 (6) Специализированные цеха: кондитерский. Назначение цеха, размещение, режим работы, организация труда. Ассортимент продукции, производственная программа. Состав помещений цехов	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	50. Практическая работа №19 (7) Специализированные цеха: пирожковый, цех мучных изделий. Назначение цехов, размещение, режим работы, организация труда. Ассортимент продукции, производственная программа. Состав помещений цехов. Оснащение цехов.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	51. Практическая работа №20 (8) Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учётом производственной программы.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Оснащение холодного цеха современным инвентарем	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

	СРС. Применение новых видов оборудования в цехах	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Составление рекомендаций по организации работы шеф-повара с учетом производственной программы цеха	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Составление рекомендаций по организации работы су-шефа с учетом производственной программы цеха	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Применение инвентаря из новых материалов	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 7 Организация работы производственных вспомогательных помещений.	52. Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлебо-резка, кладовая суточного запаса сырья. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений оснащение.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	53. Практическая работа №21 (9) кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	54. Организация работы и оснащение оборудованием кладовой суточного запаса сырья.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	55. Организация работы и оснащение оборудованием хлеборезки и кладовой суточного запаса сырья.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 8 Организация труда персонала на производстве	56. Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов и профессиям рабочих. Разряды профессий рабочих. Организация труда персонала Сущность и задачи организации труда на производстве	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	57. Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	58. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабоче-	2	ОК 1-ОК9

	го времени. Виды норм выработки, порядков разработки.		ПК 1.1- ПК 6.5
	59. Определение численности работников производства с учетом производственной программы, составленной на предыдущих практических занятиях.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	60. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	61. Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 9 Реализация готовой продукции общественного питания.	62. Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	63. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы, метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	64. Методы органолептической оценки качества продукции	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	65. Бракераж готовой продукции. Бракеражный журнал	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	66. Изучение сроков хранения сырья и готовой продукции.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Анализ требований к основным категориям работников производства	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Бракераж готовой продукции на предприятии базе практики	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Бракераж готовой продукции на предприятии базе практики	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-

			ПК 6.5
	СРС. Раздача - конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями; оборудование, посуда, инвентарь на предприятии базе практики	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03» Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Изучение: «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.»	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Изучение: «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.»	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Курсовая работа		18	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы производства кафе на 50 (65) посадочных мест 2. Организация работы производства кафе - молодёжное на 90 (100) посадочных мест 3. Организация работы производства детского кафе на 45 (40) посадочных мест 4. Организация работы производства кафе - молодёжное на 55 (70) посадочных мест 5. Организация работы производства кафе на 75 (100) посадочных мест 6. Организация работы производства закусочной общего типа на 50 (65) посадочных мест 7. Организация работы производства специализированной закусочной – пиццерии на 40 (75) посадочных мест 8. Организация работы производства специализированной закусочной - пельменной на 55 (70) посадочных мест 9. Организация работы производства специализированной закусочной - пирожковой на 45 (65) посадочных мест 10. Организация работы производства специализированной закусочной - блинной на 60 (50) посадочных мест 11. Организация работы производства пивного бара 1 класса на 05 (110) посадочных мест 12. Организация работы производства столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест. 13. Организация работы производства столовой при производственном предприятии на 130 посадочных мест. 14. Организация работы производства столовой при высшем учебном заведении на 120 посадочных мест 15. Организация работы производства столовой при высшем учебном заведении на 160 посадочных мест 16. Организация работы производства столовой при производственном предприятии на 70 (150) посадочных мест с дополнительной реализацией 40% через кулинарный магазин Организация производства готовой продукции в холодном цехе 		

17.	Организация работы производствостоловой при производственном предприятии на 100 посадочных мест с дополнительной реализацией 50% через кулинарный магазин Организация производства готовой продукции в горячем цехе
18.	Организация работы производства общедоступной столовой на 86 посадочныхмест
19.	Организация работы производстваресторана 1 класса на 65 посадочныхмест
20.	Организация работы производстваресторана 1 класса на 80 посадочныхмест
21.	Организация работы производстваресторана, специализирующегося на русской кухне на 78 посадочныхмест
22.	Организация работы производстварыбного ресторана на 60 посадочных мест
23.	Организация работы производстварыбного ресторана на 55 посадочныхмест
24.	Организация работы производстваресторана 1 класса при гостинице на 200 посадочныхмест.
25.	Организация работы производства ресторана высшего класса при гостинице на 70 посадочных мест
26.	Организация работы производства ресторана 1 класса при вокзале на 70 посадочныхмест
27.	Организация работы производства ресторана 1класса при вокзале на 124 посадочныхмест
28.	Организация работы производствазакусочной при автовокзале на 40 посадочных мест

Тематический план и содержание учебной дисциплиныОрганизация производства (заочное обучение)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Коды компетенций
Введение	1.Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания	2. Основные понятия и их определения: предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы. Основные типы и классы предприятий	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
	СРС. Подготовка докладов по теме: Основные типы и классы предприятий общественного питания	4	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС.Особенности деятельности предприятия базы практики	2	ОК 1-ОК9

			ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 2 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	3.Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 3 Организация складского и тарного хозяйства	4.Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Особенности приемки импортных товаров. Организация материально-технического снабжения. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 4 Структура производства	5.Производство: понятие, типы Структура производства Влияние типа и классана структуру производства Цеховая и бесцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Описание рабочих мест на предприятии - базе практики	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 5 Оперативное планирование работы	6.Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа, определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства его последовательность. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформ-	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

производства	ления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	7. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Кондиции сырья, включённые в рецептуры блюд, перерасчёт сырья других кондиций. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции, их назначение, содержание. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, правила составления	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности и содержание.	4	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 6 Организация работы основных производственных цехов. Организация работы производственных вспомогательных помещений.	8. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясорыбный: их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация работы горячего цеха, его структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа. Порядок подбора и принципы размещения оборудования. Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлебозерка, кладовая суточного запаса сырья.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Составление схем организации технологических процессов в рыбном цехе	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Оснащение горячего цеха современным инвентарем	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Оснащение холодного цеха современным инвентарем	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Применение новых видов оборудования в цехах	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

	СРС. Составление рекомендаций по организации работы шеф-повара с учетом производственной программы цеха	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Составление рекомендаций по организации работы су-шефа с учетом производственной программы цеха	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Применение инвентаря из новых материалов	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 8 Организация труда персонала на производстве	<p>9. Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов и профессиям рабочих. Разряды профессий рабочих. Организация труда персонала</p> <p>Сущность и задачи организации труда на производстве</p> <p>Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятиях общественного питания.</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Раздел 9 Реализация готовой продукции общественного питания.	<p>10. Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).</p> <p>Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы, метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции.</p> <p>Метод органолептической оценки качества продукции</p> <p>Бракераж готовой продукции. Бракеражный журнал</p>	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Анализ требований к основным категориям работников производства	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Бракераж готовой продукции на предприятии базе практики	4	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Раздача - конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями; оборудование, посуда, инвентарь на предприятии базе практики	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

	СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03» Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)	4	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	СРС. Изучение: «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.»	6	ОК 1-ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Курсовая работа		6	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы производства кафе на 50 (70) посадочных мест 2. Организация работы производства кафе - молодёжное на 75 (100) посадочных мест 3. Организация работы производства детского кафе на 45 (50) посадочных мест 4. Организация работы производства кафе - молодёжное на 35 (60) посадочных мест 5. Организация работы производства кафе на 80 (110) посадочных мест 6. Организация работы производства закусочной общего типа на 45 (65) посадочных мест 7. Организация работы производства специализированной закусочной – пиццерии на 55 (65) посадочных мест 8. Организация работы производства специализированной закусочной - пельменной на 60 (80) посадочных мест 9. Организация работы производства специализированной закусочной - пирожковой на 48 (70) посадочных мест 10. Организация работы производства специализированной закусочной - блинной на 54 (65) посадочных мест 11. Организация работы производства пивного бара 1 класса на 45 (120) посадочных мест 12. Организация работы производства столовой при производственном предприятии на 110 посадочных мест. 13. Организация работы производства столовой при производственном предприятии на 124 посадочных мест. 14. Организация работы производства столовой при высшем учебном заведении на 150 посадочных мест 15. Организация работы производства столовой при высшем учебном заведении на 168 посадочных мест 16. Организация работы производства столовой при производственном предприятии на 70 (130) посадочных мест с дополнительной реализацией 40% через кулинарный магазин Организация производства готовой продукции в холодном цехе 17. Организация работы производства столовой при производственном предприятии на 100 посадочных мест с дополнительной реализацией 50% через кулинарный магазин Организация производства готовой продукции в горячем цехе 18. Организация работы производства общедоступной столовой на 86 посадочных мест 19. Организация работы производства ресторана 1 класса на 75 посадочных мест 20. Организация работы производства ресторана 1 класса на 84 посадочных мест 21. Организация работы производства ресторана, специализирующегося на русской кухне на 78 посадочных мест 22. Организация работы производства рыбного ресторана на 48 посадочных мест 23. Организация работы производства рыбного ресторана на 55 посадочных мест 24. Организация работы производства ресторана 1 класса при гостинице на 160 посадочных мест. 		

- | | |
|-----|--|
| 25. | Организация работы производства ресторана высшего класса при гостинице на 80 посадочных мест |
| 26. | Организация работы производства ресторана 1 класса при вокзале на 60 посадочных мест |
| 27. | Организация работы производства ресторана 1 класса при вокзале на 94 посадочных мест |
| 28. | Организация работы производства закуской при автостанции на 68 посадочных мест |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета: учебная аудитория дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.

2. Сборник ФОС по разделам дисциплины.

3. Учебно-методические пособия управляющего типа (инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ).

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей":
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016)
3. (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
5. Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016)
6. (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании":
7. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ (с изм. на 26.04.2016) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"
8. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036) (ред. от 04.10.2012):
9. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем (утв. Приказом Министерства торговли РСФСР от 01.09.1986 № 0152)
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции <http://protrts.ru/reglamenty-tr-ts/tr-ts-021-2011/>

- 11.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 12.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- 13.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
- 14.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 15.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- 16.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 17.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- 18.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
- 19.ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания:
- 20.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях:
- 21.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания:
- 22.ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
23. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний
24. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
- 25.ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
26. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
- 27.ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
- 28.САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП

Основные источники:

1. Радченко, ЛА Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник рек. ФГАУ ФИРО" Л.А.Радченко.- М. : Кнорус, 2015 321с
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055)

Периодическая печать:

1. Гастроном
2. Питание и общество
3. Современный ресторан

Интернет- ресурсы:

1. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>
2. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>
3. Электронная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru/>
4. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>
5. <http://www.koolinar.ru/>
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Роспотребнадзор

3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – 150 часов

Занятия в активных и интерактивных формах – 20 часов (13 %)

Тема занятия	часы	Форма проведения
1. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
2. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения.	2	Интерактивная лекция
3. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
4. Производство: понятие, типы Структура производства Влияние типа и класса на структуру производства Цеховая и бесцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства.	2	Творческое задание
5. Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и по-	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

мещениями		
6. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учётом производственной программы	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
7. Порядок расположения блюд в меню	2	Мини-лекция
8. Расчёт выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы цехов.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
9. Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
10. Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются ведущим преподавателем, приглашенным преподавателем, в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, дидактических игр, а также выполнения обучающимися письменных, индивидуальных заданий, исследований

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У 1	Использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	Умение использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;, Создание устного и письменного текста в соответствии с ситуацией.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение. Защита курсовой работы.
У 2	Осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;	Умение осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение
У 3	Разрабатывать структуру про-	Умение разрабатывать	Проверка схемы

	изводства	структуру производства	структуры производства. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Защита курсовой работы.
У 4	Осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	Умение осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	Проверка правильности составления плана-меню Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Защита курсовой работы.
У 5	Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;	Умение обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства	Проверка правильности составления схемы технологического процесса производства. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Защита курсовой работы.
У 6	Проводить бракераж готовой продукции.	Умение проводить бракераж готовой продукции.	Проверка правильности проведения бракеража и заполнения бракеражного

			журнала. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение
3 1	Отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности и функционирования	Дифференциация понятий, перечисление основных организационно-правовых форм предприятий, знание классификации предприятий общественного питания и особенностей деятельности и функционирования	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Защита курсовой работы.
3 2	Структура предприятий; нормативная база деятельности	Определение структуры предприятия в зависимости от различных факторов. Знание нормативной базы	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Защита курсовой работы.
3 3	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства;	Определение особенностей различных видов снабжения, перечисление и описание складских операций. основные характеристики тары	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, эксп Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) ертное наблюдение Защита курсовой работы.
34	Структура производства, суть и элементы производственного и	Самостоятельное создание описания структуры произ-	Устный опрос, промежуточная аттеста-

	технологического процессов	водства в соответствии с ситуацией. Знание элементов-производственного и технологического процессов	ция в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Защита курсовой работы.
35	Оперативное планирование работы производства	Знание сущности оперативного планирование работы производства. Знание правил составления меню. Виды меню.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Защита курсовой работы.
36	Организация процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений	Знания по организация процессов производства и реализации продукции, работы различных цехов, вспомогательных помещений.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Защита курсовой работы.
37	Основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала	Знания требований к производственному персоналу.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) Защита курсовой работы.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного

	к ней устойчивый интерес		экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Защита ВКР
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита ВКР
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ Защита ВКР
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий; Защита ВКР

ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ Защита ВКР
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами в ходе обучения и производственной практики	Экспертное наблюдение
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных групповых занятий при изучении дисциплины	Экспертное наблюдение
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, планирование повышения квалификации.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита ВКР
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся

			(сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита ВКР
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соблюдение организации подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; решение задач
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соблюдение организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; решение задач Защита ВКР
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для	Соблюдение организации подготовки домашней птицы	Устный опрос, промежуточная аттестация

	приготовления сложной кулинарной продукции.	цы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ция в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; решение задач Защита ВКР
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знания и умение организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; Защита ВКР
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов

			<p>самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного</p>

			<p>экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знания и умение организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>

ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы;
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для само-

			стоятельной работы; Защита ВКР
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; Защита ВКР
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач

			<p>на практических занятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знания и умение организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письмен-

			<p>ный опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> -решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; -решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в

			<p>ходе занятия и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; <p>Защита ВКР</p>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Знания и умение участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Защита ВКР</p>
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Знания и умение планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Защита ВКР</p>
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Знания и умение организовать работу трудового коллектива.	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Защита ВКР</p>
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ	Знания и умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного

	исполнителями.	исполнителями	экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Защита ВКР
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Знания и умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Защита ВКР