

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКМ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12.ВЧ «Организация предприятий общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-
аграрный техникум»

Разработчик:

Коржукова С.В. – преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «СПАТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12.ВЧ Организация предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться общие компетенции:

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.

ПК 1.1 – 1.3

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 – 2.3

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 – 3.4

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 – 4.4

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 – 5.2

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. –6.5.

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 утверждённую учётно-отчётную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **82** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **55** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **27** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	55
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	23
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Тематический план учебной дисциплины

Организация предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка, час	Количество аудиторных часов		Самостоятельная учебная нагрузка студента
		всего	из них ПЗ (ЛР)	
Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания.	6	3		3
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	10	3		6
Контрольная работа по теме 1,2		1		
Раздел 3. Оперативное планирование производства технологическая документация	14	11	6	3
Организация производства	37	25	12	11
Контрольная работа по теме «Организация производства»		1		
Основы организации труда	15	11	4	4
Итого:	82	55	23	27

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Организация предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1.	Характеристика предприятий общественного питания		6	ОК 01-10
Тема 1.1. Основные типы и классы общественного питания	Содержание учебного материала		3	ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5
	1	Предмет, цели и задачи дисциплины. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.		
	2	Структура управления предприятиями общественного питания. Права и обязанности работников общественного питания. Отраслевые особенности организаций общественного питания		
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений по темам: Специфика работы предприятий общественного питания от места расположения; Характеристика предприятий общественного питания, Рациональное размещение сети предприятий общественного питания		3	ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5
Раздел 2 Организация снабжения и складское хозяйства предприятий общественного питания			10	
.	Содержание учебного материала		4	
	1	Источники снабжения предприятий общественного питания продуктами. Поставщики предприятий общественного питания Организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки продуктов на предприятия общественного питания		ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5

	2	Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания		
	3	Правила приемки продуктов. Организация приемки продуктов. Правила хранения и отпуск продуктов в производство Организация работы складских помещений . Основные требования предъявляемые к складским помещениям		
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений и рефератов по темам: «Организация снабжения предприятий общественного питания», «Приемка продукции по количеству», «Приемка продукции по качеству», «Правила хранения продуктов», «Санитарно-гигиенические требования эксплуатации складских помещений» Оформление заявки на посуду и приборы.	6	ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5
Раздел 3. Оперативное планирование производства технологическая документация			14	
		Содержание учебного материала:	5	
	1	Оперативное планирование работы производства заготовочного цеха.		
	2	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом		
	2	Правила составления меню. Виды меню.		
	3	Расчет сырья и составление задания бригадам поваров. Нормативная документация предприятий общественного питания		ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5
		Практические занятия:	6	ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5
		Практическая работа № 1 Составление меню столовой со свободным выбором блюд		
		Практическая работа № 2 Расчет количества продуктов для комплексного обеда		
		Практическая работа № 3 Составление технологической карты на блюда		
		Самостоятельная работа : подготовка сообщений и рефератов по темам: «Меню молочного бара», «Меню рыбного ресторана», «Меню ресторана класса люкс», Технологическая карта на блюдо, Техничко - технологическая карта	3	

Раздел 4. Организация производства		37																											
	<p>Содержание учебного материала:</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="696 245 757 316">1</td> <td data-bbox="757 245 1765 316">Производственная инфраструктура предприятий общественного питания и её характеристики</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 316 757 386">2</td> <td data-bbox="757 316 1765 386">Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 386 757 456">3</td> <td data-bbox="757 386 1765 456">Организация работы овощного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 456 757 526">4</td> <td data-bbox="757 456 1765 526">Организация работы мясного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 526 757 596">5</td> <td data-bbox="757 526 1765 596">Организация работы рыбного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 596 757 667">6</td> <td data-bbox="757 596 1765 667">Организация работы цеха доработки полуфабрикатов: характеристика, технологический процесс, организация труда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 667 757 737">7</td> <td data-bbox="757 667 1765 737">Организация работы горячего цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 737 757 807">8</td> <td data-bbox="757 737 1765 807">Организация работы холодного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 807 757 877">9</td> <td data-bbox="757 807 1765 877">Организация работы кулинарного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 877 757 948">10</td> <td data-bbox="757 877 1765 948">Организация работы цеха мучных изделий на предприятиях общественного питания: характеристика, технологический процесс, организация труда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 948 757 1018">11</td> <td data-bbox="757 948 1765 1018">Организация работы вспомогательных помещений: организация работы экспедиции, моечной кухонной и столовой посуды, хлебобрезки</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 1018 757 1088">12</td> <td data-bbox="757 1018 1765 1088">Учет сырья на производстве</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 1088 757 1158">13</td> <td data-bbox="757 1088 1765 1158">Пути улучшения качества выпускаемой продукции</td> </tr> </table>	1	Производственная инфраструктура предприятий общественного питания и её характеристики	2	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест	3	Организация работы овощного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда	4	Организация работы мясного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда	5	Организация работы рыбного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда	6	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов: характеристика, технологический процесс, организация труда	7	Организация работы горячего цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда	8	Организация работы холодного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда.	9	Организация работы кулинарного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда	10	Организация работы цеха мучных изделий на предприятиях общественного питания: характеристика, технологический процесс, организация труда	11	Организация работы вспомогательных помещений: организация работы экспедиции, моечной кухонной и столовой посуды, хлебобрезки	12	Учет сырья на производстве	13	Пути улучшения качества выпускаемой продукции	14	ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5
1	Производственная инфраструктура предприятий общественного питания и её характеристики																												
2	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест																												
3	Организация работы овощного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда																												
4	Организация работы мясного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда																												
5	Организация работы рыбного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда																												
6	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов: характеристика, технологический процесс, организация труда																												
7	Организация работы горячего цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда																												
8	Организация работы холодного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда.																												
9	Организация работы кулинарного цеха: характеристика, технологический процесс, организация труда																												
10	Организация работы цеха мучных изделий на предприятиях общественного питания: характеристика, технологический процесс, организация труда																												
11	Организация работы вспомогательных помещений: организация работы экспедиции, моечной кухонной и столовой посуды, хлебобрезки																												
12	Учет сырья на производстве																												
13	Пути улучшения качества выпускаемой продукции																												
	<p>Практические занятия:</p> <p>Практическая работа №4 Организация работы, документальное оформление сырья и полуфабрикатов на производстве в заготовочном цехе</p> <p>Практическая работа №5 Организация работы, документальное оформление сырья и полуфабрикатов на производстве в заготовочном холодном цехе</p> <p>Практическая работа №6 Организация работы, документальное оформление сырья и продукции в доготовочном цехе</p>	12	ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5																										

	<p>Практическая работа №7 Организация работы, документальное оформление сырья и готовой продукции на производстве в кондитерском цехе</p> <p>Практическая работа № 8 Правила отпуска и хранения готовых блюд</p> <p>Практическая работа №9 «Бракераж готовой продукции»</p>														
	<p>Самостоятельная работа : подготовка сообщений и рефератов по темам: Производственный инвентарь и тара овощного цеха, Особенности цеха обработки зелени, Особенности работы мясо-рыбного цеха, Ассортимент кухонной посуды, Ассортимент столовой посуды, Горячего цеха, Инвентарь и приспособления используемые в холодном цехе, Инвентарь и приспособления кондитерского цеха, Организация работы моечной посуды, Организация работы хлеборезки, Организация работы сервизной.</p>	11													
Раздел 5 Основы организации труда		15													
	<p>Содержание учебного материала:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Содержание, значение и основные задачи рациональной организации труда</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Основные направления организации труда</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Сущность и задачи, методы нормирования</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Классификация, методы изучения затрат рабочего времени</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Определение численности работников на предприятиях общественного питания</td> </tr> </table>	1	Содержание, значение и основные задачи рациональной организации труда	2	Основные направления организации труда	3	Сущность и задачи, методы нормирования	4	Классификация, методы изучения затрат рабочего времени	5	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений	6	Определение численности работников на предприятиях общественного питания	6	<p>ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5</p>
1	Содержание, значение и основные задачи рациональной организации труда														
2	Основные направления организации труда														
3	Сущность и задачи, методы нормирования														
4	Классификация, методы изучения затрат рабочего времени														
5	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений														
6	Определение численности работников на предприятиях общественного питания														
	<p>Практические занятия:</p> <p>Практическая работа № 10 Расчет норм выработки</p> <p>Практическая работа № 11 Расчет численности работающих горячего цеха</p>	5	<p>ОК 01-10 ПК 1.1 – 1.3</p>												
	<p>Самостоятельная работа : подготовка сообщений по темам: «Требования к производственному персоналу, Улучшение условий труда, Организация работы в бригадах, Рационализация режимов труда и отдыха.</p>	4	<p>ПК 3.1 – 3.4 ПК 6.1. –6.5</p>												
Итого		82													

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета теоретического обучения:

- комплект карточек-заданий;
- комплект бланков нормативной документации;
- комплект учебно-методической документации;
- калькуляторы;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативная документация:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями - Защита прав на товарный знак)
2. Федеральный закон от 27 июля 2006г. № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"
3. Федеральный закон от 26 июля 2006г. № 135-ФЗ "О защите конкуренции" (с изменениями и дополнениями)
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.
А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко.-М: ИКТЦ «Лада», К: «Арий»,

Основные источники:

8. С.Ю. Мальгина и др. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017
9. Л.А.Панова Обслуживание на предприятиях общественного питания:

учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – 2-е изд.-М.:

«Дашков и Ко», 2010

10. Радченко, Л. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / Л. А. Радченко. - М. : Ростов н/Д : Феникс, 2017.

11 .Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В. В. Усов. — М. : ПрофОбрИздат, 2016.

Дополнительные источники:

12. Л.Л.Морозова. Кадры современных ПОП. Практическое руководство. С-П: «Актив», 2016

13. Справочник технолога общественного питания [Текст] / А. И. Мглинец [и др]. - М. : КолосС, 2017.

14. Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст] / А. Н. Ершов, А. Ф. Юрченко. - М. : Экономика, 2016.

13. Уильям Л.Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. - М: Сирин, 2016

Интернет-ресурсы:

14. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)

15. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru

16. Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» [http\\:www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru)

Периодические издания (отечественные журналы):

17. «Питание и общество»

18. «Хлебосол»

19. «Вопросы питания»

20. «Общепит. Бизнес и искусство»

21. «Ресторатор»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	- тестовый контроль; - защита практических, самостоятельных работ.
Знания: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	тестовый контроль;
классификации услуг общественного питания и общие требования к ним;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации.
методы, формы, средства обслуживания;	- тестовый контроль - защита практических, самостоятельных работ.
виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья	- проверка в виде тестирования
правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания	- тестовый контроль - защита практических, самостоятельных работ.
особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов.	- тестовый контроль - защита практических и самостоятельных работ .
порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.	- тестовый контроль

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
принятия управленческих решений;

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;

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

Подготовка сообщений, рефератов по темам

1. Специфика работы предприятий общественного питания в зависимости от места расположения;
2. Характеристика предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
3. Организация снабжения предприятий общественного питания»,
4. Приемка продукции по количеству ,
5. Приемка продукции по качеству,
6. Правила хранения продуктов,
7. Санитарно-гигиенические требования эксплуатации складских помещений
8. Оформление заявки на посуду и приборы.
9. Меню молочного бара,
10. Меню рыбного ресторана,
11. Меню ресторана класса «Люкс»,
12. Технологическая карта на блюдо,
13. Техничко - технологическая карта
14. Производственный инвентарь и тара овощного цеха,

15. Особенности цеха обработки зелени,
16. Особенности работы мясо-рыбного цеха,
17. Ассортимент кухонной посуды,
18. Ассортимент кухонной посуды, горячего цеха,
19. Инвентарь и приспособления используемые в холодном цехе,
20. Инвентарь и приспособления кондитерского цеха,
21. Организация работы моечной посуды,
22. Организация работы хлеборезки,
23. Организация работы сервизной.
24. Требования к производственному персоналу,
25. Улучшение условий труда,
26. Организация работы в бригадах. Рационализация режимов труда и отдыха.
27. Классификация, методы изучения затрат рабочего времени