

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева  
«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов  
«31» 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.10 Организация производства и обслуживания**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП 10. Организация производства и обслуживания** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Эльвира Габделахатовна, преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 Организация производства и обслуживания

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина ОП.10 Организация производства и обслуживания к общепрофессиональному циклу дисциплин введена за счет вариативной части в количестве 83 часа, с целью получения новых знаний, умений и навыков, направленных на удовлетворение современных требований работодателей к выпускникам СПО. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП. 02 Физиология питания, ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.

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

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональной дисциплине студент должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1 – 6.9 ПК 7.1-7.11	<ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;</li><li>- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала;</li><li>- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;</li><li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- назначение, особенности функционирования, классификацию ПОП;</li><li>- отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий;</li><li>- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</li><li>- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;</li></ul>

	обслуживания;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы организации обслуживания;</li> <li>- подготовительный этап;</li> <li>- обслуживание потребителей в ресторанах: основной и завершающий этапы обслуживания;</li> <li>- обслуживание приемов и банкетов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> <li>- услуги по организации обслуживания иностранных туристов;</li> <li>- организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания;</li> <li>- организация труда обслуживающего персонала.</li> </ul>
--	---------------	--

В результате изучения дисциплины студент осваивает элементы компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 мелкочтучных 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.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
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.
ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания
ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.
ПК 7.2.	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.3.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.5.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.6.	Готовить бульоны отвары, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые супы и соусы.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.10.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ПК 7.11.	Уметь работать с нормативной документацией.

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности: активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией;	- внешняя активность студента; -беседы; -решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом

	-участие в проектной и исследовательской работе научно-студенческих обществ;	полученных знаний и умений студентов.
ОК2.Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	-наблюдение в ходе выполнения практических работ; -анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,
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	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины; - выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК; - работа с источниками информации, новыми нормативно-справочными документами
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности	-подготовка мультимедийной презентации; - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

	работы.	
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития	-наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК9.ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация принятия решений самообразования и постоянного профессионального и личностного развития	наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельностью в процессе учебной деятельности; -выбор форм поведения и решения производственных задач в нестандартных ситуациях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.10 Организация производства и обслуживания

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	125
в том числе во взаимодействии с преподавателем:	83
теоретические занятия	57
практические занятия	24
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная внеаудиторная работа	42

## 2.2. Тематический план общепрофессиональной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка студентов				
		всего	в том числе			
			теоретич. занятия	лпз	к/р	сам-я работа аудиторная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	<b>Раздел 1.</b> Организация производства предприятий общественного питания	69	34	14	2	19
2	<b>Раздел 2.</b> Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	54	21	10	-	23
3	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	2			
	<b>итого</b>	125	57	24	2	42

## 2. 3 Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

### ОП.10 Организация производства и обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень усвоения	
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Классификация предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	
	1-2	<b>Введение</b> 1. Основные направления развития общественного питания. 2. Классификация и характеристика предприятий общественного питания	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2
<b>Тема 1.2.</b> Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
	3-4	<b>Организация снабжения сырьем</b> 1. Источники снабжения и поставщики. Основные источники продовольствия. 2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. 3. Приемка продуктов и сырья по качеству и количеству. Сопроводительные документы .	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
	5-6	<b>Организация работы складских помещений</b> 1. Требования к складским помещениям. Определение состава и площади складских помещений. Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. 2. Хранение и отпуск продуктов. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.	2	ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2
	7-8	<b>Потери при хранении товаров. Тарооборот.</b> 1. Нормируемые потери, ненормируемые потери при хранении продук-	2		2

		тов. 3. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Приемка тары.			
	<b>Практическая работа № 1</b>		<b>2</b>		<b>3</b>
	9-10	<b>Организация складского хозяйства</b> 1. Состав складских помещений. 2. Расчет площади складских помещений	2		
<b>Тема 1.3.</b> Оперативное планирование производства предприятий питания	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	11-12	<b>Оперативное планирование производства предприятий питания</b> 1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Диспетчерская служба предприятия. Расчет выхода овощных полуфабрикатов. 2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. . Определение общего количество блюд, планируемых к выпуску.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2-3
	13-14	<b>Виды меню</b> 1. Определение, виды меню, последовательность расположения блюд в меню. 2. Особенности составления меню детского питания, меню для учащихся различного возраста. 3. Особенности составления меню банкетов, меню для специальных видов обслуживания. 4. Составление меню с учетом рационов лечебно-профилактического питания	2		2-3
	<b>Практическая работа № 2</b>		<b>2</b>		<b>3</b>
	15-16	<b>Составление меню скомплектованного питания</b> 1. Составление меню дневного рациона для учащихся образовательных учреждений 2. Составление комплексного меню для работников производственных предприятий	2		
<b>Тема 1.4.</b> Расчет сырья и составление за-	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		<b>2-3</b>
	17-	<b>Расчет расхода сырья</b>	2		2-3

даний бригадам поваров	18	1. Порядок расчета необходимого количества продуктов 2. Составление требования-накладной на получение продуктов из кладовой 3. Задания поварам. Составление выписки из плана-меню			
	<b>Практическая работа № 3</b>		<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10	<b>3</b>
	19-20	<b>Составление производственной программы доготовочных цехов</b> 1. Разработка производственной программы предприятия общественного питания. Определение количества потребителей, общего количества блюд и с разбивкой по ассортименту. 2. Расчет сырья, необходимого для выполнения производственной программы	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	
<b>Тема 1.5.</b> Нормативная документация предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		<b>2-3</b>
	21-22	<b>Нормативная документация предприятий общественного питания</b> 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. 2. Технологические и технико-технологические карты. Разделы. Порядок оформления. 3. Отраслевые стандарты. 4. Стандарты предприятий. Технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Разделы. Порядок оформления.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2-3
	<b>Практическая работа № 4</b>		<b>2</b>		<b>3</b>
	23-24	<b>Составление технологической и технико-технологической карт</b> 1. Составление технологической карты на кулинарное блюдо, изделие 2. Составление технико-технологической карты на кулинарное блюдо. 3. Составление технологической карты на мучное кондитерское изделие	2		
<b>Тема 1.6.</b> Производственная инфраструктура предприятий и ее характеристика	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		<b>2-3</b>
	25-26	<b>Производственная инфраструктура предприятий питания</b> 1. Состав производственных подразделений (участков, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производствен-	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	2-3

		ных связей. Основные группы помещений. 2. Производство. Цех. Производственный участок. Производственная стадия. Отделения. Рабочее место. 3. Цеховая структура и бесцеховая структура производства		<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11</i>	
<b>Тема 1.7.</b> Организация работы заготовочных цехов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>		<b>2-3</b>
	27-28	<b>Организация работы овощного цеха</b> 1. Организация работы овощного цеха. Назначение цеха. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ в овощном цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. Организация труда в цехе.	2	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11</i>	2-3
	29-30	<b>Организация работы мясного цеха.</b> 1. Назначение цеха. 2. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению полуфабрикатов. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе	2		2
	31-32	<b>Организация работы рыбного цеха.</b> 1. Назначение цеха. 2. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению полуфабрикатов. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе	2		2
	<b>Практическая работа №5</b>		<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10	<b>3</b>

	33-34	<b>Организация работы заготовочных цехов</b> 1. Схема технологического процесса овощного цеха 2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в овощном цехе 4. Схема технологического процесса мясного, рыбного, птице-гольевого цеха 5. Подбор оборудования 6. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе	2	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	
<b>Тема 1.8.</b> Организация работы доготовочных и специализированных цехов	<b>Содержание</b>		<b>10</b>		<b>2-3</b>
	35-36	<b>Организация работы горячего цеха</b> 1. Организация работы горячего цеха. Назначение цеха. Организация рабочих мест цеха. 2. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ при работе в цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продукции цеха. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе.	2		2-3
	37-38	<b>Организация работы холодного цеха.</b> 1. Назначение цеха. Организация рабочих мест цеха. 2. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ при работе в цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продукции цеха. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе.	2	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i>	2-3
	39-40	<b>Организация работы кулинарного цеха.</b> Назначение цеха. Помещения цеха. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Организация труда в цехе	2	<i>ПК 7.1-7.11</i>	2-3
	41-42	<b>Организация работы цеха мучных изделий</b> 1. Организация цеха мучных изделий. Назначение цеха. Основные помещения цеха. 2. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ при работе в цехе. Санитарно-гигиенические	2		2-3

		требования к приготовлению продукции цеха. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе.			
	43-44	<b>Организация работы кондитерского цеха.</b> 1. Назначение цеха. Помещения цеха в зависимости от мощности. 2. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ при работе в цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продукции цеха. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе	2		2-3
	<b>Практическая работа № 6</b>		<b>4</b>		<b>3</b>
	45-46	<b>Организация работы доготовочных цехов</b> 1. Схема технологического процесса горячего цеха, холодного цеха 2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в цехе	2		
	<b>Практическая работа № 7</b>		2		
	47-48	<b>Организация работы специализированных цехов</b> 1. Схема технологического процесса кондитерского цеха, мучного цеха 2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в цехе	2		
<b>Контрольная работа</b>	49-50		<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1:</b>			<b>19</b>		
	1.	Реферат «Нормирование запасов на предприятиях общественного питания»	6		
	2.	Решение ситуационной задачи: составить 4 вида меню общедоступной столовой в зависимости от сезона.	2		
	3.	Составить алгоритм работы по разработке фирменных блюд.	1		
	4.	Составить таблицу «Классификация линий раздач»	1		
	5.	Решение ситуационной задачи: организовать работу вспомогательных помещений: моечной кухонной посуды, раздаточной, помещения для	5		

		нарезки хлеба для ресторана первого класса			
	6.	Решение ситуационной задачи: организовать работу гардеробной зоны	2		
	7.	Решение ситуационной задачи: организовать работу кулинарного цеха заготовочного предприятия	2		
<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>					
<b>Тема 2.1. Введение.</b> Общая характеристика процесса обслуживания	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
	51-52	<b>Введение. Общая характеристика процесса обслуживания</b> 1. Предмет, цели, задачи. 2. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, обслуживающий персонал	2		2
<b>Тема 2.2.</b> Характеристика торговых помещений	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
	53-54	<b>Характеристика торговых помещений</b> 1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. 2. Вспомогательные помещения: сервизная, сервис – бар, хлеборезка, мочная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. 3. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2
<b>Тема 2.3.</b> Интерьер и мебель предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
	55-56	<b>Оборудование залов.</b> 1. Оборудование залов. 2. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности. Характеристика, виды, назначение. 3. Нормы оснащения залов мебелью. 4. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
<b>Тема 2.4.</b> Столовые посуда, приборы, бельё	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	ПК 6.1.-6.9	<b>2</b>
	57-58	<b>1. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация.</b> 2. Требования, предъявляемые к посуде и приборам 3. Классификация посуды. 4. Столовое бельё: виды, ассортимент, размеры, назначение, характери-	2	ПК 7.1-7.11	2

		стика			
		<b>Практическая работа № 8</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
	59-60	<b>Изучение инвентаря, посуды.</b> 1.Подбор посуды для подачи определенного блюда, напитка 2.Подбор посуды в зависимости от обслуживаемого контингента	2		
<b>Тема 2.5.</b> Информационное обеспечение процесса обслуживания		<b>Содержание</b>	<b>2</b>		<b>2</b>
	61-62	<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b> 1.Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. 2.Требования к информации. 3.Меню: понятие, назначение, виды, требования к содержанию. 4.Правила составления и оформления различных видов меню. 5.Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
<b>Тема 2.6.</b> Классификация методов обслуживания		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.1.-6.9	
	63-64	<b>Классификация методов обслуживания</b> 1.Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированный метод 2.Французский, английский, русский методы обслуживания	2	ПК 7.1-7.11	2-3
<b>Тема 2.7.</b> Подготовка персонала к обслуживанию		<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	65-66	<b>Подготовка персонала к обслуживанию</b> 1.Требования личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2-3
<b>Тема 2.8.</b> Правила этикета и эстетики для обслуживающего персонала		<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5	<b>2</b>
	67	<b>Правила этикета и эстетики для персонала</b> 1.Особенности профессиональной этики, эстетические элементы формирования культурного уровня персонала. Психология обслуживания	1	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	<b>2</b>
		<b>Практическая работа № 9</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
	68-69	<b>Подбор посуды и предварительная сервировка столов</b> 1.Подбор и подготовка посуды 2.Освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, ком-	2		

		плексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина 3.Виды складывания салфеток к определенному виду приема пищи			
<b>Тема 2.9.</b> Обслуживание приемов и банкетов	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	70-71	<b>Приемы и банкеты</b> 1.Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация 2.Виды официальных приемов и протокольных мероприятий. 3.Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2-3
	72-73	<b>Порядок обслуживания приемов и банкетов</b> 1.Порядок обслуживания: прием-фуршет, прием-коктейль, прием обед, прием-ужин. 2.Банкет-чай, смешанные банкеты, неофициальные банкеты: определение, назначение, виды, характеристика 3. Обслуживание ритуальных и религиозных мероприятий	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2
	<b>Практическая работа № 10</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10	<b>3</b>
	74-75	<b>Составление меню банкетов</b> 1.Составление меню банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием официантами. 2.Расчет количества официантов для обслуживания банкетов, общей длины столов и их количество. Расчет количества столового белья, и посуды.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	
	<b>Практическая работа № 11</b>				
76-77	<b>Подготовка к обслуживанию банкетов и торжеств</b> 1.Составление заявки на столовые посуды, приборы и белье для проведения торжества с полным обслуживанием официантами банкетов: «Свадьба», «День рождения», « Юбилей», «Выпускной бал» 2.Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-фуршета, банкета-чая.	2			
<b>Практическая работа №12</b>					
78-79	<b>Составление меню банкетов с частичным обслуживанием</b> 1.Составление меню банкетов с частичным обслуживанием официантами	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	<b>3</b>	

		2.Расчет количества обслуживающего и производственного персонала,		<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	
<b>Тема 2.10.</b> Штатное расписание и должностная инструкция персонала	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
	80-81	1.Обслуживающий персонал: определение. Факторы, определяющие условия и режим труда. 2.Должностная инструкция, организация труда обслуживающего персонала.	2	<i>ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11</i>	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b>			<b>23</b>		<b>3</b>
	1.	Подготовить презентацию: «Виды столовых приборов».	2	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11</i>	
	2.	Подготовить презентацию «Ассортимент столового белья»	2		
	3.	Оформить меню ПОП в соответствии с тематической направленностью предприятия. Анализ предложенного меню	2		
	4.	Карты вин. Составление очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом	2		
	5.	Составить схемы сервировки столов для различных банкетов	2		
	6.	Составить схемы сервировки столов для различных банкетов. Отработать подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам	2		
	7.	Подготовить реферат: «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта»	3		
	8.	Подготовить доклад на тему: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»	3		
	9.	Подготовить сообщение на тему: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы»	2		
	10.	Составить меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров	3		
<b>промежуточная аттестация</b>	82-83	<b>Дифференцированный зачет</b>	2		<b>3</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.10. Организация производства и обслуживания**

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины ОП.10 Организация производства и обслуживания реализуется в учебном кабинете Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства и учебно-кулинарной мастерской.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

##### **Оборудование учебно-кулинарной мастерской - кухонный инвентарь и посуда:**

- производственные столы
- холодильный шкаф
- электрическая плита
- жарочный шкаф
- весы настольные
- столовая посуда и приборы

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер,
- интерактивная доска,
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

##### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

##### **Печатные издания:**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.:КНОРУС, 2018. – 322с

##### **Нормативные документы и федеральные законы:**

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1.
2. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования.

3. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
4. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
6. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000.
7. ОСТ 28-195. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**Интернет-ресурсы:**

- 1 [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
2. <http://foodis.ru>
3. <http://www.bizneshaus.ru>
4. <http://restoratorchef.ru>
5. <http://ohranatruda.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.10 Организация производства и обслуживания

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, элементы компетенций)	Основные показатели оценки Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>		
Разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства	Должен уметь составить план работы любого подразделения	Составление алгоритма работы по разработке фирменных блюд Оценка выполнения практического задания №1,5,6,7.
Рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала	Уметь организовать процесс производства с соблюдением поточности	Оценка выполнения практического задания №1,5,6,7.
Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства	Уметь организовать процесс производства с соблюдением поточности	Оценка защиты практического задания №1,3,4,5,6,7.
Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	Уметь организовать процесс производства по пожеланиям потребителей	Оценка защиты практического задания №8,9,10. Анализ предложенного меню; составление схемы банкетной сервировки столов; составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров.
<b>Знания</b>		
Назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания	Знать классификацию и типы ПОП	тестирование
Отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий	Знать отличия между типами ПОП	Оценка выполнения практического задания №1,2,3,4,5,6,7.
Организацию снабжения, складского и тарного хозяйства	Знать условия хранения сырья	Оценка выполнения практического задания №1.
Структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства	Знать структуру всех производственных цехов	решение ситуационной задачи: организовать работу вспомогательных помещений: моечной кухонной посуды, раздаточной, помещения для нарезки хлеба для ресторана первого класса; Оценка выполнения практического задания №2,3,10.
Этапы организации обслуживания	Знать структуру всех производственных цехов, и этапы при обслуживании посетителей	тестирование. Оценка выполнения практического задания №2,8,9,10. решение ситуационной задачи: составить 4 вида меню

		общедоступной столовой в зависимости от сезона
Подготовительный этап	Составить подготовительный этап письменно	тестирование. Оценка выполнения практического задания №8,9.
Обслуживание потребителей в ресторанах: основной и завершающий этапы обслуживания	Этапы от начала до конца обслуживания	Оценка выполнения практического задания №8,9,10.
Обслуживание приемов и банкетов	Составить этапы банкета	Оценка выполнения практического задания №8,9,10.
Специальные виды услуг и формы обслуживания	Знать специальные формы: фуршет, коктейль и др.	Оценка выполнения практического задания №8,9,10
Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Знать предпочтения в кухне иностранных гостей	Отчет по самостоятельной работе: защита реферата: «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта»
Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	Знать организацию питания в школах, садах, санаториях	Оценка выполнения практического задания №2,8,9.
Организация труда обслуживающего персонала	Знать организацию труда любого персонала	Оценка выполнения практического задания №8,9.
<b>Дифференцированный зачет</b>	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Оценка результатов тестирования и практического задания