Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Организация производства

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова Анна Ивановна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Председатель правления ПК «Вологодская трапеза» _____ Карач М.Г.

Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 10
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	– использовать нормативные и технологические документы; – производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; – составлять и заключать договора на поставку товаров; – проводить приемку продукции; – контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; – определять вид, тип и класс организации общественного питания; – разрабатывать технико-технологические карты, технологические карты, технологические инструкции.	– основные понятия и нормативные, технические документы, касающиеся производственной деятельности; – классификацию предприятий общественного питания, их структуру; – порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; – правила оперативного планирования работы предприятий; – порядок составления меню в зависимости от типа и класса предприятия; – контролировать соблюдение технологии производства продукции общественного питания, условия её реализации в зале и на вынос.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося 72 часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 66 часов;
самостоятельной работы обучающегося 4 часа;
промежуточная аттестация в форме (дифференцированного зачета) 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**66**
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Организация производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций
Тема 1. Особенности деятельности предприятий питания	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Основные понятия и определения. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания.	2	
	2. Нормативно-правовая база в области организации питания	2	
Тема 2. Классификация предприятий питания	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Классификация предприятий питания	2	
	2. Характеристика предприятий питания, организующих производство, реализацию и обслуживание	2	
	3. Характеристика предприятий питания, организующих реализацию, выездное обслуживание и доставку	2	
	4. Материально-техническое оснащение предприятий питания	2	
	Практические занятия		
	1. Презентация предприятий питания	2	
	2. Определение потребностей предприятий питания в материально-технических средствах	2	
Тема 3. Планирование производственной деятельности	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Основы планирования производственной деятельности различных предприятий питания	2	
	2. Виды меню и их характеристика	2	
	3. Требования к оформлению меню и принципы составления меню	2	
	4. Разработка производственной программы для заготовочных и специализированных цехов	2	
	Практические занятия		
	1. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд	2	
	2. Составление и оформление меню дневного и скомплектованного рационов	2	
	3. Составление и оформление меню банкетного и тематических мероприятий	2	

	4. Оперативное планирование работы производства. Составление планового меню, ассортиментного минимума. Расчет количества потребителей	2	
	5. Составление плана-меню со свободным выбором блюд. Расчет количества блюд и разбивка по ассортименту	2	
	6. Составление план-меню дневного рациона и скомплектованных рационов питания	2	
	7. Расчет количества блюд для банкетного меню и меню тематических мероприятия исходя из участников банкета	2	
	8. Расчет количества холодных и горячих напитков, мучных и кондитерских изделий	2	
	9. Расчет сырья для реализации производственной программы	2	
	10. Разработка нормативно-технологической документации на блюда включение в меню предприятия	2	
Тема 4. Организация производственной деятельности	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Основы организации работы производства	2	
	2. Организация рабочих мест в производственных помещениях	2	
	3. Организация производственной деятельности заготовочных предприятий и цехов (мясного, рыбного)	2	
	4. Организация производственной деятельности кулинарного и кондитерского цехов.	2	
	5. Организация производства предприятий питания работающих на п/ф (доготовочных предприятиях питания)	2	
	6. Реализация и отпуск готовой продукции (на раздаче, в доготовочные предприятия, по системе кейтеринга)	2	
	Практические занятия		
	1. Разработка схем технологического процесса для различных производственных помещений с учетом требований	2	
	2. Разработка схем технологического процесса для доготовочных цехов	2	
	3. Разработка технологического процесса для специализированных цехов	2	
Тема 5. Организация труда персонала	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Персонал предприятия питания. Функциональные обязанности работников и руководителей	2	
	Практическое занятие		
	1. Составление и оформление графиков выхода на работу работников различных типов предприятий питания	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
Рассмотреть основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли Проанализировать зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания Провести анализ размещение сети действующих предприятий Составить презентации различных предприятий		4	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1

Составить заявки на торгово-технологическое оборудование и другие материально-технические средства Составить схемы взаимосвязи производственных помещений на предприятиях различных типов Раскрыть основные направления научной организации труда Изучить требования к производственному персоналу		ПК 5.1
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачёт)	**2**	
Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебно-методический комплекс; комплект учебников, учебных и методических пособий; учебно-бланковый материал.

Технические средства обучения: калькуляторы, мультимедиапроектор, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public

catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва : Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество»Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва : Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

9. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Public catering services. Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.
12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.
13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.
14. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Организация производства в 2 ч. Часть 2 : учебник для СПО / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией: И. Н. Иванова. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 174 с. — Текст : электронный. Режим доступа : URL: https://biblio-online.ru/bcode/430885.
2. Организация производства в 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией: И. Н. Иванова. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. —Текст : электронный. Режим доступа : URL: https://biblio-online.ru/bcode/430884 .
3. Организация производства : учебник и практикум для СПО / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией: Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецовой. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 305 с. — Текст : электронный. Режим доступа : URL: https://biblio-online.ru/bcode/437780.

в) Дополнительные источники

1. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова.- 3-е изд - Москва. : Академия, 2016. - 319 с. – Текст : непосредственный.
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт,

2018. - 390 с. — Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546.
3. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для СПО / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. - 191 с. — Текст : электронный. Режим доступа : URL: https://biblio-online.ru/bcode/431088.

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.
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении

		практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий;	Письменный/устныйо опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.

	– правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного праткического задания).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Дайте полную характеристику предприятий общественного питания различных типов (столовая, кафе, ресторан и т.д.). Назовите их классификационные признаки.
2. Расскажите, как осуществляется приёмка продовольственных товаров на предприятии.
3. Раскройте, что относится к материально-техническому снабжению предприятий общественного питания. Как оно производится.
4. Назовите что такое оперативное планирование производства, раскройте поэтапное планирование работы производства.
5. Дайте определение, что такое меню. Назовите виды меню. Раскройте правила составления и оформления различных видов меню.
6. Дайте характеристику цеховой и бесцеховой структуре производства.
7. Раскройте характеристику производственных помещений предприятия общественного питания.
8. Организуйте рабочие места в цехах, подберите технологическое оборудование, инструменты и инвентарь.
9. Проанализируйте организацию труда и отдыха на предприятии общественного питания. Перечислите виды графиков выхода на работу и дайте характеристику.

Примерный перечень практических заданий

Рассчитайте количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления первых блюд, включённых в план-меню ресторана. Составьте сводную ведомость на продукты.

План-меню

№ п/п	Наименование блюд	Номер блюда по Сборнику рецептур, ТТК	Выход одной порции, г	Количество порций
1	Суп-пюре из свежих грибов			50
2	Бульон из индейки прозрачный			100
3	Борщ сибирский			60

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если полно и обстоятельно раскрыты теоретические вопросы. Практическая часть выполнена в полном объёме.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты теоретические вопросы, но с небольшими неточностями. Практическая часть выполнена полностью, но с небольшими ошибками.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если полностью раскрыт один из теоретических вопросов, или выполнены два теоретических вопроса наполовину. Практическая часть выполнена с ошибками, не меняющими сути ответа.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если не раскрыты теоретические вопросы и не выполнена практическая часть, или если допущены грубые ошибки.