

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31 августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания

специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии / специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в укрупненную группу входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Мелешко Ирина Валериевна, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания» рассмотрена на заседании ЦМК «общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Председатель ЦМК Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Методист: Донченко Янина Андреевна

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	10
3. Условия реализации учебной дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности направлено на достижение следующих целей:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков организация и технология производства общественного питания, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выходы продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочее место 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, графика 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;
- методику расчета экономических показателей.

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания: сформировать у обучающихся знания и умения в области планирования работы предприятий общественного питания, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма,

	терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.

ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве.
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины**	56
в т.ч. в форме практической подготовки	32
теоретическое обучение	16
практические занятия	32
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме _____	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10 Организация и технология производства общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Организация и технология производства общественного питания			56		
Тема 1.1. Классификация и особенности деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР 1-12
	1	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания.	1	О.Л.2 8-13 конспект	
	2	Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства и выпускаемой продукции.	1	О.Л.2 13-26 конспект	
	Практические занятия		2		
	3 4	Практическое занятие 1. Изучение документов ГОСТов общественного питания	2	М.У. к П/З № 1	
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР 1-12
	5	Роль, задачи, требования к организации снабжения. Виды и источники снабжения. Формы организации снабжения и способы доставки товаров.	1	О.Л.2 28-38 конспект	
	6	Виды и характеристика складских помещений предприятий общественного питания. Операции складского цикла: приемка, складирование, хранение и отпуск товаров.	1	О.Л.2 38-46 конспект	
	Практические занятия		2		

	7 8	Практическое занятие 2. Правила приемки, хранения, отпуска сырья и продуктов, документальное оформление складских операций.	2	М.У. к П/3 № 2	
Тема 1.3. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	Содержание учебного материала		2		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР 1-12
	9	Организация труда работников на производстве	1	О.Л.2 136-148	
	10	Рациональная организация труда.	1	О.Л.2 129-132 конспект	
Тема 1.4. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала		2		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР 1-12
	11	Использование сборника рецептур. Составление технологической карты.	1	О.Л.2 53-59 конспект	
	12	Оперативное планирование работы производства. Виды и характеристика меню.	1	О.Л.2 59-66 конспект	
	Практические занятия		20		
	13- 16	Практическое занятие 3. Составление планового меню на неделю для столовой общедоступной.	4	М.У. к П/3 № 3	
	17- 20	Практическое занятие 4. Составление меню для ресторана.	4	М.У. к П/3 № 4	
	21- 24	Практическое занятие 5. Составление меню для кафе.	4	М.У. к П/3 № 5	
	25- 28	Практическое занятие 6. Составление технологических карт для блюд и кулинарных изделий.	4	М.У. к П/3 № 6	
	29- 32	Практическое занятие 7. Произвести расчет потребности в сырье на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	4	М.У. к П/3 № 7	
Тема 1.4. Организация работы производственных цехов	Содержание учебного материала		8		
	33	Производственная структура и ее характеристика. Организация рабочих мест.	1	О.Л.2 67-75 конспект	ОК 01 ОК 03 ОК 04

	34	Организация работы овощного цеха.	1	О.Л.2 75-78 конспект	ОК 09 ЛР 1-12
	35	Организация работы мясо-рыбного цеха.	1	О.Л.2 78-89 конспект	
	36	Организация работы горячего цеха.	1	О.Л.2 91-102 конспект	
	37	Организация работы холодного цеха.	1	О.Л.2 102-109 конспект	
	38	Организация работы вспомогательных производственных помещений.	1	О.Л.2 118-120 конспект	
	39	Организация работы раздач.	1	О.Л.2 120-129 конспект	
	40	Пути улучшения качества выпускаемой продукции.	1	О.Л.2 129-136 конспект	
	Практические занятия		8		
	41-44	Практическое занятие 8. Составление схемы организации рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов для овощного цеха	4	М.У. к П/З № 8	
	45-48	Практическое занятие 9. Составление схемы организации рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов для мясо-рыбного цеха	4	М.У. к П/З № 9	
	Консультация		2		
	Промежуточная аттестация		6		
	Всего:		56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Организации обслуживания в организациях общественного питания»;
- «Менеджмента и управления персоналом»;
- «Психологии и этики профессиональной деятельности»;

Залы:

- «Банкетный зал»
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения: компьютер, телевизор, компьютерно-кассовая система.

Оборудование залов и рабочих мест залов: обеденные столы, стулья, подсобный стол, приставной стол, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: обеденные столы, стулья, подсобный стол или сервант официанта, приставной стол, барная стойка, холодильник, технологическое оборудование раздаточной или «шведской» линии, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебное пособие / Любецкая, Т.Р.. – Москва : КНОРУС, 2022. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Радченко Л.А. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Москва : КНОРУС, 2022. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Волкогонова, А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - Москва: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с. Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Жабина, О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Москва: Издательский центр «Академия», 2018 Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.К. Карнаухова. – Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Мальгина, С.М. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»: Москва, Издательский центр «Академия», 2017 Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Саак, А.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие / А.А. Саак, М.В. Якименко. – Москва : ПИТЕР, 2007. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Полевая М.В., Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – Москва.: - «Академия», 2017. – 224с. Текст (визуальный) : непосредственный.
11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
12. Трофимова Н.Б., Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. - 192 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
13. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
14. Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие. - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.
15. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317
16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>

6. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
7. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
8. Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
9. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
10. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
11. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
13. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
15. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
16. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
17. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
18. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

Заведующий информационно-библиотечным
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

В.С. Дмитриева

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.