

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

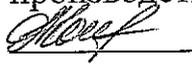
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6  
от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  - А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства предприятия общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:  
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства предприятия общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1 – 6.5	использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	отраслевые особенности общественного питания; классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности;
	составлять и заключать договора на поставку товаров;	
	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;	
	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1 – 6.5	осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения	организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции;
	разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации	

	<p>готовой продукции, труд персонала;</p> <p>обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;</p> <p>проводить бракераж готовой продукции;</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>Анализировать задачу профессиональной деятельности и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения профессиональной задачи.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений</p>
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>- основные категории производственного персонала, требования к нему</p>
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36** часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Итоговая аттестация проводится в форме контрольной работы</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
Организация производства предприятия общественного питания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 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	6	2
Тема 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. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.	6	2
Тема 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	6	2
Тема 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.	6	2
Тема 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.	8	2
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета организации производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор, экран, калькуляторы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

##### **Нормативные источники:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

#### **Дополнительные источники:**

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net)

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru)

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1 – 6.5	использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в	отраслевые особенности общественного питания; классификацию предприятий общественного питания, особенности их	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа

	<p>профессиональной деятельности; составлять и заключать договора на поставку товаров;</p>	<p>деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности;</p>	
	<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p>		<p>защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа</p>
	<p>осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;</p>		<p>защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа</p>
	<p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>		<p>защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1 – 6.5</p>	<p>осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения</p>	<p>организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции;</p>	<p>защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа</p>
	<p>разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</p>		<p>защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа</p>
	<p>обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;</p>		<p>защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа</p>

	проводить бракераж готовой продукции;		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Анализировать задачу профессиональной деятельности и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения профессиональной задачи. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации	- основные категории производственного персонала, требования к нему	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа

	Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа

действовать в чрезвычайных ситуациях	в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения  
не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
2	3. Условия реализации	В список литературы внесены следующие основные источники:	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности

	<p>программы дисциплины</p>	<p>1) Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470666">https://urait.ru/bcode/470666</a></p>	<p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело (п.4.3.4.)</p>
--	-----------------------------	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/514981">https://urait.ru/bcode/514981</a>	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (п.4.3.4.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»**

---

для студентов набора 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей  
общеобразовательных дисциплин,  
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-