

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 по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рассмотрено  
цикловой комиссией

Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель цикловой  
комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Согласовано  
Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_/Е.Е. Бакалова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Утверждаю  
Зам.директора по УР

\_\_\_\_\_/Выручаева Н.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией

Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель цикловой  
комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией

Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель цикловой  
комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
предметно-цикловой  
комиссией

Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель цикловой  
комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Организация разработчик: ОГ АПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГ АПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Семенюк С.П.

Рецензент (*внутренний*):

преподаватель ОГ АПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Котлярова С.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

# 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.**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения 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 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:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 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 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **154 часа**,

из которых **54 часов** отводится на практические занятия;

самостоятельной работы обучающегося **77 часов**,

в том числе консультаций **12 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	231
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	154
в том числе:	
практические занятия	54
курсовая работа (проект)	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	77
внеаудиторная самостоятельная работа	65
консультации	12
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1.	<b>Введение.</b>		
Тема 1.1. Порядок создания предприятия общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>1 История развития общественного питания</b> Культ Акклепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Основные черты народной кухни. Основные черты русской народной кухни. Развитие профессиональной кулинарии.	2	2
	<b>2 Организационные формы предприятий. Система налогообложения</b> Основы налогообложения предприятий. Специфика выбранной организационно-правовой формы.	2	2
	<b>3 Порядок создания предприятия общественного питания. Документооборот. Контролирующие органы</b> Учредительные документы и структура создаваемой организации. Создание и регистрация общества. Организационная структура создаваемой организации. Формирование имущества предприятия.	2	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>	
	<b>1</b> Практическое занятие №1. Создание предприятия общественного питания	2	
	<b>2</b> Практическое занятие №2. Документооборот на предприятиях общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	СР №1 Оформление ПП№1	2	
	СР №2 Оформление ПП№2	2	
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
Тема 1.2. Создание фирменного стиля предприятия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	<b>1 Классификация предприятий общественного питания</b> 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	1	2

	контингенту, специфике обслуживания.		
<b>2</b>	<b>Художественные стили оформления предприятия.</b> Дизайн. Интерьер. Профессионально созданный интерьер предприятия . Исторические стили при создании интерьера ресторана. Барокко. Классицизм. Ампи́р. Неоклассицизм. Модерн. Минимализм. Хай-тек. Этнические стили.	2	2
<b>3</b>	<b>Понятие бренда. Основные правила брендирования</b> Понятие бренда, виды и способы создания Основные правила брендинга. Принципы управления торговой маркой. Стандартизация и глобализация. Выбор стратегии брендирования.	2	2
<b>4</b>	<b>Составляющие бренда : цвета, текст, миссия, ассоциативность бренда (неудачные ассоциативные бренды)</b> Разработка бренда. Анализ рыночной ситуации. Выявление преимуществ бренда. Разработка стратегии позиционирования бренда. Разработка имиджа марки. Разработка атрибутов бренда	2	2
<b>5</b>	<b>Фирменный стиль предприятия</b> Основные понятия и цели формирования фирменного стиля предприятия. Характеристика элементов и носителей фирменного стиля предприятия	2	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>9</b>	
<b>1</b>	Практическое занятие №3. Изучение классификация предприятий общественного питания	1	
<b>2</b>	Практическое занятие №4. Изучение художественных стилей предприятия	2	
<b>3</b>	Практическое занятие №5. Изучение и анализ мировых брендов	2	
<b>4</b>	Практическое занятие №6. Разработка бренда для предприятия общественного питания	2	
<b>5</b>	Практическое занятие №7. Создание фирменного стиля и личного	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>16</b>	
	СР №3 Оформление ПР№3	2	
	СР №4Оформление ПР№4	2	
	СР №5Подготовка доклада на тему : «История создания бренда»	2	
	СР №6Подготовка доклада на тему : «Мировые бренды: самые удачные и неудачные виды»	2	
	СР №7Оформление ПР№5	2	
	СР №8 Оформление ПР№6	2	
	СР №9 Подготовка доклада на тему : «Порядок формирования фирменного стиля предприятия»	2	
	СР №10Оформление ПР №7	2	



	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
Тема 1.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>1 Особенности деятельности предприятий общественного питания</b> Производство кулинарной продукции. Реализация кулинарной продукции. Организация ее потребления.	2	2
	<b>2 Управление товарными запасами предприятия общественного питания</b> 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
	<b>3 Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения</b> Источники снабжения. Формы и способы доставки	2	2
	<b>4 Приемка продовольственных товаров . Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним</b> Материальные ресурсы. Энергетическое хозяйство. Искусственное освещение. Естественное освещение. Отопление. Вентиляция. Водоснабжение предприятий общественного питания. Санитарные требования к очистке предприятий. Материальная ответственность на предприятии	2	2
	<b>5 Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства</b> Складское хозяйство.. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. Организация тарного хозяйства	2	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие №8 Приемка, контроль качества товарных запасов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	СР №1 Оформление ПРН№8	2	
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
Тема 1.4. Экономические показатели работы предприятия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	<b>1 Расчет и составление меню.</b> Средства информации. Назначение и принципы составления меню . Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	1	2

общественного питания	<b>Практические занятия</b>		<b>5</b>	
	<b>1</b>	Практическое занятие № 9 Составление плана-меню для предприятий общественного питания	1	
	<b>2</b>	Практическое занятие №10. Составление нормативной документации на кулинарную продукцию	2	
	<b>3</b>	Практическое занятие №11. Ценообразование блюд, ценообразование фирменного блюда.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>5</b>	
		СР №12Оформление ПРН№9	2	
		СР №13Оформление ПРН№10	2	
		СР №14Оформление ПРН№11	1	
	<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
Тема 1.5. Организация производства на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	<b>1</b>	<b>Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест</b> Рациональная структура производства; Производственные помещения. Поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов. Размещение оборудования. Оптимальные условия труда	2	2
	<b>2</b>	<b>Характеристика торговых помещений</b> Вестибюль. Туалетные комнаты. Аванзал . Торговый и банкетный залы. Площадка для эстрады и танцев.	2	2
	<b>3</b>	<b>Характеристика производственных помещений</b> Сервизная. .Моечная столовой посуды. Раздаточная. -бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба Производственные цеха	2	2
	<b>4</b>	<b>Организация работы заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельевого, цеха по доработке полуфабрикатов, цеха по обработке зелени.</b> 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.	2	2
	<b>5</b>	<b>Организация работы доготовочных цехов: горячего, холодного, кулинарного, цеха мучных изделий</b> Ассортимент продукции, производственная программа. Санитарно-эпидемиологические	2	2

	требования к производству холодных блюд и закусок, горячих блюд, мучных и кондитерских изделий Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления различных видов блюд		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>	
	<b>1</b> Практическое занятие №12. Организация работы заготовочных цехов	2	
	<b>2</b> Практическое занятие №13. Организация работы доготовочных цехов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	СР №15 Оформление ПР№12	1	
	СР №16 Оформление ПР№13	1	
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
Тема 1.6. Основы организации труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>1</b> <b>Содержание и значение рациональной организации труда</b> Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда	2	2
	<b>2</b> <b>Нормирование труда на предприятиях общественного питания</b> Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. изучения затрат рабочего времени	2	2
	<b>3</b> <b>Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений</b> Опытно-статистические нормы выработки. Технические нормы выработки	2	2
Тема 1.7. Этапы организации обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>1</b> <b>Классификация услуг. Методы и формы обслуживания</b> Методы обслуживания потребителей. Форма обслуживания потребителей. Обслуживание официантами Комбинированный метод. Полное Частичное самообслуживание. Самообслуживании с предварительным расчетом. Самообслуживание с последующим расчетом. Самообслуживание с непосредственным расчетом. Самообслуживание с оплатой пост приема пищи. Самообслуживание по системе саморасчета	2	2
	<b>2</b> <b>Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов</b> Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях общественного питания различных видов и классов.	2	2
	<b>3</b> <b>Виды и характеристика столовых приборов</b> Приборы, из нержавеющей высококачественной стали Столовые приборы из мельхиора Приборы из посеребренного сплава	2	2

	Серебряные приборы К основным приборам относят закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый. К дополнительным приборам относят: нож-вилку для нарезки и раскладки сыра, вилку-лопатку для шпрот, нож и вилку разделочные и др.		
<b>4</b>	<b>Виды и характеристика столовой посуды</b> Фарфоровая посуда . Фаянсовая посуда. Керамическая посуда. Стеклянная посуда Хрустальная Посуда из непрозрачного стекла Металлическая. Посуда и приборы из пластмассы. Столовые приборы	2	2
<b>5</b>	<b>Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Работа с подносом</b> На предприятиях общественного питания применяются две формы ответственности за сохранность посуды, приборов, столового белья: индивидуальная и бригадная.	2	2
<b>6</b>	<b>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола</b> Сервировка. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола: Предварительная сервировка. Дополнительная сервировка	2	2
<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	
<b>1</b>	Практическое занятие №14. Основы предварительной сервировки	2	
<b>2</b>	Практическое занятие №15. Сервировка банкетного стола	1	
<b>Контрольные работы</b>		<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>8</b>	
	СР №17 Составление схемы «Классификация столовой посуды и приборов»	2	
	СР №18 Подготовка доклада по теме : «Виды сервировки стола»	2	
	СР №19 Оформление ПР№14	2	
	СР №20 Оформление ПР№15	2	
Тема 1.8. Обслуживание потребителей в ресторанах	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
<b>1</b>	<b>Основные элементы обслуживания</b> Встреча и размещение гостей. Прием и оформление. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин. Передача заказа на производство. Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара. Особенности подачи шампанского	2	2
<b>2</b>	<b>Основные методы подачи блюд в ресторане</b> Французский метод подачи блюд. Английский, метод подачи блюд. Русский метод подачи блюд. Европейский метод подачи блюд. Комбинированный метод подачи блюд.	2	2
<b>3</b>	<b>Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих</b>	2	2

	<b>закусок</b> Правила подачи холодных закусок. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню. Правила подачи горячих закусок. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню		
4	<b>Правила подачи супов , вторых блюд, сладких блюд</b> Правила подачи супов. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню. Правила подачи вторых блюд. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню. Правила подачи сладких блюд. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню	2	2
5	<b>Правила подачи горячих напитков, холодных напитков, кондитерских изделий</b> Правила подачи горячих напитков. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню. Правила подачи холодных напитков. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню. Правила подачи кондитерских изделий. Посуда для подачи. Температура подачи. Правила записи в меню	2	2
6	<b>Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями</b> Этикет. Соблюдение этических норм. Наличный расчет. Расчет по кредитным картам. Безналичный расчет. Механизированная форма расчета	2	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>14</b>	
1	Практическое занятие №16. Организация обслуживания в зале ресторана	2	
2	Практическое занятие №17. Правила подачи закусок	2	
3	Практическое занятие №18. Правила подачи супов	2	
4	Практическое занятие №19. Правила подачи вторых горячих блюд	2	
5	Практическое занятие №20. Правила подачи сладких блюд	2	
6	Практическое занятие №21. Правила подачи напитков	2	
7	Практическое занятие №22. Правила подачи кондитерских изделий	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>13</b>	
	СР №21 Оформление ПР№16	1	
	СР №22 Подготовка доклада по теме : «Классификация закусок, порядок подачи на стол	2	
	СР №23 Оформление ПР№17	1	
	СР №24 Оформление ПР№18	1	
	СР №25 Оформление ПР№19	1	
	СР №26 Оформление ПР№20	1	
	СР №27 Подготовка доклада по теме : «Классификация напитков, порядок подачи на стол»	2	

	СР №28 Оформление ПР№21	1	
	СР №29 Оформление ПР№22	1	
	СР №30 Подготовка доклада по теме : «Правила этикета при приеме пищи»	2	
Тема 1.9. Обслуживание приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>1 Виды приемов и банкетов. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</b> Дневные приемы — это Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, Завтрак. Вечерние — Обед, Обед-буфет, Ужин, А ля фуршет, Коктейль, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю). К приемам с рассадкой за столом можно отнести такие приемы, как Завтрак, Обед и Ужин. К приемам без рассадки за столом относят Фуршет, Коктейль, Жур фикс, Барбекю. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	2
	<b>2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай</b> Деловой протокол. Рассадка за столом на приеме. Аперетив. Подача аперитива. Схема работы официантов. Прием-фуршет. Подготовка к приему-фуршету. Сервировка фуршетного стола. Прием коктейль. Подготовка к приему коктейль. Обслуживание гостей. Роль метрдотеля в организации и обслуживании приема коктейль. Банкет-чай.	2	2
	<b>3 Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</b> Смешанный банкет. Коктейль-фуршет. Фуршет-кофе. Коктейль-фуршет-кофе. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиной.	2	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	
	<b>1</b> Практическое занятие №23. Оформление и сервировка стола при обслуживании прием-фуршета	2	
	<b>2</b> Практическое занятие №24. Оформление и сервировка стола при обслуживании приема коктейля, банкет-чая	2	
	<b>3</b> Практическое занятие №25. Оформление и сервировка стола при обслуживании банкетов с полным и частичным обслуживанием	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>	
	СР №31 Подготовка доклада по теме : «Виды банкетов, их характеристика»	2	

	СР №32 Оформление ПР№23	1	
	СР №33 Оформление ПР №24	1	
	СР №34 Оформление ПР №25	1	
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
Тема 1.10. Специальные виды услуг и формы обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>1 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</b> Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы	2	2
	<b>2 Обслуживание в гостиницах. Обслуживание пассажиров на транспорте</b> Организация обслуживания по типу шведского стола. Завтрак или обед в виде шведского стола (буфета). Завтрак по меню со свободным выбором блюд. Континентальный завтрак. room-service. Европейский завтрак. Американский завтрак. Русский завтрак. Диетический завтрак. Вегетарианский завтрак. Вагон-ресторан. шведский стол, тематические буфеты, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, happy hour (счастливый час), русский стол, Linner (линер), Dinner (динер).	2	2
	<b>3 Организация обслуживания гостей на высшем уровне. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания</b> Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP . Транширование в присутствии посетителей. Фламбирование блюд и десертов. Особенности приготовления и подачи блюд фондю Обслуживание на производственных предприятиях. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах. учащихся профессионально-технических училищ. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений. Обслуживание социально незащищенных групп населения	2	2
	<b>4 Организация труда обслуживающего персонала</b> Требования к менеджеру торгового зала (метрдотелю, администратору. Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к буфетчику сервис-бара. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала . Условия и порядок присвоения звания «Мастер торгового сервиса»	2	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>7</b>	
	<b>1</b> Практическое занятие №26. Обслуживание пассажиров в гостиницах	2	
<b>2</b> Практическое занятие №27. Обслуживание на транспорте	2		

	<b>3</b> Практическое занятие №28. Организация обслуживания гостей на высшем уровне	2	
	<b>4</b> Практическое занятие №29. Организация труда обслуживающего персонала	1	
	<b>Контрольные работы</b>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>10</b>	
	СР №35 Подготовка доклада по теме : «Обслуживание потребителей на транспорте»	2	
	СР №36 Оформление ПР№26	1	
	СР №37 Оформление ПР№27	1	
	СР №38 Подготовка доклада по теме : «Составление должностной инструкции»	2	
	СР №39 Оформление ПР№28	2	
	СР №40 Оформление ПР№29	2	
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
	<b>Примерная тематика курсовой работы (проекта)</b>	<b>16</b>	
	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.		



<p>15. Организация работы коктейль - бара высшего класса на 50 мест. Организация работы раздаточной.</p> <p>16. Организация работы винного бара на 40 мест. Организация производства в холодном цехе.</p> <p>17. Организация работы молочного бара высшего класса на 60 мест. Организация производства в горячем цехе.</p> <p>18. Организация работы гриль-бара первого класса на 80 мест. Организация производства в холодном цехе.</p> <p>19. Организация работы столовой при производственном предприятии на 100, 150 мест. Организация производства в холодном цехе.</p> <p>20. Организация работы столовой при среднем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства в горячем цехе.</p> <p>21. Организация работы школьной столовой на 100 (150, 200) мест. Организация производства в горячем цехе.</p> <p>22. Организация работы диетической столовой на 75, 100 мест. Организация производства в горячем цехе</p> <p>23. Организация работы специализированного ресторана. Организация производства в холодном цехе.</p> <p>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> <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>		
<b>Всего:</b>	<b>231</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **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:

- 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
- 9.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)
- 10.ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 2016–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

- 11.ГОСТ 31985-2013.Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартиформ, 2013. – 12 с.
- 12.ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартиформ, 2014. – 11 с.
- 13.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартиформ, 2014. – 17 с.
- 14.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. : Стандартиформ, 2014. – 10 с.
- 15.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.
- 16.Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания. – М. : Дашков и К°, 2003. – 212 с.
- 17.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. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.
2. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с.
3. Радченко, Л.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – М.: КноРус, 2018. – 321 с. – Для СПО и НПО.

#### **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 рецептов 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.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.coolreferat.com/](http://www.coolreferat.com/)Организация\_производства\_на\_предприятиях\_общественного\_питания
2. [www.сухаревка.ru](http://www.сухаревка.ru)
3. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru)
4. [www.bookline.ru/book2076440.htm](http://www.bookline.ru/book2076440.htm)
5. [www.referats.net](http://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
<b>Освоенные умения:</b>	
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
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;
<b>Усвоенные знания:</b>	
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 технологического процессов;	- тестирование - защита реферата (компьютерной 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.
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