

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 17:56:13

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:

Зам.директора по УВ

М.В. Милославенко

«15» 20 2023



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
МДК.06.01 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ

Специальность: СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «12» 03. 2020г.

Председатель ПЦК

С.С. Луета

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04. 2020г.

Председатель УМК института

А.Б. Нарыжная

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

М.Б. Халчаева

«12» марта 2020г.

Директор ООО «Кавпродконтракт»

С.М. Еремин



Пятигорск, 2023г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

М.В. Мартыненко
«15» *марта* 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
МДК.06.01 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 2 от «12» 03.2020г.
Председатель ПЦК
С.С. Луста *С.С. Луста*

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол № 8 от «15» 04.2020г.
Председатель УМК института
А.Б. Нарыжная А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

С.М. Еремин
С.М. Еремин



РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель
М.Б. Хапчиева *Хапчиева*
«16» марта 2020г.

Пятигорск, 20 04 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.06.01 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании.

Программа учебной дисциплины МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации может быть использована дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации относится к профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, изучается в 8 семестре.

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

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

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

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

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональными компетенциями:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

397 академических часа, из них:

270 академических часов – аудиторные занятия,

127 академических часа – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
1.	Тема 1.Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации (предприятия).	8	-	2	-	-	
2.	Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	8	-	2	-	-	
3.	Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.	8	-	2	-	2	собеседование
4.	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.	8	2	2	-	1	собеседование
5.	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	8	2	2	-	2	собеседование
6.	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания.	8	2	2	-	2	собеседование
7.	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания.	8	2	2	-	2	собеседование
8.	Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	8	2	2	-	2	собеседование
9.	Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним.	8	-	2	-	2	собеседование
10.	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.	8	2	2	-	2	собеседование
11.	Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания.	8	-	2	-	-	

12.	Тема 12. Особенности розничной торговли.	8	2	2	-	-	
13.	Тема 13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.	8	-	2	-	-	
14.	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.	8	2	2	-	-	
15.	Тема 15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания.	8	-	2	-	-	
16.	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафе-терий.	8	2	2	-	2	собеседование
17.	Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.	8	-	2	-	2	собеседование
18.	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.	8	2	2	-	2	собеседование
19.	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания.	8	-	2	-	2	собеседование
20.	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.	8	2	2	-	2	собеседование
21.	Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика.	8	-	2	-	2	собеседование
22.	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.	8	2	2	-	2	собеседование
23.	Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.	8	-	2	-	2	собеседование
24.	Тема 24. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.	8	2	2	-	-	
25.	Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.	8	-	2	-	-	
26.	Тема 26. Назначение складских помещений.	8	2	2	-	2	собеседование
27.	Тема 27. Состав складских помещений.	8	-	2	-	2	собеседование
28.	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.	8	2	2	-	2	собеседование
29.	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.	8	2	2	-	2	собеседование
30.	Тема 30. Порядок отпуска продуктов на производство.	8	-	2	-	2	собеседование
31.	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары.	8	2	2	-	2	собеседование
32.	Тема 32. Организация тарооборота.	8	-	2	-	2	собеседование
33.	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	8	-	2	-	2	собеседование

34.	Тема 34. Планирование деятельности предприятий общественного питания.	8	-	2	-	2	собеседование
35.	Тема 35. Классификация видов финансового анализа.	8	-	2	-	2	Собеседование
36.	Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа.	8	-	2	-	2	Собеседование
37.	Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация.	8	-	2	-	2	Собеседование
38.	Тема 38. Производственная мощность предприятия.	8	2	2	-	2	Собеседование
39.	Тема 39. Показатели эффективности предприятия.	8	2	2	-	2	Собеседование
40.	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах.	8	-	2	-	2	Собеседование
41.	Тема 41. Затраты производства и их факторы. Классификация издержек производства и обращения.	8	-	2	-	2	Собеседование
42.	Тема 42. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения	8	-	2	-	2	Собеседование
43.	Тема 43. Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика.	8	-	2	-	2	Собеседование
44.	Тема 44. Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности.	8	-	2	-	2	Собеседование
45.	Тема 45. Оперативное планирование работы производства.	8	2	2		2	Собеседование
46.	Тема 46. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.	8	2	2		2	Собеседование
47.	Тема 47. Организация производства продукции	8	-	2		2	Собеседование
48.	Тема 48. Организация работы вспомогательных служб. Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства.	8	-	2		-	
49.	Тема 49. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	8	2	4		-	
50.	Тема 50. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	8	-	2		2	Собеседование
51.	Тема 51. Виды меню, их характеристика.	8	2	2		2	Собеседование
52.	Тема 52. Расчет сырья и составление заданий бригадирам поваров. Оперативный контроль работы производства.	8	2	2		-	
53.	Тема 53. Технологические документы на продукцию общественного питания.	8	-	2		2	Собеседование
54.	Тема 54. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.	8	2	2		-	
55.	Тема 55. Технологические карты.	8	2	2		-	
56.	Тема 56. Техничко-технологическая карта.	8	2	2		-	
57.	Тема 57. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на	8	-	2		2	Собеседование

	полуфабрикаты и кулинарные изделия.						
58.	Тема 58.Производственная инфраструктура.	8	2	-		2	Собеседование
59.	Тема 59. Создание оптимальных условий труда.	8	2	-		2	собеседование
60.	Тема 60. Требования к организации рабочих мест.	8	2	-		2	Собеседование
61.	Тема 61. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.	8	2	-		2	Собеседование
62.	Тема 62. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.	8	2	2		2	Собеседование
63.	Тема 63. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия	8	2	2		2	Собеседование
64.	Тема 64. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.	8	2	2		2	Собеседование
65.	Тема 65. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов.	8	2	2		2	Собеседование
66.	Тема 66. Организация работы мясо-рыбного цеха.	8	2	-		2	собеседование
67.	Тема 67. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов.	8	2	-		2	Собеседование
68.	Тема 68. Организация работы супового отделения горячего цеха.	8	2	4		2	Собеседование
69.	Тема 69. Организация работы соусного отделения горячего цеха.	8	2	4		2	Собеседование
70.	Тема 70. Организация работы холодного цеха.	8	2	2		2	собеседование
71.	Тема 71. Организация работы кулинарного цеха.	8	2	2		2	Собеседование
72.	Тема 72. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.	8	2	2		2	Собеседование
73.	Тема 73. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.	8	2	2		2	Собеседование
74.	Тема 74. Организация работы цеха мучных изделий.	8	2	-		2	Собеседование
75.	Тема 75. Организация работы вспомогательных производственных помещений.	8	2	-		2	Собеседование
76.	Тема 76. Линии раздачи. Оборудование. Назначение, классификация, характеристика.	8	2	-		2	Собеседование
77.	Тема 77. Подогреваемые элементы. Общие требования.	8	2	-		-	
78.	Тема 78. Охлаждаемые элементы. Общие требования.	8	-	2		-	
79.	Тема 79. Контроль качества выпускаемой продукции.	8	2	-		-	
80.	Тема 80. Организация труда на предприятиях общественного питания.	8	2	-		2	Собеседование

81.	Тема 81. Сущность и задачи научной организации труда.	8	2	-			
82.	Тема 82. Разделение и кооперация труда на предприятии.	8	2	-		2	Собеседование
83.	Тема 83. Оснащение рабочих мест.	8	2	2		2	Собеседование
84.	Тема 84. Планировка рабочих мест.	8	-	2		-	
85.	Тема 85. Структура штатов на предприятиях общественного питания.	8	-	2		-	
86.	Тема 86. Внедрение передовых приемов труда. Создание благоприятных условий труда.	8	-	2		-	
87.	Тема 87. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников. Виды норм труда.	8	2	4		-	
88.	Тема 88. Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад.	8	-	2		-	
89.	Тема 89. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.	8	-	2		-	
90.	Тема 90. Классификация затрат рабочего времени.	8	2	4		-	
	ИТОГО		108	162		127	Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
1.	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Учредительный договор. Порядок учреждения и регистрация общества.		2
2.	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. Предметная и технологическая специализация. Кооперирование. Механизация процессов.		2
3.	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания. Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».		2
4.	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.		2
5.	Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Промышленная зона. Жилищно-административная		2

	зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.		
6.	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Фабрика-заготовочная. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.		2
7.	Тема 12. Особенности розничной торговли. Отдел полуфабрикатов. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.		2
8.	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания. Услуги по организации досуга. Организация обслуживания. Вагоны-рестораны. Требования к качеству предоставляемых услуг. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.	мультимедиалекция	2
9.	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафе-терий. Ассортимент реализуемой продукции. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское). Метод обслуживания.		2
10.	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.		2
11	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Право заключать контракты. Законность. Реквизиты договора. Преамбула договора. Сроки и порядок поставки. Качество и компетентность. Упаковка и маркировка. Цена и порядок расчетов. Ответственность сторон. Срок договора. Изменение и расторжение договора. Решение споров. Реквизиты сторон.	лекция-дискуссия	2
12	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.	мультимедиалекция	2
13	Тема 24. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Приемка продукции по количеству. Приемка товаров по качеству. Сроки		2

	проверки качества товаров.		
11.	Тема 26. Назначение складских помещений. Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		2
12.	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).		2
16	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной. Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери.		2
17	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Технические требования. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование.		2
	Тема 38. Производственная мощность предприятия. Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		2
	Тема 39. Показатели эффективности предприятия. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		2
	Тема 45. Оперативное планирование работы производства. Общие положения. Сущность оперативного планирования.		2
	Тема 46. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Требования к организации продовольственного снабжения. Требования к организации материально-технического снабжения.		2
	Тема 49. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Ассортимент выпускаемой продукции. Техническая оснащенность предприятия. Объем полуфабрикатов. Расчеты выхода овощных полуфабрикатов. Расчеты выхода мясных полуфабрикатов.		2
13.	Тема 51. Виды меню, их характеристика. Меню со свободным выбором блюд. Меню комплексных обедов. Меню дневного рациона. Меню диетического питания. Меню детского питания. Банкетное меню.		2

14.	Тема 52. Расчет сырья и составление заданий бригадирам поваров. Оперативный контроль работы производства. Расчет количества сырья и продуктов. Наименование блюд и количество. График работы поваров.		2
15.	Тема 54. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Рецептуры, технология приготовления блюд, нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.		2
16.	Тема 55. Технологические карты. Наименование блюда, номер и вариант, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, расчет на определенное количество порций или изделий. Технологический процесс приготовления блюда. Качественная оценка готового блюда.		2
17.	Тема 56. Техничко-технологическая карта. Наименование изделия и области применения ТТК. Перечень сырья. Требования к качеству сырья. Нормы закладки сырья. Нормы выхода. Описание технологического процесса. Требования к оформлению, подаче, реализации, хранению. Показатели качества и безопасности. Показатели пищевого состава и энергетической ценности		2
18.	Тема 58.Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Производственный процесс. Основные процессы. Вспомогательные процессы. Производства. Цех. Отделения. Производственный участок. Рабочее место. Требования СНиПов. Санитарные и противопожарные правила.		2
19.	Тема 59. Создание оптимальных условий труда. Площадь и состав производственных помещений. Обеспечение безопасных условий труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Оптимальный микроклимат. Правильное освещение. Подвод горячей и холодной воды.		2
20.	Тема 60. Требования к организации рабочих мест. Площадь рабочего места. Специализированные рабочие места. Универсальные рабочие места.		2
21.	Тема 61. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Технические условия и технологические инструкции. Линия очистки и сульфитации картофеля. Организация труда в цехе.		2
22.	Тема 62. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом	мультимедиалекция	2

	полуфабрикатов. Оборудование для овощного цеха.		
23.	Тема 63. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Сроки хранения полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Организация труда в цехе.		2
24.	Тема 64. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.		2
25.	Тема 65. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Технологический процесс обработки. Схема организации производства полуфабрикатов.		2
26.	Тема 66. Организация работы мясо-рыбного цеха. Мясо-рыбные цехи на предприятиях с полным производственным циклом. Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе. Организация труда.		2
27.	Тема 67. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов. Организация рабочих мест для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, рыбы, свежих овощей, зелени, фруктов. Размещение оборудования. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		2
28.	Тема 68. Организация работы супового отделения горячего цеха. Производственная программа горячего цеха. Микроклимат горячего цеха. Нормы оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии. Режим работы. Технологический процесс приготовления супов.		2
29.	Тема 69. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Основное оборудование соусного отделения (кухонные плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, пищеварочные котлы). Посуда, применяемая в соусном отделении. Инвентарь. Организация труда в цехе.		2
30.	Тема 70. Организация работы холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Специализированные рабочие места. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в холодном цехе.		2

31.	Тема 71. Организация работы кулинарного цеха. Кулинарные цехи, организуемые на заготовочных предприятиях. Специализированные кулинарные цехи. Универсальные кулинарные цехи. Технологический процесс цеха. Ассортимент. Организация труда.		2
36	Тема 72. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности кондитерских цехов. Состав помещения. Подготовка сырья Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий.		2
37	Тема 73. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация рабочего места по приготовлению опары и теста. Рабочее место для разделки теста. Выпечка кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Моечное отделение кондитерского цеха. Сроки хранения кондитерских изделий. Организация труда в кондитерском цехе.		2
38	Тема 74. Организация работы цеха мучных изделий. Цех мучных изделий является одним из специализированных цехов. Механизация процесса. Основное оборудование.	лекция-беседа	2
39	Тема 75. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.		2
40	Тема 76. Линии раздачи. Оборудование. Назначение, классификация, характеристика. Формирование линии раздачи. Размеры и формы помещения. Требования и нормы Роспотребнадзора. Мангалы, грили на углях, тандыры. Организация системы пожаротушения.		2
41	Тема 77. Подогреваемые элементы. Общие требования. Тепловые элементы линии раздачи. Тепловые витрины. Стационарные мармиты.		2
42	Тема 79. Контроль качества выпускаемой продукции. Органолептическая оценка. Внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус. Оценка текстуры. Оценка запаха. Оценка вкуса. Установление критериев качества.		2
43.	Тема 80. Организация труда на предприятиях общественного питания. Разделение и кооперация труда. Организация и обслуживания рабочих мест. Внедрение передовых приемов и методов труда. Совершенствование нормирования труда.		2
44.	Тема 81. Сущность и задачи научной организации труда. Экономические задачи. Психофизиологические	лекция-дискуссия	2

	задачи. Социальные задачи.		
45.	Тема 82. Разделение и кооперация труда на предприятии. Разделение труда внутри предприятий общественного питания: технологическое, пооперационное, функциональное, квалифицированное.		2
46.	Тема 83. Оснащение рабочих мест. Рабочие места для ручной работы. Рабочие места для машинно-ручной работы. Механизированные рабочие места. Автоматизированные рабочие места. Специализированные рабочие места. Эргономика. Гигиенические показатели. Антропометрические показатели. Физиологические и психофизиологические показатели.		2
47.	Тема 87. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников. Виды норм труда. Сущность и роль нормирования труда. Виды норм труда и их классификация. Норма труда. Норма времени. Норма выработки. Норма обслуживания.		2
48.	Тема 90. Классификация затрат рабочего времени. Рабочее время. Время использования оборудования. Время работы. Время перерывов. Оперативная работа. Вспомогательная работа. Время обслуживания рабочего места.		2
	Итого		108

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
1	Тема 1. Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации (предприятия). Понятие предприятия, его признаки и принципы организации. Функции предприятия.		2
2	Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции		2
3	Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Общество.		2

	Индивидуальное частное предприятие. Полное товарищество. Смешанное товарищество. Общество с ограниченной ответственностью. Акционерное общество закрытого типа. Акционерное общество открытого типа.		
4	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Учредительный договор. Порядок учреждения и регистрация общества.		2
5	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. Предметная и технологическая специализация. Кооперирование. Механизация процессов.		2
6	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания. Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».		2
7	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.	видео-практикум	2
8	8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Промышленная зона. Жилищно-административная зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.		2
9	Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним. Услуги питания. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации кулинарной продукции. Услуги по организации досуга. Информационно-консультативные услуги.		2
10	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Фабрика-заготовочная. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.		2
11	Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания. Специализация, их характеристика. Автоматизация процессов обслуживания.		2
12	Тема 12. Особенности розничной торговли. Отдел полуфабрикатов. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.		2
13	Тема 13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания. Столовые общего типа. Диетические столовые. Столовые при производственных предприятиях. Столовые при общеобразовательных школах. Столовые-раздаточные и передвижные.		2
14	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.		2

	Услуги по организации досуга. Организация обслуживания. Вагоны-рестораны. Требования к качеству предоставляемых услуг. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.		
15	Тема 15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания. Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления. Специфика обслуживания потребителей.		2
16	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Ассортимент реализуемой продукции. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское). Метод обслуживания.		2
17	Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания. Закусочные общего типа. Специализированные закусочные. Экономические показатели.		2
18	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.		2
19	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания. Организация товароснабжения. Плановость. Ритмичность. Оперативность. Экономичность. Технологичность. Закупочные процедуры. Планирование меню. Расчет количества и качества продукции. Заказ на закупку.		
20	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Право заключать контракты. Законность. Реквизиты договора. Преамбула договора. Сроки и порядок поставки. Качество и компетентность. Упаковка и маркировка. Цена и порядок расчетов. Ответственность сторон. Срок договора. Изменение и расторжение договора. Решение споров. Реквизиты сторон.	анализ кейс-задач	2
21	Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика. Снабжение. Производство. Сбыт. Логистика. Анализ потенциальных поставщиков. Оценка результатов работы с поставщиками. Финансовые условия. Условия поставок и оплаты.		2
22	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.		2
23	Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Транзитная форма снабжения. Централизованная доставка товаров. Децентрализованная доставка товаров.		2
24	Тема 24. Организация приемки продовольственных товаров.		

	Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Приемка продукции по количеству. Приемка товаров по качеству. Сроки проверки качества товаров.		2
25	Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Своевременность и комплектность поставок. Бесперебойность. Надежность и высокое качество поставок. Правильный выбор формы поставок. Нормы расхода. Нормы оснащения.		2
26	Тема 26. Назначение складских помещений. Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		2
27	Тема 27. Состав складских помещений. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей. Надлежащий режим хранения. Рациональная организация выполнения складских операций. Нормальные условия труда. Инструменты и инвентарь.		2
28	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).		2
29	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной. Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери.		2
30	Тема 30. Порядок отпуска продуктов на производство. Материально ответственное лицо. Накладные. Качество товара, сортировка и зачистка.		2
31	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Технические требования. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование		2
32	Тема 32. Организация тарооборота. Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.		2
33	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Расходы потери. Организационно-технические мероприятия. Экономические мероприятия.		2
34	Тема 34. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Сущность планирования и его этапы. Принципы и виды планирования в общественном питании. Экономико-организационная характеристика предприятия общественного питания		2
35	Тема 35. Классификация видов финансового анализа. Понятие и виды финансового анализа. Временной, вертикальный, сравнительный факторный, расчет финансовых коэффициентов.		2
36	Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Задачи финансового анализа. Направления		2

	финансового анализа. Показатели финансового анализа.		
37	Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания		2
38	Тема 38. Производственная мощность предприятия. Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		2
39	Тема 39. Показатели эффективности предприятия. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования	анализ кейс-задач	2
40	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.		2
41	Тема 41. Затраты производства и их факторы. Классификация издержек производства и обращения.		2
42	Тема 42. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения . Расходы по доставке сырья и товаров.		2
43	Тема 43. Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика.		2
44	Тема 44. Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности. Основные показатели рентабельности.		2
45	Тема 45. Оперативное планирование работы производства. Общие положения. Сущность оперативного планирования.		2
46	Тема 46. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Требования к организации продовольственного снабжения. Требования к организации материально- технического снабжения.		2
47	Тема 47. Организация производства продукции. Требования к организации производства продукции . Цеховая структура производства . Безцеховая структура производств		2
48	Тема 48. Организация работы вспомогательных служб. Организация работы вспомогательных служб. Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства		2
49	Тема 49. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. 1. Ассортимент выпускаемой продукции. Техническая оснащенность предприятия. Объем полуфабрикатов. Расчеты выхода овощных полуфабрикатов. 2. Расчеты выхода мясных полуфабрикатов.		2 2
50	Тема 50. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Составление планового меню		2

	на неделю, декаду (цикличное меню). Составление плана-меню. Распределение сырья между цехами. Определение заданий поварам в соответствии с планом-меню. Ассортимент блюд.		
51	Тема 51. Виды меню, их характеристика. Меню со свободным выбором блюд. Меню комплексных обедов. Меню дневного рациона. Меню диетического питания. Меню детского питания. Банкетное меню.		2
52	Тема 52. Расчет сырья и составление заданий бригадирам поваров. Оперативный контроль работы производства. Расчет количества сырья и продуктов. Наименование блюд и количество. График работы поваров.		2
53	Тема 53. Технологические документы на продукцию общественного питания. Техническое регулирование. Стандартизация. Технический регламент. Нормативные документы. Технические документы. Правила оказания услуг. Национальные стандарты. Стандарты организаций. Санитарно-эпидемиологические требования. Технические нормативы.		2
54	Тема 54. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Рецептуры, технология приготовления блюд, нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.	видео-практикум	2
55	Тема 55. Технологические карты. Наименование блюда, номер и вариант, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, расчет на определенное количество порций или изделий. Технологический процесс приготовления блюда. Качественная оценка готового блюда.		2
56	Тема 56. Техничко-технологическая карта. Наименование изделия и области применения ТТК. Перечень сырья. Требования к качеству сырья. Нормы закладки сырья. Нормы выхода. Описание технологического процесса. Требования к оформлению, подаче, реализации, хранению. Показатели качества и безопасности. Показатели пищевого состава и энергетической ценности		2
57	Тема 57. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Отраслевые стандарты (ОСТ). Технические условия (ТУ). Технологические инструкции (ТУ). Стандарты предприятий (СТП). Структурные элементы СТП. Последовательность разделов СТП.		2
58	Тема 62. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов. Оборудование для овощного цеха.		2
59	Тема 63. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Сроки хранения полуфабрикатов.		2

	Технологический процесс обработки мяса. Организация труда в цехе.		
60	Тема 64. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.		2
61	Тема 65. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Технологический процесс обработки. Схема организации производства полуфабрикатов.		2
62	Тема 68. Организация работы супового отделения горячего цеха. 1. Производственная программа горячего цеха. Микроклимат горячего цеха. Нормы оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии. 2. Режим работы. Технологический процесс приготовления супов.		2 2
63	Тема 69. Организация работы соусного отделения горячего цеха. 1. Основное оборудование соусного отделения (кухонные плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, пищеварочные котлы). 2. Посуда, применяемая в соусном отделении. Инвентарь. Организация труда в цехе.		2 2
64	Тема 70. Организация работы холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Специализированные рабочие места. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в холодном цехе.		2
65	Тема 71. Организация работы кулинарного цеха. Кулинарные цехи, организуемые на заготовочных предприятиях. Специализированные кулинарные цехи. Универсальные кулинарные цехи. Технологический процесс цеха. Ассортимент. Организация труда.		2
66	Тема 72. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности кондитерских цехов. Состав помещения. Подготовка сырья Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий.		2
67	Тема 73. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация рабочего места по приготовлению опары и теста. Рабочее место для разделки теста. Выпечка кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Моечное отделение кондитерского цеха. Сроки хранения кондитерских	видео-практикум	2

	изделий. Организация труда в кондитерском цехе.		
68	Тема 78. Охлаждаемые элементы. Общие требования. Охлаждаемые витрины. Холодильные витрины. Витрина кондитерская. Нейтральные элементы.		2
69.	Тема 83. Оснащение рабочих мест. Рабочие места для ручной работы. Рабочие места для машинно-ручной работы. Механизированные рабочие места. Автоматизированные рабочие места. Специализированные рабочие места. Эргономика. Гигиенические показатели. Антропометрические показатели. Физиологические и психофизиологические показатели.		2 2
70	Тема 84. Планировка рабочих мест. Обеспечение условий для высокопроизводительного труда. Экономное использование производственных площадей.		2
71	Тема 85. Структура штатов на предприятиях общественного питания. Организация внутрисменного режима труда и отдыха.		2
72	Тема 86. Внедрение передовых приемов труда. Создание благоприятных условий труда. Методы нормирования труда.		2
73.	Тема 87. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников. Виды норм труда. 1. Сущность и роль нормирования труда. Виды норм труда и их классификация. Норма труда. 2. Норма времени. Норма выработки. Норма обслуживания.		2 2
74	Тема 88. Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад. Принципы согласования совместных усилий. Основные принципы планирования работы бригады.		2
75	Тема 89. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Общие понятия и определения. Показатели качества.		2
76.	Тема 90. Классификация затрат рабочего времени. 1. Рабочее время. Время использования оборудования. Время работы. Время перерывов. 2. Оперативная работа. Вспомогательная работа. Время обслуживания рабочего места.		2 2
	Итого:		162

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
1	Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

2	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	1
3	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
4	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
5	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
6	Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
7	Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
8	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
9	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
10	Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
11	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
12	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
13	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2

14	Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
15	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
16	Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 26. Назначение складских помещений. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
18	Тема 27. Состав складских помещений. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
19	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
20	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
21	Тема 30. Порядок отпуска продуктов на производство. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
22	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема 32. Организация тарооборота. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
24	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
25	Тема 34. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
26	Тема 35. Классификация видов финансового анализа. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

28	Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема 38. Производственная мощность предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
30	Тема 39. Показатели эффективности предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
31	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
32	Тема 41. Затраты производства и их факторы. Классификация издержек производства и обращения. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
33	Тема 42. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
34	Тема 43. Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
35	Тема 44. Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
36	Тема 45. Оперативное планирование работы производства. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
37	Тема 46. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
38	Тема 47. Организация производства продукции. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
39	Тема 50. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
40	Тема 51. Виды меню, их характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
41	Тема 53. Технологические документы на продукцию общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

42	Тема 57. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
43	Тема 58. Производственная инфраструктура. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
44	Тема 59. Создание оптимальных условий труда. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
45	Тема 60. Требования к организации рабочих мест. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
46	Тема 61. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
47	Тема 62. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
48	Тема 63. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
49	Тема 64. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
50	Тема 65. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
51	Тема 66. Организация работы мясо-рыбного цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
52	Тема 67. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
53	Тема 68. Организация работы супового отделения горячего цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
54	Тема 69. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2

55	Тема 70. Организация работы холодного цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
56	Тема 71. Организация работы кулинарного цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
57	Тема 72. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
58	Тема 73. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
59	Тема 74. Организация работы цеха мучных изделий. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
60	Тема 75. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
61	Тема 76. Линии раздачи. Оборудование. Назначение, классификация, характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
62	Тема 80. Организация труда на предприятиях общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
63	Тема 82. Разделение и кооперация труда на предприятии. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
64	Тема 83. Оснащение рабочих мест. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
	Итого		127

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8 семестр – экзамен

Вопросы к экзамену

1. Цель деятельности предприятий. Основные признаки организации предприятий и их характеристика.
2. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.
3. Классификация предприятий по правовому статусу и их характеристика.
4. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

5. Предприятия общественного питания и их характеристика. Основные функции предприятий общественного питания и их характеристика. Ассортимент выпускаемой продукции предприятий общественного питания. Особенности предприятий общественного питания.
6. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
7. Классификация предприятий общественного питания и их характеристика.
8. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
9. Характеристика предприятий общественного питания (фабрика-заготовочная, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цеха, столовая).
10. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
11. Характеристика предприятий общественного питания (ресторан, бар, кафе, закусочная, предприятия по отпуску готовой продукции на дом).
12. Организация работы птицегольевого цеха. Характеристика цеха. Организация работы технологических линий. Организация труда в цехе.
13. Финансовый анализ как основной документ для планирования деятельности предприятий общественного питания. Цель финансового анализа. Основные виды финансового анализа и их характеристика. Эффективность общественного питания.
14. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе. Организация труда в цехе.
15. Производственная программа и ее назначение. Основные показатели производственной деятельности предприятий общественного питания.
16. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Характеристика цехов. Организация труда в цехах.
17. Основная деятельность предприятий общественного питания. Валовой и оптовый товарооборот и их характеристика.
18. Организация работы горячего цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе. Организация труда в цехе.
19. Производственная мощность и ее характеристика. Анализ производственной мощности.
20. Организация работы холодного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в цехе.
21. Пропускная способность обеденного зала и ее расчет. Зависимость производственной мощности от ряда факторов.
22. Организация работы кулинарного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в кулинарном цехе. Организация труда в цехе.
23. Основные три группы показателей и их характеристика. Расчет коэффициента экстенсивной нагрузки и коэффициента интенсивной нагрузки оборудования.
24. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Характеристика цеха. Организация рабочих мест для выпуска кондитерских изделий.
25. Планирование снабжения сырья и товаров. Определение потребности в сырье на отдельные виды кулинарной продукции. План снабжения и его характеристика.
26. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Характеристика цеха. Организация рабочих мест кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация труда в цехе.
27. Понятие издержек обращения и их характеристика. Экономическая сущность издержек обращения. Классификация издержек производства и обращения.
28. Организация работы цеха мучных изделий. Характеристика цеха.

Организация рабочих мест цеха мучных изделий.

29. Характеристика материальных расходов. Расходов на оплату труда. Прочих расходов. Прямые и косвенные издержки обращения и их характеристика.

30. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Характеристика вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки.

31. Определение уровня издержек обращения в зависимости от товарооборота. Пути снижения издержек обращения.

32. Характеристика и классификация линий раздачи (немеханизированные, механизированные, автоматизированные, специализированные линии раздачи, универсальные и комбинированные раздаточные).

33. Прибыль предприятия и ее назначение. Порядок формирования прибыли в общественном питании. Основные факторы оказывающие влияние на прибыль ПОП. Роль прибыли в финансово хозяйственной деятельности предприятий.

34. Организация работы механизированных раздаточных линий.

Характеристика раздаточных линий непрерывного и периодического действия («Поток», «Ритм-2», «Темп», «Эффект»). Организация труда поваров-раздатчиков.

35. Общая экономическая рентабельность и ее характеристика, рентабельность капитала, рентабельность расчета основных средств.

36. Организация производства продукции. Сущность организации производства. Цеховая структура производства и ее характеристика. Бесцеховая структура и ее характеристика. Организация рабочего места.

37. Сущность и задачи рациональной организации труда. Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда. Функциональное и технологическое разделение труда.

38. Характеристика вспомогательных служб. Техническое обслуживание оборудования вспомогательных служб. Санитарное обслуживание производства и его характеристика.

39. Улучшение организации и обслуживание рабочих мест. Поточные технологические линии и их характеристика. Комбинированные рабочие места, назначение и спецификация.

40. Задачи и содержание рациональной организации труда работников на производстве. Организация контроля производства и качества блюд напитков и изделий.

41. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Обязательное направление условий труда и его характеристика. Важнейший фактор микроклимата и его назначение. Воздействие теплового излучения на организм человека.

42. Виды меню, их характеристика. Основные принципы разработки меню и плана-меню.

43. Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы.

44. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Основные элементы и их характеристика.

45. Характеристика вредных производственных факторов: шум, вибрация. Требования и нормы к отоплению, освещению и вентиляции.

46. Требования к производственному персоналу предприятий всех типов и классов, их характеристика.

47. Рационализация режимов труда и отдыха. Научно обоснованный режим труда и отдыха и его характеристика. Классификация графиков выхода на работы и их характеристика.

48. Критерии, используемые руководителями для оценки результатов работы. Оценка деятельности работника (начальник, коллеги, самооценка, подчиненные).

49. Нормирование труда и его характеристика. Основное и вспомогательное время и их характеристика. Классификация затрат рабочего времени.

50. Методы оценки результатов работы (письменные характеристики, критические происшествия, поведенческие рейтинги, межличностные сравнения).

Поощрение работников.

51. Определение команды (бригады) и ее назначение. Организационные признаки формирования бригады. Техничко-технологические признаки, формирования бригады.

52. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления.

53. Общие понятия, определения и их характеристика: показатель качества продукции, единичный, комплексный показатели, энергетическая ценность, определяющий показатель, аминокислотный и интегральный скор, качество, параметры качества, признаки качества.

54. Ответственность за нарушение требований охраны труда и их характеристика.

55. Характеристика показателей качества. Методы определения показателей качества: измерительные, биологические, регистрационные, расчетные, социологический, экспертный, органолептический.

56. Понятие о должностной инструкции. Порядок разработки должностных инструкций.

57. Технологическая документация: журналы контроля технологических операций, удостоверение качества.

58. Учет использования рабочего времени. Условные обозначения отработанного и неотработанного времени.

59. Контроль за качеством приготовления продукции производства. Показатели качества и их характеристика. Номенклатура показателей качества.

60. Приемы повышения эффективности общения в команде.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. 1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: h Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания : [учеб. пособие] /

32. Якушкин Е.А. Основы экономики [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.А. Якушкин, Т.В. Якушкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 248 с. — 978-985-503-576-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67705.html> ЭБС

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Мумладзе Р.Г. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Р.Г. Мумладзе, В.С. Парамонов, Н.И. Литвина— Электрон. текстовые данные.— М.: Русайнс, 2016.— 350 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61635.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий

- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
3. <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.e>

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Парты, стулья, доска, наглядные пособия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: – принципы и виды планирования работы бригады (команды); – основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; – дисциплинарные процедуры в организации; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; – нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; – формы документов, порядок их заполнения; – методику расчета выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: – рассчитывать выход продукции в	<i>Собеседование</i>	ОК 1 - ОК 9 ПК 6.1. – ПК 6.5.

ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать заработную плату; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать рабочие места в производственных помещениях; – организовывать работу коллектива исполнителей; – разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; – оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. – иметь практический опыт: – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; – контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;		
--	--	--