Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **УТВЕРЖДАЮ:**Зам. директора по учебной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Г.Сердюкова«30» августа 2016г. |

**Календарно-тематический план**

по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

на 2016-2017 уч.гг.

Составлен на основании рабочей программы, утвержденной 14.01 2015г.. заместителем директора по учебной работе .Сердюковой О. Г.

Рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

 от 29.08. 2016г. протокол № 1

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Преподаватель­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ Ситник Т,В.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **Семестр** | **Максимальная учебная нагрузка (час)** | **Внеаудиторная нагрузка (час)** | **В том числе:** | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (час)** | **В том числе:** | **Количество обязательных контрольных работ** | **Промежуточная аттестация** **(за семестр)** |
| **Самостоятельная работа студентов (час)** | **Консультации** |  **Занятия на уроках (час)** |  **Курсовая работа (час)**  | **Практические занятия (час)** |
| **4** | **8** | 348 | 132 | 119 | 13 | 216 | 106 | 20 | 90 |  | Экзамен |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Всего по МДК** | **348** | **132** | **119** | **13** | **216** | **106** | **20** | **90** |  |  |

Председатель цикловой комиссии технологических дисциплин: \_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В. Ситник

2. Раздел «Содержание календарно-тематического плана»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование МДК, разделов, темучебных занятий | Общее количество обязательных аудиторных часов | Вид учебного занятия (лекция, семинар; практическое занятие, лабораторная работа контрольная работа, самостоятельная работа) | Тема самостоятельной работы в соответствии с рабочей программой дисциплины | Домашнее задание по теме |
|  | **Раздел ПМ 1. Оперативное планирование работы производства** | **36** |  |  |  |
|  | **МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации** |  |   |  |  |
|  | **Тема 1.1.** **Характеристика** **предприятий общественного питания** |  |  |  |  |
| 1. | Входной контроль. Понятие «предприятие», его миссия и цель деятельности.  | 1\* | Вводная лекция |  | О.Л. 47,стр10…13 |
| 2. | Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.  | 1\* | Лекция |  | О.Л. 47,стр13…18,О.Д.4 |
| 3. | Отраслевые особенности и классификация предприятий общественного питания. | 2 | Лекция |  | О.Л.19О.Л. 47,стр18…24О.Л.34, стр 15…22 |
| 4. | Характеристика предприятий общественного питания. | 2 | Лекция |  | О.Л. 34,стр14…18, 35…43 |
| 5. | Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. | 2 | Лекция |  | Д.Л.4, конспект |
|  | **Тема 1.2.** **Оперативное планирование работы производства** |  |   |  |  |
| 6. | Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение.  | 1\* |  Лекция |  | Д.Л.1 ,Д.Л.2Конспект |
| 7. | Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.  | 1\* | Лекция |  | Д.Л.1 ,Д.Л.2Конспект |
| 8. | Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства.  | 2 | Лекция |  | Д.Л.1 ,Д.Л.2Конспект |
| 9. | Виды меню, их характеристика.  | 2 | Лекция |  | О.Л.34,стр.192…207 |
| 10. | Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.  | 2 | Лекция |  | Д.Л.1, Д.Л.2 |
| 11. | Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой. | 1\* | Лекция |  | О.Л.47.стр.182…185 |
| 12. | Распределение сырья для получения продуктов из кладовой.  | 1\* | Лекция |  | О.Л.47.стр.185…187 |
| 13. | Расчет численности потребителей | 2 | Практическое занятие №1 | - Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала | Отчет |
| 14. | Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов | 2 | Практическое занятие №2 | - Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся- Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной очистки овощей (индивидуальное задание | Отчет  |
| 15. | Составление плана-меню предприятия. | 4 | Практическое занятие №3 | - Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд | Отчет |
| 16. | Составление плана-меню скомплектованных рационов питания  | 2 | Практическое занятие №4 | Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной очистки овощей (индивидуальное задание) | Отчет |
| 17. | Расчет сырья по массе брутто и нетто  | 4 | Практическое занятие №5 | - Расчет количества сырья по плану-меню | Отчет |
| 18. | Консультация | 2 |  |  | Индивидуальное задание |
| 19. | Оперативное планирование работы производства | 2 | Семинарское занятие №1 |  | О.Л. 34, стр.15..43 |
|  | **Раздел ПМ 2. Планирование выполнения работ исполнителями** | **60** |  |  |  |
|  | **МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации** |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1.** **Организация работы основных производственных цехов** |  |  |  |  |
| 20. | Производственная структура и ее характеристика  | 2 | Лекция |  | О.Л. 34,стр 28…30 |
| 21. | Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. | 2 | Лекция |  | О.Л. 34,стр 30…32 |
| 22. | Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.  | 1\* | Лекция |  | О.Л. 34,стр 32…33 |
| 23. | Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. | 1\* | Лекция |  | О.Л. 34,стр 33…35 |
| 24. | Организация производства полуфабрикатов в рыбном и птицегольевом цехах заготовочного предприятия.  | 2 | Лекция |  | О.Л. 34,стр 35…36 |
| 25. | Организация работы мясо-рыбного цеха. | 1 | Лекция |  | О.Л. 34,стр 36…38О.Л.37.стр.58…78 |
| 26. | Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени. | 1 | Лекция |  | О.Л.34,стр 65…66 |
| 27. | Расчет и подбор механического оборудования для цеха | 2 | Практическое занятие №6 |  |  Отчет |
| 28. | Организация работы горячего цеха. | 2 | Лекция |  | О.Л.34,стр 66…70О.Л. 37.стр.96…103 |
| 29. | Организация работы холодного цеха. | 2 | Лекция |  | О.Л.34,стр 70…72 |
| 30. | Расчет и подбор холодильного оборудования для цеха | 2 | Практическое занятие №7 |  |  Отчет |
| 31. | Расчет и подбор теплового оборудования для цеха | 2 | Практическое занятие №8 | - Подбор механического, холодильного и теплового оборудования с учетом цехового деления (индивидуальное задание) |  Отчет |
| 32. | Организация работы кулинарного цеха. | 2 | Лекция |  | О.Л.34,стр 72…73 |
| 33. | Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. | 1\* | Лекция |  | О.Л.34,стр 73…74О.Л.37.стр.115…129 |
| 34. | Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. | 1\* | Лекция |  | О.Л.34,стр 74…75 |
| 35. | Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. | 2 | Лекция |  | О.Л.34,стр 75…77 |
| 36. | Организация работы раздаточных.  | 2 | Лекция |  | О.Л.34,стр 77…79 |
| 37. | Организация работы механизированных раздаточных. | 2 | Лекция |  | О.Л.34,стр 79…81 |
| 38. | Составление схем организации технологических процессов в цехах предприятия | 4 | Практическое занятие №9 |  | Оформить отчет |
| 39. | Расчет полезной и общей площади цеха | 2 | Практическое занятие №10 | - Составление плана цеха с размещением технологического оборудования (индивидуальное задание) | Отчет |
| 40. | Составление плана проектируемого предприятия | 4 | Практическое занятие №11 | - Определение технологических линий и участков в заготовочных и доготовочных цехах | Отчет |
|  | **Тема 2.2.** **Организация труда персонала на производстве** |  |  |  |  |
| 41. | Персонал предприятия общественного питания | 2 | Лекция | Изучение и анализ требований к персоналу предприятий общественного питания по ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. | О.Л.8О.Л.47.стр 240..243 |
| 42. | Производственный персонал. Основные категории работников производства.  | 2 | Лекция | Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов | О.Л.8О.Л.47.стр 243..249 |
| 43. | Организация труда персонала. | 2 | Лекция |  |  |
| 44. | Улучшение организации и обслуживания рабочих мест.  | 2 | Лекция |  |  |
| 45. | Режим труда и отдыха работников производства.  | 2 | Лекция |  |  |
| 46. | Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. | 2 | Лекция |  |  |
| 47. | Составление графика выхода на работу | 4 | Практическое занятие №12 | Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов | Отчет |
| 48. | Консультация  | 2 |  |  | Индивидуальное задание |
| 49. | Организация работы основных производственных цехов | 2 | Семинарское занятие №2 |  | О.Л. 34,стр 28…81 |
|  | **Раздел ПМ 3. Организация работы трудового коллектива** | **30** |  |  |  |
|  | **МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации**  |  |  |  |  |
|  | **Тема 3.1.** **Организация работы в бригадах /командах**  |  |  |  |  |
| 50. | Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды.  | 2 | Лекция |  | О.Л.42.стр.180…182 |
| 51. | Методы и функции управления | 2 | Лекция | - Разработка примерных критериев оценки результатов выполняемых работ в бригаде/команде | О.Л. 42, стр.69…73 |
| 52. | Организация труда руководителя.  | 2 | Лекция |  | О.Л.42.стр.182…203 |
| 53. | Управленческие решения  | 2 | Лекция | Изучение процесса принятия решений в предприятиях общественного питания | О.Л.42,стр.73…83 |
| 54. | Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы. | 2 | Лекция | - Разработка примерных должностных обязанностей для членов бригады/команды | О.Л.3 |
| 55. | Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией. | 2 | Лекция |  | О.Л.3 |
| 56. | Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде | 2 | Лекция | Изучение дисциплинарных процедур в организации | О.Л.42.стр.164…180 |
| 57. | Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.  | 2 | Лекция | - Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности- Определение темперамента и его свойств (опросник «Айзенка» ) | О.Л.42.стр.230…235 |
| 58. | Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, графиков работы, табелей учета рабочего времени | 2 | Практическое занятие №13 |  | Отчет |
| 59. | Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам) | 2 | Практическое занятие №14 |  | Отчет |
| 60. | Выборы руководителя предприятия | 2 | Практическое занятие №15 |  | Отчет |
| 61. | Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе) | 2 | Практическое занятие №16 | Анализ производственных ситуаций, возникающих в коллективе в предприятиях общественного питания,  | Отчет |
|  | **Тема 3.2.** **Обучение персонала на рабочем месте** |  |  |  |  |
| 62. | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.  | 2 | Лекция | Изучение современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения. | О.Л.47.стр 240..243Конспект |
| 63 | Консультация | 2 |  |  | Индивидуальное задание |
| 64. | Организация работы трудового коллектива  | 2 | Семинарское занятие №3 |  | О.Л.42.стр.180…235 |
|  | **Раздел ПМ 4. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями** | **20** |  |  |  |
|  | **МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации** |  |  |  |  |
|  | **Тема 4.1.** **Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда** |  |  |  |  |
| 65. | Принципы и методы организации контроля работы персонала. | 2 | Лекция | Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда | О.Л.6О.Л.38, стр 15…28 |
| 66. | Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания.  | 2 | Лекция |  | О.Л.38,стр.44…63 |
| 67. | Изучение Положения о расследованиях несчастного случаев  | 2 | Практическое занятие №17 |  | Отчет |
|  | **Тема 4.2.** **Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства** |  |  |  |  |
| 68. | Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях общественного питания.  | 2 | Лекция |  | О.Л.44, стр.121…126 |
| 69. | Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства. | 1 | Лекция |  | О.Л. 13,15,16,20 |
| 70. | Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства | 1 | Лекция |  | О.Л.44, стр.13…15 |
|  | **Тема 4.3. Контроль за качеством приготовления продукции производства.** |  |  |  |  |
| 71. | Организация системы качества на предприятиях общественного питания | 2 | Лекция |  | О.Л. 44, стр.103…110О.Л.20,23 |
| 72. | Правила проведения контроля качества готовой продукции производства | 2 | Лекция | - Составление таблицы показателей качества на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальное задание) | О.Л.36О.Л. 44 стр110…118 |
| 73. | Изучение нормативной и законодательной документации в области безопасности пищевых продуктов | 2 | Практическое занятие №18 | - Выполнения сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров | Отчет |
| 74. | Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий | 2 | Практическое занятие №19 | - Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий- Решение ситуационных задач по предупреждению возможных дефектов блюд и кулинарных изделий | Отчет |
| 75. | Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями | 2 | Семинарское занятие №4 |  | О.Л. 44,стр103…118О.Л. 13,15,16,20 |
|  | **Раздел ПМ 5. Документационное обеспечение управления** | **10** |  |  |  |
|  | **МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации** |  |  |  |  |
|  | **Тема 5.1 Документирование управленческой деятельности** |  |  |  |  |
| 76. | Способы создания документов и способы фиксации на различных носителях.  | 2 | Лекция | - Изучение нормативно-методической базы, регламентирующей работу с документами в современных условиях. | О.Л. 41, стр 4..30 |
| 77. | Методические рекомендации по оформлению документов. | 2 | Лекция |  | О.Л.41, стр.31…51 |
| 78. | Разработка оценочных заданий и составление нормативно-технологической документации | 2 | Практическое занятие №20 |  | Отчет |
| 79. | Документационное обеспечение управления | 2 | Семинарское занятие №5 |  | О.Л. 41, стр 4..51 |
| 80. | Итоговое занятие | 2 | Контрольно-обобщающий урок |  |  |
| 81. | Консультация перед экзаменом | 2 |  |  |  |
|  | **Итого** | **158** |  |  |  |
|  | **Раздел ПМ 6. Экономика и организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания** | **51** |  |  |  |
|  | **МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**  |  |  |  |  |
|  | **Тема 6.1. Участие в планировании основных показателей производства** |  |  |  |  |
| 82. | Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. | 2 | Лекция |  | О.Л. 47,стр29…52 |
| 83. | Планирование: понятие, сущность, назначение, задачи  | 2 | Лекция |  | О.Л. 47,стр53…62 |
| 84. | Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. | 1\* | Лекция |  | О.Л. 47,стр72…115 |
| 85. | Структура издержек производства и пути снижения их затрат | 1\* | Лекция |  | О.Л. 47,стр316…351 |
| 86. | Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. | 2 | Лекция  |  | О.Л. 47,стр378…415 |
| 87. | Расчет экономических показателей структурного подразделения организации | 4 | Практическое занятие №21 |  | Отчет |
| 88. | Консультация | 1 |  |  | Индивидуальное задание |
|  | **Тема 6.2. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации** |  |  |  |  |
| 89. | Материальная ответственность. Методика расчета выхода продукции в ассортименте. | 1\* | Лекция | - Выполнения сообщений о видах материальной ответственности | О.9-стр.10-16,62-76 |
| 90. | Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации  | 1\* | Лекция | - Составление и оформление учетно-отчетной документации- Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд | О.Л.33. стр 34…263 |
| 91. | Учет труда: задачи, расчеты по его оплате. | 1\* | Лекция |  | О.Л. 47,стр291…309 |
| 92. | Методика расчета заработной платы различным категориям работников. | 1\* | Лекция |  | О.Л. 47,стр291…309 |
| 93. | Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания | 4 | Практическое занятие №22 |  | Отчет |
| 94. | Расчет выхода продукции в ассортименте | 2 | Практическое занятие №23 |  | Отчет |
| 95. | Работа в автоматизированных информационных системах (АИС) и программах | 4 | Практическое занятие №24 |  | Отчет |
| 96. | Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов | 4 | Практическое занятие №25 | - Определение норм вложения сырья различных кондиций | Отчет |
| 97. | Калькуляция свободных розничных цен на продукцию предприятий общественного питания | 4 | Практическое занятие №26 | - Калькуляция свободных розничных цен на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальные задания) | Отчет |
| 98. | Расчёт заработной платы различным категориям работников | 4 | Практическое занятие №27 | - Документальное оформление расчетов по оплате труда | Отчет |
| 99. | Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | 4 | Практическое занятие №28 |  | Отчет |
|  | Консультация  | 2 |  |  | Индивидуальное задание |
| 100. | **Контрольная работа**Экономика и организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания | 2 | Контрольно-учетный урок |  |  |
| 101. | **Итоговое занятие** | 2 | Контрольно-обобщающий урок |  |  |
| 101 | **Консультация перед экзаменом** | 2 |  |  |  |
|  | **Итого:** | **209** |  |  |  |
|  | **Курсовая работа** | **20** |  |  |  |
| 1 | Выдача задания. Введение. Характеристика исследуемого предприятия | 2 |  |  | Характеристика исследуемого предприятия |
| 2 | Расчет количества потребителей. Расчет количества блюд | 2 |  |  | Выполнение расчета согласно задания |
| 3 | Составление расчетного меню, плана-меню. | 2 |  |  | Выполнение расчета согласно задания |
| 4 | Расчет количества продуктов. Составление графика реализации блюд по часам | 2 |  |  | Выполнение расчета согласно задания |
| 5 | Расчет численности работников производства | 2 |  |  | Выполнение расчета согласно задания |
| 6 | Расчет и подбор механического, теплового оборудования | 2 |  |  | Выполнение расчета согласно задания |
| 7 | Расчет и подбор холодильного, немеханического оборудования. Расчет площади цеха. | 2 |  |  | Выполнение расчета согласно задания |
| 8 | Подбор инвентаря, посуды и инструментов Оформление учетно-отчетной документации  | 2 |  |  | Выполнение расчета согласно задания |
| 9 | Заключение. Оформление курсовой работы. | 2 |  |  | Оформление учетно-отчетной документации |
| 10 | Защита курсовой работы | 2 |  |  | Оформление курсовой работы. Подготовка к защите |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)** | **108** |  |  |  |
|  | **Виды работ**  |  |  |  |  |
| 1. | Характеристика предприятия общественного питания | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 2. | Планирование работы структурного подразделения (бригады) | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 3. | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 4. | Организация работы основных производственных цехов | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 5. | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 6. | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 7. | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 8. | Организация труда персонала на производстве | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 9. | Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 10. | Принятие управленческих решенийОбучение персонала на рабочем месте | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
|  | Оформить отчет |
| 11. | Контроль за соблюдением работниками требований охраны трудаКонтроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
|  | Оформить отчет |
| 12. | Контроль за качеством приготовления продукции производства | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 13. | Документирование управленческой деятельности | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 14. | Участие в планировании основных показателей производства | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 15. | 4 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 16. | Ведение утвержденной учетно-отчетной документации | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
| 17. | 6 | Практическое занятие |  | Оформить отчет |
|  | Квалификационный экзамен | 8 |  |  |  |

\*Обозначены занятия, в которых сокращено время на изучение согласно распределению учебной нагрузки на 2015/2016 учебный год

# 3. Рекомендуемая литература

**Основные источники**

**Законодательные и нормативные акты**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ

"Об образовании в Российской Федерации" 12

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., №384

3. Трудовой     кодекс     Российской      Федерации.         Принят   30.12.2001 г.  197-ФЗ   (с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании».

5. Постановление  Правительства  Российской  Федерации  от  27  декабря 2010 г. № 1160. Положение о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих  государственные нормативные  требования охраны труда.
 6. Постановление Минтруда России от 17 декабря 2002 г. № 80. Об утверждении Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда.

7. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.

8. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

9. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

1. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 54605—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции обще­ственного питания. М. : Стандартинформ, 2012
3. ГОСТ Р 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.

15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

16. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

 17. Национальный стандарт РФ **ГОСТ 31986 – 2012.»Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»**

18. ГОСТ  Р 12.0.001-2013 Система стандартов безопасности труда. Основные положения

19. [Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007](http://www.derpt.region.kostroma.net/structure/otdels/opr/PotrebR/NPA_pit/475-st.doc) "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)

 20. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

 21. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция обще­ственного питания, реализуемая населению. Общие технические усло­вия. — М. : Стандартинформ, 2008.

 22. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.

 23. ГОСТ Р 54605—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции обще­ственного питания. М. : Стандартинформ, 2012

 24. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

 25. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

 26. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

 27. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

 28. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов».

 29. СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

 30. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

 31. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

**Учебные пособия и учебники**

 32. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. 2014. ЭБ ИЦ «Академия»

 33. Брыкова Н.В. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли. Практикум. 2013. ЭБ ИЦ «Академия».

 34. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 416 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24756.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

 35. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 496 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

 36. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15947.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

 37Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. 2013. ЭБ ИЦ «Академия».

 38. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания. 2014. ЭБ ИЦ «Академия».

 39. Коробко В.И. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Коробко В.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 239 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16426.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

40. Красова О.С. Бухгалтерский учет производственных запасов [Электронный ресурс]/ Красова О.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011.— 116 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/967.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

 41. Медведева О.В. Основы документационного обеспечения управления [Электронный ресурс]: рабочая тетрадь для практических занятий и методические указания по выполнению самостоятельной работы для бакалавров направлений 080100.62 «Экономика», 080200.62 «Менеджмент» очной формы обучения/ Медведева О.В.— Электрон. текстовые данные.— Краснодар: Южный институт менеджмента, 2012.— 80 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/25977.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

 42. Мумладзе Р.Г. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник/ Мумладзе Р.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Палеотип, 2011.— 260 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10231.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

43. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

44. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

45. Стандартизация и оценка соответствия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Е. Сыцко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 237 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20282.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

 46.Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5615.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

47. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Фридман А.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 463 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24843.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

**Дополнительные источники**

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 212 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10965.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-512 с.

3. Тютюнник А.И. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ Тютюнник А.И., Новоженов Ю.М., Волощук Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 816 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14091.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. Периодические издания: «Рестораторъ», «Гастрономъ».

**Интернет –ресурсы; сайты**

 http://www.iprbookshop.ru/ (Электронно – библиотечная система)

 [http://foodis.ru/](http://foodis.ru/law/pismo-roskomtorga-1-80632-9) (общепит:информационный сайт)

 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html> (информационно - образовательный ресурс)

 <http://www.pitportal.ru/>(информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России)

 <http://www.creative-chef.ru/3> ( Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф")

### ЧТЕНИЕ ONLINE

[Читать](http://www.iprbookshop.ru/5748%26book_id%3D19282)

### ЧТЕНИЕ OFFLINE

Превышен лимит

### Технологическое оборудование

**Сведения, относящиеся к заглавию:**

Учебное пособие для бакалавров и магистров направления 151000 - Технологические машины и оборудование

**Издательство:**

Вузовское образование

**Авторы:**

Верболоз Е.И., Корниенко Ю.И., Пальчиков А.Н.

**Год издания:**

2014

**Место издания:**

Саратов

**Количество страниц:**

205

**ISSN:**

2227-8397

**Тип издания:**

учебное пособие