Частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

"ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЯ"

УТВЕРЖДАЮ: Директор ЧОУ ДПО УЦ "Охрана труда и экология"
А.П. Сидоренко
2020 г.

ПРОГРАММА

Профессиональной переподготовки

Заведующий производством предприятия общественного пи-

тания

(320 часов)

г. Шахты

Программа разработана с учетом профессионального стандарта: «Повар» (приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"). «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н.

Программа предназначена для руководителей и специалистов работающих в сфере общественного питания.

Программа направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения административных функций в сфере обеспечения деятельности организации. По окончанию обучения выдается диплом о профессиональной переподготовке с присвоением квалификации «Заведующий производством» с правом работать в сфере управления производством предприятия общественного питания.

УДК 12.01

СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Методист: Литючая М.И.

Рецензент: Аксененко В.П.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Данная учебная программа составлена с учетом требований Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № ВК-1032/06 «О направлении методических рекомендаций по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов».

На основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства общественного питания, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

1.2. Планируемые результаты обучения

Процесс обучения направлен на совершенствование компетенции, необходимых для профессиональной деятельности, в рамках приобретаемой/имеющейся квалификации (ПК) (уметь):

- ПК.1 Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку.
- ПК.2 Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы.
- ПК.3 Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них.
- ПК.4 Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания.
- ПК.5 Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности.

- ПК.6 Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.
- ПК.7 Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
- ПК.8 Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.
- ПК.9 Проводить собрания работников основного производства организации питания.

Программа направлена на совершенствование следующих общепрофессиональных компетенций (ОК) уметь:

- OК.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.
 - ОК.2 Требования охраны труда, санитарии и гигиены.
- OK.3 Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения.
- OК.4 Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- OК.5 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- ОК.6 Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания.
- OК.7 Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания.
- OK.8 Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.

По итогам обучения слушатели должны знать:

- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания; организацию и технологию производства;
 - ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий;
 - основы рационального и диетического питания;
 - порядок составления меню;
- правила учета и нормы выдачи продуктов; нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
 - калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них;
- стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты;
- правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- экономику общественного питания; организацию оплаты и стимулирования труда;
 - основы организации труда;
 - основы трудового законодательства;
 - правила внутреннего трудового распорядка;
 - правила и нормы охраны труда.

По итогам обучения слушатели должны уметь:

- планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

- распределять производственные задания между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
- координировать процессы основного производства организации питания с другими структурными подразделениями;
- оценивать результаты деятельности основного производства организации питания за отчетный период;
- выявлять отклонения от плана в работе основного производства организации питания и их причин;
- подготавливать отчеты о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;
- реализовать меры по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- подготавливать и реализовывать меры по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

1.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимое для освоения программы

К освоению данной дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки допускаются:

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.4. Срок обучения

Срок обучения по данной программе — 320 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы слушателей. Общий срок обучения — 2-2,5 месяца.

1.5. Форма обучения

При реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки могут быть применены дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (при использовании личного компьютера обучаемого, имеющего доступ к сети Интернет) и очное обучение.

1.6. Режим занятий

Образовательная деятельность слушателей при освоении программы предусматривает следующие виды учебных занятий:

- лекционные и практические занятия;
- работа с теоретическим материалом, нормативной документацией;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

При реализации программы академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Освоение дополнительной программы профессиональной переподготовки завершается итоговой аттестацией слушателей в форме итогового междисциплинарного экзамена.

1.7. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

В результате освоения программы переподготовки, слушатель получает право ведение нового вида профессиональной деятельности в области управления производством предприятия общественного питания.

Слушатели, успешно освоившие программу профессиональной переподготовки, согласно профессиональному стандарту, могут выполнять следующие обобщенные трудовые функции:

- Осуществлять руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.
- Направлять деятельность трудового коллектива на обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием.

- Составлять заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.
- Осуществлять постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.
- Осуществлять расстановку поваров и других работников производства, составляет графики выхода их на работу. Проводить бракераж готовой пищи.
- Организовать учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.
- Проводить инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам. Контролировать соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- Вносить предложения о поощрении отличившихся работников или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины. Проводить работу по повышению квалификации работников.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

«Заведующий производством предприятия общественного питания»

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего	В том числе			Форма
ПП		часов	Аудиторные		Само-	кон-
			лек- прак-		стоя-	троля
			ции	тиче-	тель-	
				ские	ная ра-	
				занятия	бота	
1	2	3	4	5	6	7
1	Организация производства на пред-	180	150		30	зачет
	приятиях общественного питания					
2	Организация обслуживания на пред-	48	42		6	зачет

	приятиях общественного питания					
3	Нормативные правовые акты Рос- сийской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	12	12			зачет
4	Санитарно-гигиенические и эпиде- миологические требования к органи- зации предприятий общественного питания. Обеспечение качества и без- опасности продукции и услуг питания	12	12			зачет
5	Менеджмент	24	24			зачет
6	Психология управления. Основы конфликтологии	24	10	2	12	зачет
7	Современные тенденции в техноло- гии приготовления кулинарной про- дукции	12	12			зачет
8	Итоговая аттестация	8			8	Экза- мен
	Всего часов	320	262	2	56	

2.2. Учебно-тематический план

«Заведующий производством предприятия общественного питания»

No	Наименование разделов и дисциплин	Всего	В том числе			Форма
пп		часов	Аудиторные Само		Само-	кон-
			лек-	прак-	стоя-	троля
			ции	тиче-	тель-	
				ские	ная ра-	
				занятия	бота	
1	2	3	4	5	6	7
1	Организация производства на пред-	180	150		30	
	приятиях общественного питания					
1.1	Основы организации предприятий	36	30		6	
	общественного питания					
1.2	Организация снабжения, складского и	36	30		6	
	тарного хозяйства предприятий обще-					
	ственного питания					
1.3	Оперативное планирование производ-	36	30		6	
	ства и технологическая документация					
1.4	Основы организации труда на предпри-	36	30		6	
	ятиях общественного питания					
1.5	Организация производства на предприя-	36	30		6	
	тиях общественного питания					
2	Организация обслуживания на пред-	48	42		6	зачет
	приятиях общественного питания					
2.1	Общая характеристика процесса обслу-	24	22		2	
	живания. Характеристика торговых					
	помещений.					
2.2	Информационное обеспечение процесса	12	10		2	
	обслуживания					
2.3	Организация обслуживания в социаль-	12	10		2	

	ноориентированных предприятиях					
3	питания	12	12			DOVICE
3	Нормативные правовые акты Рос- сийской Федерации, регулирующие	12	12			зачет
3.1	деятельность организации питания ГОСТы и технико-технологическая до-	6	6			
3.1	кументация	U	0			
3.2	Правовое обеспечение деятельности за-	6	6			
3.2	<u> </u>	U	0			
4	ведующих производством	12	12			201107
4	Санитарно-гигиенические и эпиде- миологические требования к органи-	12	12			зачет
	зации предприятий общественного					
	питания. Обеспечение качества и без-					
4.1	опасности продукции и услуг питания Организация безопасности на произ-	6	6			
4.1	1 -	O	0			
	водстве. Факторы риска и опасности на					
	производстве. Производственная санитария. Безопасные приемы труда.					
4.2		4	1			
4.2	Требования пожарной безопасности. Профилактика и предупреждение пожа-	4	4			
	ра и чрезвычайных ситуаций.					
4.3	 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	2	2			
4.3	Ответственность заведующего произ-	2	2			
	водством за безопасность на производ-					
5	стве.	24	24			201107
3	Менеджмент	24	24			зачет
5.1	Понятие о менеджменте и роль мене-	6	6			
	джера в управлении					
5.2	Типы кадровой политики предприятия	6	6			
5.3	Основные функции управления персо-	6	6			
	налом – различные способы привлече-					
	ния и отбора персонала, адаптация и					
	обучение новых работников, мотивация					
	и оплата труда, оценка деятельности ра-					
	ботников, развитие и аттестация персо-					
	нала, делегирование полномочий					
5.4	Роль собеседования при отборе и уволь-	6	6			
	нении персонала – типы, принципы со-					
	беседования и основные ошибки соис-					
	кателей и работодателей.		1.5	_		
6	Психология управления. Основы	24	10	2	12	зачет
	конфликтологии.					
6.1	Психология профессиональной деятельно-	4			4	
()	сти специалиста	4			2	
6.2	Основы конфликтологии для специалистов	4	2		2	
6.3	Конфликты в организации	4	2		2	
6.4	Межличностные конфликты	4			4	
6.5	Эффективное поведение в конфликтных ситуациях	4	2	2		

6.6	Роль руководителя в предупреждении и разрешении конфликтов	4	4			
7	Современные тенденции в техноло-	12	12			зачет
	гии приготовления кулинарной про-					
	дукции					
7.1	Новые виды продуктов и их использо-	6	6			
	вание в процессе приготовления блюд.					
7.2	Европейские стандарты в приготовле-	6	6			
	нии блюд. Художественная эстетика					
	оформления блюд.					
	Итоговая аттестация	8			8	Экза-
	тпоговая аттестация					мен
	Всего часов	320	262	2	56	

2.3. Дисциплинарное содержание программы

1. Организация производства на предприятиях общественного питания

1.1. Основы организации предприятий общественного питания

Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Общественное питание в современных условиях. Основные направления развития общественного питания. Основные направления научнотехнического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

1.2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материальнотехническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.

1.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.

1.4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда; методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.

1.5. Организация производства на предприятиях общественного питания

Организация рабочих мест. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки). Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.

2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

2.1. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений

Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал.

Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Оборудование залов. Нормы оснащения залов мебелью.

Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.

2.2. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Средства информации: меню, сертификаты, лицензии. Требования к информации.

Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.

Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности.

Предоставление услуг по организации досуга. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания.

Последовательность подачи блюд и напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Характеристика современных форм расчета с потребителями.

2.3. Организация обслуживания в социально- ориентированных предприятиях питания

Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.

Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).

3. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

Правовое обеспечение деятельности заведующих производством. Договоры о материальной ответственности (основные требования к форме и содержанию договоров, ошибки при заключении договоров). Договорные отношения с контрагентами. Основы законодательства о труде и об охране труда. Случаи наступления материальной ответственности, варианты договоров о материальной ответственности.

4. Санитарно-гигиенические и эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания. Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг питания

Санитарно-гигиенические и эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания. Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг питания. Организация безопасности на производстве. Факторы риска и опасности на производстве. Производственная санитария. Безопасные приемы труда.

Требования пожарной безопасности. Профилактика и предупреждение пожара и чрезвычайных ситуаций. Ответственность заведующего производством за безопасность на производстве.

5. Менеджмент.

Понятие о менеджменте и роль менеджера в управлении. Типы кадровой политики предприятия. Основные функции управления персоналом — различные способы привлечения и отбора персонала, адаптация и обучение новых работников, мотивация и оплата труда, оценка деятельности работников, развитие и аттестация персонала, делегирование полномочий. Роль собеседования при отборе и увольнении персонала — типы, принципы собеседования и основные ошибки соискателей и работодателей.

6. Психология управления. Основы конфликтологии

Психология профессиональной деятельности специалиста. Предмет, задачи, методы и структура педагогической психологии. Психологические задачи специалиста в процессе работы. Профессиональное общение как специфическая форма взаимодействия в производственном процессе. Виды общения. Роль мотивации и регуляции в рабочем процессе. Психология восприятия, управление познавательной деятельностью сотрудников. Формирование мотивационной сферы профессиональной деятельности как ключевой фактор подготовки квалифицированного специалиста. Понятие и сущность конфликтов. Определения и классификация конфликтов. Причина и провоцирующие факторы. Психологические основы развития конфликта. Типичные конфликты в организациях. Межличностные конфликты. Эффективное поведение в конфликтных ситуациях. Роль руководителя в предупреждении и разрешении конфликтов.

6. Современные тенденции в технологии приготовления кулинарной продукции

Новые виды продуктов и их использование в процессе приготовления блюд. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Художественная эстетика оформления блюд.

Охрана труда

Нормы и требования охраны труда

Нормы трудового права. Права работников на охрану труда. Требования охраны труда. Условия труда. Инструкция по охране труда. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования охраны труда по окончании работы.

Обеспечение условий охраны труда на рабочем месте

Управление охраной труда в организации и проведение работ по охране труда. Опасные и вредные производственные факторы. Несчастные случаи на производстве, профессиональные заболевания.

Общие сведения о нормативных документах, а также о стандартах безопасности труда; основные пути борьбы с производственным травматизмом и профзаболеванием.

Оказание первой помощи

Организация первой помощи пострадавшим на производстве.

Травмы. Химические ожоги. Воздействие электрического тока. Острые заболевания сердечно-сосудистой системы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- методические рекомендации и разработки;
- наглядные пособия (схемы, таблицы, образцы программ и др.);

- комплект учебно-методической документации;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего назначения.

В учебном процессе используется мультимедиа и оргтехника, лекции сопровождаются слайдовыми презентациями.

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Учебно-методическое обеспечение Программы основывается на традиционных технологиях. По каждой дисциплине программы преподаватель самостоятельно:

- готовит лекции;
- готовит раздаточный материал в электронной форме;
- использует необходимые учебные пособия по отдельным дисциплинам программы;
- указывает перечень рекомендуемой профильной литературы и нормативных документов, включая электронные ресурсы.

Учебно-методические материалы предназначены для помощи слушателям в освоении изучаемой дисциплины и касаются тематики и заданий для самостоятельной работы слушателей.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕА-ЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебным планом, расписанием занятий. Расписание занятий формируется с учетом формы обучения, основных видов учебной деятельности, предусмотренных дополнительной профессиональной программой. Оно включает в себя аудиторные (лекционные и практические занятия). Изучение программы предполагает использование следующих методов контроля полученных слушателями знаний и умений:

- контроль посещаемости учебных занятий;

- текущий контроль путем краткого устного или письменного опроса,
- промежуточный контроль;
- решения практических задач и анализа практических ситуаций;
- тестирования посредством соответствующих модулей.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Освоение программы профессиональной переподготовки завершается итоговой аттестацией в форме экзамена.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей.

Итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия сформированных компетенций у слушателей планируемым результатам.

Для программ, реализуемых по заочной форме:

Промежуточная аттестация - модульное тестирование, завершающее изучение каждого модуля программы. Форма промежуточной аттестации - зачет/экзамен. Итоговая аттестация - экзамен.

К итоговой аттестации допускается слушатели, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе.

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации: диплом о профессиональной переподготовке.

1. ВОПРОСЫ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

- 1. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения. Экономические и социальные задачи общественного питания.
- 2. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.
- 3. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.
- 4. Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.
- 5. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.
 - 6. Классификация предприятий по различным признакам.
- 7. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 8. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности.
- 9. Предприятия быстрого обслуживания: назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия, предоставляющего услуги по реализации продукции общественного питания.
- 10. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции ОП: понятие, назначение, виды, особенности деятельности.
- 11. Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры.
 - 12. Рациональная организация снабжения предприятий обще-

ственного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения.

- 13. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура.
 - 14. Логистический подход к организации снабжения.
- 15. Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.
- 16. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
- 17. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
- 18. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
- 19. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий.
- 20. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
- 21. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.
- 22. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.
 - 23. Организация санитарного контроля на предприятии.
- 24. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Особенности деятельности совместных предприятий.

- 25. Характеристика столовых как типов предприятии общественного питания.
- 26. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания.
- 27. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания.
- 28. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания.
- 29. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки.
 - 30. Организация работа складского хозяйства.
- 31. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания.
- 32. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания.
- 33. Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании.
- 34. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади.
- 35. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде.
- 36. Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней.
- 37. Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней.
 - 38. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды.

Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов.

- 39. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов.
 - 40. Основное элементы обслуживания посетителей в ресторане.
- 41. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Приведите примеры их подачи.
- 42. Последовательность и правила подачи первых блюд. Приведите примеры их подачи.
- 43. Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи.
- 44. Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий. Приведите примеры их подачи.
- 45. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий. Приведите примеры их подачи.
- 46. Назначение и виды банкетов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания.
 - 47. Обслуживание иностранных туристов.
- 48. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
- 49. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
- 50. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
- 51. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
 - 52. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
 - 53. Какой основной документ определяет права и обязанности

сторон по поставкам всех видов продукции?

- 54. Какие основные разделы имеет договор поставки?
- 55. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
- 56. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
- 57. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
 - 58. Понятие «безопасность труда».
 - 59. Требования охраны труда по окончании работы.
- 60. Основные пути борьбы с производственным травматизмом и профзаболеванием.
 - 61. Организация первой помощи пострадавшим на производстве.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- 1.Приказ Минтруда России от 12.04.2013 №148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 №28534). [Электронный ресурс]. URL: http://www.consultant.ru (дата обращения: 11.01.2018).
- 3. Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 №29444). [Электронный ресурс]. URL: http://www.consultant.ru (дата обращения: 11.01.2018).
- 4. Типовой перечень ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда и снижению уровней профессиональных рисков: Приказ Миндравсоцразвития России от 01.03.2012г. № 181H [Электронный ресурс]. URL: http://www.rg.ru/2012/03/28/oxrana-truda-dok.html
- 5. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000
- 6. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Основная литература:

- 1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие М.: Магистр, 2010. 560 с.
- 2. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания М: Колос, 2010,- 205 с.
- 3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр:

- НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 c. http://znanium .com/bookread.php?b ook=389895
- 4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. 176 с. http://znanium.com/bookread.php?book=399678

Нормативно-правовые документы:

- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 10. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
- 11. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
- 12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органо-лептической оценки качества продукции общественного питания.
- 13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях.

Дополнительная литература:

- 16. Организация производства: инновационная стратегия устойчивого развития предприятия: Учебник / М.В. Радиевский. М.: ИНФРА-М, 2011. 377 с.
- 17. Организация производства и управление предприятием: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов, М.И. Бухалков. 3-е изд. М.: ИНФРА-М, 2011. 506 с.
- 18. Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012
- 19. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. -М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.-320с.
- 20. Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. Электрон. текстовые дан. СПб.: Троицкий Мост, 2012. 192 с. ЭБС. «Троицкий мост».