

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
2.3. Курсовой проект (работа)	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: формирование знаний в области теоретических и практических основ организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – понимать общий смысл четко 	<ul style="list-style-type: none"> – психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на

	<p>произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – 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. 	<p>профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности. – 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.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	20
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	-	-
Всего	48	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	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>
Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		36 / 16	
Тема 1.1 История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания	2	
Тема 1.2 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»	1	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания	2	

Тема 1.4 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»	1	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.5 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .	2	
Тема 1.6 Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий»	1	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.7 Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
Тема 1.8 Основы	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и	2	

составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.		
Тема 1.9 Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	1 Подача буфетной продукции. Подача холодных блюд и закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача десертов. Подача напитков.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»	1	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
Тема 1.10 Культура обслуживания и правила этикета. Специальные формы организации питания	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».	2	
Промежуточная аттестация			
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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^о», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> способы создания благоприятных условий для покупки товаров; способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания; методы классификации и кодирования мерчендайзинга; 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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы фронтальный и индивидуальный опрос контроль по карточкам; тестирование</p>

<p><i>Умеет:</i> разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7 наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6 наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5 наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4</p>
---	---	--