

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">- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала;- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов	<ul style="list-style-type: none">- назначение, особенности функционирования, классификацию ПОП;- отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий;- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;

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

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

Код	Наименование результата обучения
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 мелкостручных 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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	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	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания	69	34	14	2	19
2	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	54	21	10	-	23
3	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	2			
	итого	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	
Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания					
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание			2	
	1-2	Введение 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
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание		2	2	
	3-4	Организация снабжения сырьем 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	Организация работы складских помещений 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	Потери при хранении товаров. Тарооборот. 1. Нормируемые потери, ненормируемые потери при хранении продук-	2		2

		тов. 3. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Приемка тары.			
	Практическая работа № 1		2		3
	9-10	Организация складского хозяйства 1. Состав складских помещений. 2. Расчет площади складских помещений	2		
Тема 1.3. Оперативное планирование производства предприятий питания	Содержание		4		
	11-12	Оперативное планирование производства предприятий питания 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	Виды меню 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
	Практическая работа № 2		2		3
	15-16	Составление меню скомплектованного питания 1. Составление меню дневного рациона для учащихся образовательных учреждений 2. Составление комплексного меню для работников производственных предприятий	2		
Тема 1.4. Расчет сырья и составление за-	Содержание		2		2-3
	17-	Расчет расхода сырья	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			
	Практическая работа № 3		2	ОК 1-7, 9, 10	3
	19-20	Составление производственной программы доготовочных цехов 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	
Тема 1.5. Нормативная документация предприятий общественного питания	Содержание		2		2-3
	21-22	Нормативная документация предприятий общественного питания 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
	Практическая работа № 4		2		3
	23-24	Составление технологической и технико-технологической карт 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		
Тема 1.6. Производственная инфраструктура предприятий и ее характеристика	Содержание		2		2-3
	25-26	Производственная инфраструктура предприятий питания 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>	
Тема 1.7. Организация работы заготовочных цехов	Содержание		6		2-3
	27-28	Организация работы овощного цеха 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	<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>	2-3
	29-30	Организация работы мясного цеха. 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	Организация работы рыбного цеха. 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
	Практическая работа №5		2	<i>ОК 1-7, 9, 10</i>	3

	33-34	Организация работы заготовочных цехов 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>	
Тема 1.8. Организация работы доготовочных и специализированных цехов	Содержание		10		2-3
	35-36	Организация работы горячего цеха 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	Организация работы холодного цеха. 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	Организация работы кулинарного цеха. 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	Организация работы цеха мучных изделий 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	Организация работы кондитерского цеха. 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
	Практическая работа № 6		4		3
	45-46	Организация работы доготовочных цехов 1. Схема технологического процесса горячего цеха, холодного цеха 2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в цехе	2		
	Практическая работа № 7		2		
	47-48	Организация работы специализированных цехов 1. Схема технологического процесса кондитерского цеха, мучного цеха 2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в цехе	2		
Контрольная работа	49-50		2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1:			19		
	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		
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания					
Тема 2.1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание		2		2
	51-52	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания 1. Предмет, цели, задачи. 2. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, обслуживающий персонал	2		2
Тема 2.2. Характеристика торговых помещений	Содержание		2	2	
	53-54	Характеристика торговых помещений 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
Тема 2.3. Интерьер и мебель предприятий общественного питания	Содержание		2		2
	55-56	Оборудование залов. 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
Тема 2.4. Столовые посуды, приборы, бельё	Содержание		2	ПК 6.1.-6.9	2
	57-58	1. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. 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			
		Практическая работа № 8	2		3
	59-60	Изучение инвентаря, посуды. 1.Подбор посуды для подачи определенного блюда, напитка 2.Подбор посуды в зависимости от обслуживаемого контингента	2		
Тема 2.5. Информационное обеспечение процесса обслуживания		Содержание	2		2
	61-62	Информационное обеспечение процесса обслуживания 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
Тема 2.6. Классификация методов обслуживания		Содержание	2	ПК 6.1.-6.9	
	63-64	Классификация методов обслуживания 1.Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированный метод 2.Французский, английский, русский методы обслуживания	2	ПК 7.1-7.11	2-3
Тема 2.7. Подготовка персонала к обслуживанию		Содержание	2		
	65-66	Подготовка персонала к обслуживанию 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
Тема 2.8. Правила этикета и эстетики для обслуживающего персонала		Содержание	1	ПК 4.1-4.5	2
	67	Правила этикета и эстетики для персонала 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	2
		Практическая работа № 9	2		3
	68-69	Подбор посуды и предварительная сервировка столов 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			
Тема 2.9. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание		4		
	70-71	Приемы и банкеты 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	Порядок обслуживания приемов и банкетов 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
	Практическая работа № 10		6	ОК 1-7, 9, 10	3
	74-75	Составление меню банкетов 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	
	Практическая работа № 11				
76-77	Подготовка к обслуживанию банкетов и торжеств 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			
Практическая работа №12					
78-79	Составление меню банкетов с частичным обслуживанием 1.Составление меню банкетов с частичным обслуживанием официантами	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	3	

		2.Расчет количества обслуживающего и производственного персонала,		<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	
Тема 2.10. Штатное расписание и должностная инструкция персонала	Содержание		2		2
	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
Самостоятельная работа при изучении раздела 2:			23		3
	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		
промежуточная аттестация	82-83	Дифференцированный зачет	2		3

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
Умения		
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.
Знания		
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.
Дифференцированный зачет	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Оценка результатов тестирования и практического задания