

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Южный аграрный  
техникум»

*[Signature]*  
О.В.Ванева  
Приказ № 17 от 08.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ**

*название учебной дисциплины*

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины ОП.10 «Организация производства и обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10 "Технология продукции общественного питания".  
*код наименование специальности*

Организация-разработчик:  
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.10 «Организация производства и обслуживания» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

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

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

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис- бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции

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

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков , техники подачи продукции из сервис- бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители ),их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей ( прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания
- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- 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 категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **180** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **60** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>180</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	60
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Промежуточная аттестация в дифференцированном зачете</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация производства и обслуживание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1.</b> Организация производства		<b>13</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Функции предприятий общественного питания		4
	2	Классификация предприятий общественного питания		1
	3	Развитие отрасли в условиях экономической трансформации.		1
	4	Задачи общественного питания.		1
<b>Тема 1.2.</b> Организационная структура управления предприятием общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	1	Управление предприятием общественного питания		1
	2	Основные правила работы предприятий общественного питания.		1
	3	Структура управления рестораном		1
	4	Управляющее звено предприятия общественного питания		1
	5	Характеристика и функции основных категорий обслуживающего персонала		1
	6	Методы организации труда официантов. Графики выхода на работу.		1
	7	Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТР.		1
	8	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.		1
9	Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.	1		
<b>Раздел 2.</b> <b>Производственная деятельность на предприятиях</b>		<b>39</b>		

<b>общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение и структура производственных помещений на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	2
	1	Характеристика технологических процессов.	1	
	2	Технологический процесс товародвижения.	1	
	3	Функциональное назначение технических помещений	1	
	4	Цеховая структура производства.	1	
	5	Подбор и расстановка оборудования.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	1	Классификация предприятий общественного питания, их характеристика	4	
	2	Требования безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания	2	
	3	Рациональные формы организации производства в общественном питании.	4	3
<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>		
1	Задачи и функции общественного питания	1		
<b>Тема 2.2.</b> Организация производства на предприятии общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	2
	1	Организация производства в заготовочных цехах.	1	
	2	Овощной цех.	1	
	3	Мясной и (мясо-рыбный цех).	1	
	4	Организация производства в доготовочных цехах.	1	
	5	Организация работы в подсобных помещениях.	1	
	6	Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования.	1	
	7	Моечная столовой посуды и приборов.	1	
	8	Помещение для нарезания хлеба. Раздаточная.	1	
	9	Бракераж готовой продукции.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
	1	Организация работы кондитерского цеха в сети общепита	2	
	2	Подбор и расстановка оборудования	2	
	3	Оборудование раздаточных линий.	2	
4	Организация отпуски блюд в столовых	2		

	5	Классификация доготовочных цехов. Холодный и горячий цех.	4	
	6	Организация работы холодного цеха.	2	
<b>Раздел 3 Характеристика торговых, административных помещений предприятий общественного питания.</b>			<b>51</b>	
<b>Тема 3.1. Помещения для обслуживания посетителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	2
	1	Функциональная, входная зона.	1	
	2	Помещение для обслуживания посетителей.	1	
	3	Торговые залы, бары и буфеты в ресторанах. Мебель в торговых залах	1	
<b>Тема 3.2. Административные, бытовые и подсобные помещения, складское хозяйство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	3
	1	Административные складские и бытовые помещения.	1	
	2	Помещения для приема хранения и отпуска товара.	1	
	3	Складское хозяйство. Сервизная.	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Организация работы хранения пищевых продуктов и сырья на предприятиях общепита.	2	
	2	Виды весовых устройств, правила установки и поверки весов в сети общественного питания	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1	Модульное оборудование рабочих мест	2	
	2	Функциональное назначение производственных помещений на предприятиях общественного питания	2	
	3	Организация складского хозяйства и складских операций на предприятиях общественного питания (на примере крупного предприятия общественного питания).	4	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>	
	1	Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.	1	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2

<b>Виды назначения столового белья, столовой посуды и столовых приборов.</b>	1	Виды столового белья.	1
	2	Определение потребности в столовом белье. Учет, хранение столового белья и учет за ним.	1
	<b>Лабораторное занятие</b>		<b>6</b>
	1	Рассчитать потребность столового белья.	2
	2	Организация работы моечной кухонной посуды и производственной тары	2
	3	Характеристика помещений для посетителей.	2
<b>Тема 3.4. Столовая посуда столовые приборы и приспособления для подачи и разделывания блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1	Ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды, стеклянной и хрустальной посуды	1
	2	Металлическая сервировочная посуда и столовые приборы.	1
	3	Керамическая, деревянная пластмассовая посуда.	1
	4	Виды столовых приборов, основные столовые приборы.	1
	5	Сервировочные столовые приборы и приспособления. Комплектные столовые приборы и столовый инвентарь.	1
6	Определение потребности в столовой посуде и приборах. Хранение учет столовых приборов и уход за ними.	1	
<b>Тема 3.5. Подготовка к обслуживанию сервировка столов обслуживание в зале ресторана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1	Подготовка к обслуживанию сервировка столов	1
	2	Подготовка и получение столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.	1
	3	Общие правила сервировки столов.	1
	4	Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа и пятиминутки.	1
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>
<b>Тема 3.6 Обслуживание в зале ресторана.</b>	1	Формы и методы обслуживания. Прием и оформление заказа.	1
	2	Встреча и размещение посетителей, прием и оформление заказа.	1
	3	Передача заказа на производство и буфет. Выполнение заказа.	1
	4	Способы подачи закусок, блюд и напитков.	1
	5	Подача оригинальных блюд и десертов. Фламбирование, приготовление фондю.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>

	1	Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.	2	
	2	Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.	2	
	3	Виды норм труда. Методы нормирования труда. Сущность и роль нормирования труда.	2	
	4	Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха.	2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>	3
	1	Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Встреча и прием заказа, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.	1	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b>		<b>26</b>	3
	Организационное построение общественного питания. Закономерности и принципы организации производства общественного питания, внешние и внутренние условия их реализации. Типы, формы и принципы, особенности организации предприятий общественного питания. Планирование развития сети предприятий общественного питания. Состав помещений Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров. Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья. Организация тарного и весового хозяйства. Материально-техническое снабжение.			
<b>Раздел 4. Меню и винная карта: назначение, характеристика джестивы.</b>			<b>17</b>	
<b>Тема 4.1. Составление и оформление меню.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	2
	1	Составление меню, виды меню.	1	
	2	Винная карта ресторана, и коктейльная карта бара.	1	
	3	Побор винно- водочных изделий к блюдам.	1	
<b>Тема 4.2. Организация и обслуживание банкетов,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Подготовка технологического и сервисного оборудования для банкетов.	1	
	2	Виды банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание.	1	

приемов и праздничных вечеров, кейтеринг.		Комбинированные банкеты и приемы.		3
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>10</b>	
	1	Изучение метода самообслуживания	2	
	2	Изучение метода обслуживания официантами	2	
	3	Изучение метода комбинированного обслуживания	2	
	4	Составление меню, расчет необходимого количества сырья, подбор посуды	4	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>	
1	Основы составления меню. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление.	1		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b>			<b>34</b>	
Организация моечной столовой посуды. Организация работы хлебозерки, буфетов и магазинов кулинарии Формы обслуживания посетителей в столовых. Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии.				
<b>Итого:</b>	<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>180</b>	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>120</b>	
	в том числе:			
	лабораторные и практические занятия		60	
	контрольные работы		4	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>			<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места обучающихся;
- учебная литература;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- комплект бланков документов;
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- оборудование для определения качества товаров;
- измерительные приборы;
- весоизмерительное оборудование.
- средства измерений.

##### Технические средства обучения

- демонстрационные устройства;
- интерактивная доска;
- электронно-презентационные материалы.
- компьютер.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением самостоятельно.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень использованных учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### ***Основные источники:***

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (1-е изд.) Издательский центр «Академия», 2016
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (13-е изд.) Издательский центр «Академия», 2016

###### ***Дополнительные источники:***

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.
2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва : Академия, 2012. - 240 с.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих ФГОС СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

###### ***Интернет ресурсы:***

<http://www.znaytovar.ru/>

<http://www.comodity.ru/>

<http://tovarovedenie.org/>

<http://vibirat.ru/>

<http://ria-stk.ru/>

[http://www.znak-kachestva.ru/?action=sub\\_cat&top\\_cat=14&cat=65](http://www.znak-kachestva.ru/?action=sub_cat&top_cat=14&cat=65)

<http://www.vuchebe.net/books/tovarovedenie/>

<http://ozpp.ru/tesaurus/192/159/>

<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/19-1-0-16>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>В результате освоения учебной дисциплине обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li><li>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис- бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li><li>- осуществлять расчет с посетителями;</li><li>-принимать рациональные управленческие решения;</li><li>-применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</li><li>-регулировать конфликтные ситуации в организации;</li><li>- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li><li>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</li><li>- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</li><li>- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания ( прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.);</li><li>- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</li><li>-использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</li><li>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</li></ul>	<p>тестовые задания, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа. Итоговый контроль: зачет</p>

-осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;

-разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;

-рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;

-обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;

-проводить бракераж готовой продукции

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

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;

-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

-характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков , техники подачи продукции из сервис- бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

-цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы

(меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители ),их выбор, оформление и

<p>использование;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</li><li>- критерии и показатели качества обслуживания</li><li>- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;</li><li>- структуру предприятий;</li><li>- нормативную базу деятельности;</li><li>- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</li><li>- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;</li><li>- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;</li></ul>	
--	--