

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Белгород 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10. **Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № __1
от «__31__» __08__ 2020 г.
Председатель цикловой
комиссии
Котлярова С.В./ _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е.Бакалова
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
«__» _____ 2020 г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от «__» _____ 20 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от «__» _____ 20 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
От «__» _____ 20 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Организация разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Составитель:
преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Володина О.В.
Рецензент (*внутренний*):
преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Котлярова С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программам курсовой подготовки, переподготовки и повышения квалификации по направлению **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- 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;
- проводить бракераж готовой продукции.
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин;
- общие правила сервировки и оформления столов;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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 рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 231 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 154 часа, из которых 54 часа отводится на практические занятия, 16 часов на курсовое проектирование;
самостоятельной работы обучающегося - 77 часов, в том числе консультаций по дисциплине 12 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)	<i>231</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>154</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>54</i>
курсовое проектирование	<i>16</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>77</i>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа:	<i>65</i>
консультации (в т.ч. перед экзаменом)	<i>12</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация	производства на предприятиях общественного питания	82	
Тема 1.	Содержание учебного материала	18	1
Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	1 Значение и место общественного питания в отраслях народного хозяйства. Основные понятия и их определения. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики. Инфраструктура отрасли. Зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания. Предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы. Общие понятия об учредительных документах: учредительный договор, устав предприятия. Понятие о регистрации. Лицензирование продажи отдельных групп товаров (алкогольные напитки, табачные изделия).	2	
	2 Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания: выполнение трёх взаимосвязанных функций, ограниченные сроки реализации продукции общественного питания, использование различных видов сырья, доведение сырья и полуфабрикатов до полной готовности использования продукции на пищевые цели; потребительский спрос на продукцию общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания	2	2
	3 Услуги общественного питания: Ассортимент основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятиями. Учёт указанных особенностей при выборе типа предприятия, определении режима работы и составлении меню.	2	
	4 Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объёму и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.	2	

	5	Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Определение, отличительные признаки, характеристика типов.	2	
	6	Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; инфраструктура сферы обслуживания, в т.ч. наличие и размещение предприятий розничной сети; покупательская способность населения и спрос на услуги общественного питания; учёт соотношения между типами предприятий для города. Основные требования (архитектурные, экономические, технологические) к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения. Основные, функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение.	2	1
	7	Планирование деятельности предприятий общественного питания. Основные экономические показатели предприятия. Финансовый анализ, классификация, экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота, производственная мощность предприятия, показатели эффективности	2	2
	Практические занятия.		2	2
	1	Изучение классификации предприятий общественного питания	2	
	2	Создание предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - оформление практических работ, отчетов; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме « Типы предприятий общественного питания».		9	
Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		10	
	1	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Производство кулинарной продукции. Реализация кулинарной продукции. Организация ее потребления. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Анализ запасов и товарооборачиваемости. Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. Продуктовый баланс, его показатели.	2	2

	2	Организация складского хозяйства и хранения продуктов. Складское хозяйство.. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. Организация тарного хозяйства.	2	1	
	3	Организация тарного хозяйства. Тара, ее значение. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Тарооборот, его элементы.	2	1	
	4	Организация работы весового хозяйства. Значение весоизмерительного оборудования. Классификация весов. Требования, предъявляемые к весам. Правила проверки и клеймения весов. Правила пользования весами и гириями.	2	1	
	1	Практическое занятие № 3 Приемка, контроль качества товарных запасов	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Оформление отчетов практических занятий	2	2	
Тема 3. Структура производства	Содержание учебного материала		14	2	
	1	Понятие и типы производства. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства.	2		
	2	Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиПов.	2		
	3	Производственный процесс. Понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.	2		
	4	Характеристика торговых помещений. Вестибюль. Туалетные комнаты. Аванзал . Торговый и банкетный залы. Площадка для эстрады и танцев.	2		1
	5	Характеристика производственных помещений. Сервизная. Моечная столовой посуды. Раздаточная, бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба Производственные цеха	2		1
	Практические занятия		4		3
	1	№ 4 Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - оформление практических работ, отчетов		5		

	- Составление схемы производства на основе баз практики, организуемых на предприятиях г. Белгорода			
Тема 4. Организация работы основных производственных цехов.	Содержание учебного материала		14	2
	1	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Рациональная структура производства; Производственные помещения. Поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов. Размещение оборудования. Оптимальные условия труда.	2	
	2	Организация работы заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, цеха по доработке полуфабрикатов, цеха по обработке зелени. Назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехе. Оснащение цеха производственным инвентарём. Организация и условия труда в цехе. Организация работы цеха по доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Технологические участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарём	2	
	3	Организация работы доготовочных цехов: горячего, холодного: ассортимент продукции, производственная программа. Суповое и соусное отделения. Оборудование цеха. Его размещение. Инвентарь, инструменты. Технологические линии, организация труда и рабочих мест. Холодный цех: 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.п.	2	
	4	Организация работы специализированных цехов (кулинарный цех, кондитерский цех). Назначение цехов, размещение, режим работы, организация труда. Ассортимент продукции, производственная программа. Состав помещений цехов. специализированные и универсальные, организация в них технологического процесса и рабочих мест. Оснащение цехов.	2	
	5	Организация работы вспомогательных помещений. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приёма, хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции. Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест. Организация работы и оснащение хлебозрезки и кладовой суточного хранения сырья.	2	

	Практические занятия		4	3
	1	№ 5 Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка компьютерной презентации по теме «Характеристика производственных цехов»; - составить схемы взаимосвязи вспомогательных и производственных помещений.		9	
Тема 5. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала		26	
	1	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий общественного питания. Необходимые данные для оперативного планирования последовательность Разработка производственной программы специализированных цехов.	2	2
	2	Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания с полным циклом. Необходимые данные для оперативного планирования последовательность Разработка производственной программы специализированных цехов.	2	
	3	Информационное обеспечение оперативного планирования. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.	2	
	4	Расчёт количества полуфабрикатов и сырья. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства	2	
	5	Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Техничко-технологические карты.	2	
	Практические занятия		16	3
	1	Составление нормативной документации на кулинарную продукцию	2	
	2	Составление производственной программы заготовочных цехов.	4	
	3	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.	4	
	4	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов, питающихся (по заданию преподавателя).	4	
	5	Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление	1	

		заданий поварам		
		Контрольная работа	1	
		Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - поиск информации по теме «Требование ГОСТ (ТУ) к материалам», заполнение отчета (материалы, конструкции выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки) Выполнение части заданий практических занятий самостоятельно в виде домашней работы.	12	
Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания				
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала		30	2
	1	Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуга, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: понятие, классификация; характеристика обязательных требований: безопасности, экологичности, эффективности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.	2	
	2	Характеристика посуды, стекла, столовых приборов и столового белья. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Современный дизайн. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии подбора посуды для предприятий питания различных типов и классов. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Характеристика мольтона, напарена. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство информационного подкрепления услуг общественного питания и закрепления имиджа предприятия.	2	
	3	Методы и формы обслуживания, их классификация. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.	2	
	4	Предварительная сервировка столов. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Основные виды и формы складывания салфеток.	2	
	5	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: меню, карта вин; копии сертификатов, лицензий, их назначение. Виды меню: со	2	

		свободным выбором блюд, а ля карт, бизнес-ланча, воскресного бранча, меню дневного рациона, вегетарианское, постное, сезонное меню, банкетное меню и др.		
	6	Факторы, учитываемые при составлении меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Требования к информации и оформлению меню, карт вин. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню.	2	
	Практические занятия		18	3
	1	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	6	
	2	Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина; складывание салфеток	6	
	3	Составление различных видов меню, в том числе специальных по заданию преподавателя. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу (по месту прохождения практики).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - оформление практических работ, отчетов; - составление отчетов по материалам экскурсии. Составление рефератов на тему «Концептуальный ресторан» (бар, кафе) по материалам журналов «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и Ваш ресторан»; а также Интернет сайта www. Restaurant.ru.		16	2
Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала		26	2
	1	Кейтеринг предприятий общественного питания. Кейтеринг: понятие, виды, назначение, порядок организации и проведения. Предприятия общественного питания, оказывающие кейтеринговые услуги. Состояние и перспективы развития кейтеринга. Кейтеринг в помещении и вне предприятия, социальный кейтеринг, разъездной кейтеринг и розничная продажа, VIP – кейтеринг.	2	
	2	Обслуживание приемов и банкетов: определение, назначение, классификация официальных приемов	2	
	3	Банкет с полным и частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет – чай.	2	
	4	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний: составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания	2	

	проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
5	Специальные формы обслуживания. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	2	
6	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, сырная тележка, сырная тарелка, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др. Организация питания по типу «Шведский стол». Подготовка к обслуживанию, разработка меню, расстановка продукции на столах, особенности обслуживания.	2	
7	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов Виды туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуально и группами). Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Договора на обслуживание. План заезда туристов. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.	2	
8	Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.	2	
9	Контрольная работа по теме «Специальные виды услуг и формы обслуживания»	1	
Практические занятия		9	3
1	Отработка фрагментов тематических сервировок столов (по заданию преподавателя).		
Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной; - оформление практических работ, отчетов; - Подготовка рефератов по теме «Перспективы развития обслуживания по системе кейтеринг» (по материалам специальных журналов и Интернет). - Подготовка презентаций по теме: "Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира".		12	

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация работы кафе на 75 (50, 30 и 25) мест. Организация производства в горячем цехе.
2. Организация работы кафе-молодежное на 50 (40) мест. Организация производства в горячем цехе.
3. Организация работы детского кафе на 50 (40, 30 и 25) мест. Организация производства сладких блюд.
4. Организация работы кафе-мороженое на 75 (50, 40, 30 и 25) мест. Организация производства сладких блюд.
5. Организация работы кафе-кондитерская на 50 (40, 30) мест. Организация производства мучных и кондитерских изделий.
6. Организация работы закусочной общего типа на 30 (25, 20) мест. Организация производства в горячем цехе.
7. Организация работы специализированной закусочной пиццерии на 75 (60, 50, 40, 30, 25) мест. Организация производства в горячем цехе.
8. Организация работы специализированной закусочной шашлычной на 30 (25, 20) мест. Организация работы цеха мясных полуфабрикатов.
9. Организация работы специализированной закусочной пельменной. Организация работы цеха по изготовлению полуфабрикатов пельменей.
10. Организация работы специализированной закусочной сосисочной 30 (25, 20) мест. Организация работы холодного цеха.
11. Организация работы специализированной закусочной пирожковой на 30 (25, 20) мест. Организация работы цеха по изготовлению пирожков.
12. Организация работы специализированной закусочной блинной на 40, 30, 25 мест. Организация производства в холодном цехе.
13. Организация работы специализированной закусочной вареничной на 40, 30, 25 мест. Организация работы цеха по изготовлению полуфабрикатов вареников.
14. Организация работы кофейни на 50, 100, 120 мест. Организация работы в универсальном цехе.
15. Организация работы коктейль - бара высшего класса на 50 мест. Организация работы раздаточной.
16. Организация работы винного бара на 40 мест. Организация производства в холодном цехе.
17. Организация работы молочного бара высшего класса на 60 мест. Организация производства в горячем цехе.
18. Организация работы гриль-бара первого класса на 80 мест. Организация производства в холодном цехе.
19. Организация работы столовой при производственном предприятии на 100, 150 мест. Организация производства в холодном цехе.
20. Организация работы столовой при среднем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства в горячем цехе.
21. Организация работы школьной столовой на 100 (150, 200) мест. Организация производства в горячем цехе.
22. Организация работы диетической столовой на 75, 100 мест. Организация производства в горячем цехе.
23. Организация работы специализированного ресторана. Организация производства в холодном цехе.
24. Организация работы специализированного ресторана национальной кухни (специализация по выбору студента и согласованию с преподавателем) 1 класса, высшего и класса «Люкс» на 30, 40, 50, 60 и более мест. Организация производства в холодном цехе, суповом или соусном отделении горячего цеха, производства сладких блюд.

<p>25. Организация работы ресторана 1 класса при гостинице. Организация производства в холодном цехе.</p> <p>26. Организация работы ресторана 1 класса при кемпинге. Организация производства в горячем цехе.</p> <p>27. Организация работы ресторана 1 класса при вокзале. Организация производства в горячем цехе.</p> <p>28. Организация работы ресторана первого класса с барной стойкой на 80, 50, 120 мест. Организация производства в холодном цехе.</p> <p>29. Организация работы цеха полуфабрикатов из мяса, работающего на сырье (туши)</p> <p>30. Организация работы цеха полуфабрикатов из рыбы, работающего на сырье (рыба морская свежемороженая)</p> <p>31. Организация работы цеха полуфабрикатов из картофеля и овощей.</p> <p>32. Организация работы цеха полуфабрикатов из домашней птицы (куры, цыплята)</p> <p>33. Организация работы кондитерского цеха мощностью 500/200/800/ шт изделий в смену</p> <p>34. Организация работы пирожкового цеха.</p> <p>35. Организация работы магазина-кулинарии (отдел полуфабрикатов, отдел готовой кулинарной продукции, кондитерский отдел, кафетерий)</p> <p>36. Организация работы кафе с самообслуживанием на 75 мест. Организация производства в горячем цехе.</p> <p>37. Организация работы кафе при офисном центре на 50 мест. Организация производства в холодном цехе.</p> <p>38. Организация работы ресторана по типу «фри-фло» на 120 мест. Организация производства в горячем цехе.</p>		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе	16	
Всего:	231	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Оборудование учебного кабинета «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект плакатов и схем по дисциплине;
- набор инструментов и производственного инвентаря;
- макеты производственных помещений.
- демонстрационное оборудование для посуды;
- импровизированная барная стойка;
- комплект столовой посуды, приборов и столового белья;
- модели тематических сервированных столов;
- макеты предприятий общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен, от 09.01.99, №2-ФЗ
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ
- 3.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.01, №52-ФЗ
- 4.ФЗ «О лизинге» от 29.10.98 № 164-ФЗ
- 5.ФЗ «Об ограничении курения табака» от 10.07.2001 № 87-ФЗ
- 6.ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» от 07.01.99 № 18-ФЗ
- 7.Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987
- 8.Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 №389
1. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» . – Введ. 2009–01–01. – М. : Стандартинформ, 2013. – 15 с. – (Услуги общественного питания)
2. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 2016–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2013. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 10 с.
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03. – М. : Минздрав России, 2003. – 24 с.
8. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания. – М. : Дашков и К°, 2003. – 212 с.
9. СП 1.1.1058–01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. – Введ. 2005. – 8 с.

Основные источники:

1. Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. 10-е изд., перераб. и доп. – М. : Деловая литература, 2014. – 544 с.
2. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриенко, Г. Н. Ястина. 8-е изд., перераб. и доп. – М. : Колос, 2012. – 261 с.
3. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Феникс, 2015. – 325 с.
4. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / В. В. Усов : 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр Академия, 2012. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. пособие / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М. : ИД «Форум» : ИНФРА-М, 2012. – 480 с.
2. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания / В. Н. Голубев. – М. : ДеЛи принт, 2003. – 590 с.

3. Каталог отечественного оборудования для предприятий общественного питания 8-е изд., перераб. и доп. – М. : ИАН, «Диалог Плюс», 2013. – 25 с.
4. Липатов, Н. Н. Тепловое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Н. Н. Липатов, М. И. Ботов, М. Ю. Муратов. 9-е изд., перераб. и доп. – М. : Колос, 2014. – 431 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. 10-е изд., перераб. и доп.– К. : ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2014. – 680 с.
6. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции/ Под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 784 с.
7. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Т. Н. Ловачева, Л. М. Алешина. – М. : Колос, 2000. – 416 с.
8. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / Авт.-сост.: Скурихин И.М., Тутельян В.А. Справочник. 8-е изд., перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 276 с.
9. Технологический каталог. 5-е изд., перераб. и доп. – М. : Сухаревка, 2013. – 197 с.
10. Шильман, Л. З. Дипломное проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / Под общ. ред. Л. З. Шильмана; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – 4-е изд., перераб. и доп, – Саратов, 2013. – 400 с.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. «Питание и общество»,
2. «Ресторанный бизнес»
3. «Гастроном»
4. «Ресторан»

Интернет-ресурсы:

1. www.coolreferat.com/Организация_производства_на_предприятиях_общественного_питания
2. www.сухаревка.ru
3. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru).
4. www.bookline.ru/book2076440.htm
5. www.referats.net

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения: использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;
разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях,
проводить бракераж готовой продукции.	- оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по анализу своей производственной работы на учебной практике
Усвоенные знания: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;	- устная проверка - тестовый контроль - защита реферата (компьютерной презентации).
структуру предприятий; нормативную базу деятельности;	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
структуру производства, суть и элементы производственного и	- тестирование - защита реферата (компьютерной

технологического процессов;	презентации).
оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;	письменная проверка, тестовый контроль Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
-организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	-письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;	- письменная проверка
виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;	- оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по найденной информации по теме «»
правила составления и оформления меню, карты вин;	- оценка результатов выполнения практических работ;
общие правила сервировки и оформления столов;	- тестовый контроль
особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	- устная проверка
порядок предоставления различных услуг;	- тестирование
организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;	- письменная проверка, тестовый контроль