
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12</b> Условное обозначение: РП ОП.12 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение № __</i>

УТВЕРЖДАЮ:  
 Заместитель директора по У и НМР  
 О. А. Евтехова  
 12.02.2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**  
 на базе основного общего образования  
 очная форма обучения

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12</b> Условное обозначение: <b>РП ОП.12 19.02.10</b>	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№ __</i>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Плесневич Ирина Николаевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»


Протокол № 06

от 12.02.2021 г.

Председатель ПЦК:        Г. И. Есина


**Эксперт:**

ГПОУ ТО «ДПК», методист Шаталова Е.Н.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 3 Изменение №__

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12</b> Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 4 из 10 Контрольный экз.

## 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.**

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.12 **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** является общепрофессиональной дисциплиной, реализующая вариативную часть ОПОП по специальности, и относится к профессиональному циклу дисциплин.

### 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОП.12 **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** способствует формированию квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- рационально планировать торговый и обслуживающий зал;
- проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;


В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **знать:**

- способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
- методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;
- способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
- правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;

### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:


максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;  
 лабораторно-практических работ 20 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 3 Изменение №__

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторно-практические занятия (в т.ч. практическая подготовка)	20(4)
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе	
рефераты	2
доклады	2
конспект	2
практическая работа	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифзачёта в 7 семестре</b>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12</b> Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 6 из 10 <b>Контрольный экз.</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
<b>Введение.</b> История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2
	1	<b>Введение.</b> Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.	2	
<b>Тема 2</b> Характеристика предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»		1	
<b>Тема 3</b> Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	1	Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
	<b>Практическое занятие №1</b> Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания		2	
<b>Тема 4</b> Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов.	2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»		2	
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12**  
Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10

Редакция № 3  
Изменение №\_\_

Лист 7 из 10  
**Контрольный экз.**

Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.	1	Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование.	2	
	<b>Практическое занятие №3</b>		4	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .			
<b>Тема 6</b> Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	2	2
	<b>Практическое занятие № 4</b>		4	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	1. Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий».			
<b>Тема 7</b> Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	2	2
	<b>Практическое занятие № 5 (Практическая подготовка)</b>		4(4)	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
1. Доклад на тему «Оформление блюд и товаров а также мест их продажи»				
<b>Тема 8</b> Основы составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.	2	2
<b>Тема 9</b> Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Подача буфетной продукции. подача холодных блюд и закусок. подача супов. подача вторых блюд. подача десертов. подача напитков.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»			



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12**  
Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10

*Редакция № 3  
Изменение  
№\_\_*

**Лист 8 из 10**  
**Контрольный экз.**

<b>Тема 10</b> Культура обслуживания и правила этикета. Специальные формы организации питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Показатели культуры обслуживания. Правила этикета. Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов и конференций. Обслуживание банкетов и приемов.	2	2
	<b>Практическое занятие № 6</b>		4	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
Конспект на тему «Сравнительная характеристика традиционных и мерчандайзинговых типов планирования оборудования в предприятиях общественного питания»				
<b>Итого:</b>			<b>48</b>	



	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12</b> Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 3 Изменение № __

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды;
- комплект учебно-методической документации;
- дидактический материал по дисциплине (картотека тестовых и практических заданий по разделам дисциплины);
- перечень практических заданий и методические рекомендации по их выполнению.

**Технические средства обучения:**

Мультимедиапроектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**


1. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Москва Академия 2017 г
2. С.Н. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д Феникс 2008г.

**Дополнительные источники:**

1. Наум В.М. Маркетинг сбыта //http: www.marketing.spb

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
2. [www.spros.ru](http://www.spros.ru) – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12</b> Условное обозначение: РП ОП.12 19.02.10	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 10 из 10 <b>Контрольный экз.</b>

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов;	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7
рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6
проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4
<b>Знания</b>	
способы создания благоприятных условий для покупки товаров;	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;	фронтальный и индивидуальный опрос
методы классификации и кодирования мерчандайзинга;	фронтальный и индивидуальный опрос
методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;	тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
способы анализа ассортимента продукции общественного питания;	контроль по карточкам; фронтальный и индивидуальный опрос
правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;	тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос