

**Приложение 3.12**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*Код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»**

**2023 г.**

## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Учебная дисциплина «ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
	проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания
	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
		правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа <sup>18</sup>	4

Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

---

<sup>18</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>19</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Организация производства и обслуживания на</b>	<b>предприятиях общественного питания</b>	<b>36 / 16</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.</b>	1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>

<sup>19</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»		<b>10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания	2	
<b>Тема 1.4 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»	1	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.5 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .	2	
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09,</b>

<b>Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.</b>	1 Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	2	<b>10, КК 01-04</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий»	1	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.7</b> <b>Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
<b>Тема 1.8</b> <b>Основы составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.	2	
<b>Тема 1.9</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09,</b>



<b>Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания</b>	1 Подача буфетной продукции. Подача холодных блюд и закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача десертов. Подача напитков.	2	<b>10, КК 01-04</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»	1	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.10</b> <b>Культура обслуживания и правила этикета.</b> <b>Специальные формы организации питания</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</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	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».	2	
<b>Всего:</b>		36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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 реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

2.Любецкая Т.Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач., М.: ИТК «Дашков и К°», 2021

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Умения:</b>		
разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7
рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6
проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	Точность оценки, самооценки выполнения требованиям инструкций, регламентов	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Рациональность действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4
<b>Знания:</b>		
способы создания благоприятных условий для покупки товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;	Не менее 75% правильных ответов.	фронтальный и индивидуальный опрос
методы классификации и кодирования мерчандайзинга;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	фронтальный и индивидуальный опрос
методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;	адекватность применения профессиональной терминологии	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
--	--	--