


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10  
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU\_RODNIKI@mail.ru

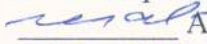
**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова  
Протокол № 4 от  
« 05 » 12 2019г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина  
« 06 » 12 2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.06 Организация производства предприятий общественного питания**  
*в рамках основной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности*  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом  
Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Сорокина А.О.

г. Родники, 2019

## **Оглавление**

1.Общая характеристика программы учебной дисциплины .....	3
2.Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	12
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	14

## 1.Общая характеристика программы учебной дисциплины

### 1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.06 Организация производства предприятий общественного питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель:

- развитие общих и формирование профессиональных компетенций по специальности, необходимых для реализации профессиональной деятельности;
- формирование умений и навыков по применению информационно - коммуникационных технологий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции

знать:

- отраслевые особенности общественного питания;
- организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структура предприятий; нормативная база деятельности;
- организация снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структура производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства;
- организация процессов производства и реализации продукции;
- работа основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные категории производственного персонала, требования к нему;
- организация и нормирование труда персонала.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## **2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
Учебная нагрузка	58
Работа во взаимодействии с преподавателем	52
в том числе:	
в форме практической подготовки	52
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания</b>		<b>96</b>	
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала 1.Основные понятия и определения предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания. 2.Особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания. 3.Нормативная база деятельности. Отраслевые особенности общественного питания. 4.Отличительные признаки различных типов и классов. Инфраструктура отрасли.	4	ОК 1-7,9,10,11, 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 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа № 1. Изучение классификации предприятий общественного питания и услуг, предоставляемых ими.	2	
Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала 1.Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья. 2.Нормативные документы, регламентирующие договорные отношения. Организация материально-технического снабжения. 3.Виды транспортных документов. Лизинг: понятие, формы, типы, виды.	3	ОК 1-7,9,10,11, 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 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа № 2. Составление и заключение договора на поставку товаров.	1	
	Практическая работа № 3. Осуществление приемки продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения.	1	
В том числе самостоятельная работа - Работа с учебной литературой. Составление схемы «Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья.»		1	
Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала 1.Организация снабжения складского и тарного хозяйства. 2.Складское хозяйство. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений. 3.Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Документальное оформление отпуска. 4.Организация тарного хозяйства. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	4	ОК 1-7,9,10,11, 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 6.1-6.4, ЛР 1-18



	Практическая работа № 4. Расчёт площади специализированных кладовых.	1	
	Практическая работа № 5. Расчёт площади универсальных кладовых.	1	
В том числе самостоятельная работа - Работа с интернет ресурсами. Подготовить сообщение «Складское хозяйство. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений.»		1	
Тема 4. Структура производства	Содержание учебного материала 1. Структура производства, суть и элементы производственного и технологического процессов. 2. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и без цеховая структура. 3. Состав и площадь производственных помещений согласно СанПиН. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.	3	ОК 1-7,9,10,11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6,
	Практическая работа № 6. Проведение бракеража готовой продукции.	2	ПК 5.1-5.6,
В том числе самостоятельная работа - Работа с интернет ресурсами. Подготовить сообщение «Состав и площадь производственных помещений согласно СанПиН. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.»		1	ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
Тема 5. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала 1. Планирование производства и реализации продукции. Оперативное планирование в заготовочных и доготовочных предприятиях. 2. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. 3. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. 4. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. 5. Стандарты разных категорий. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличие, составление. 6. Особенности разработки и документального оформления, внедрение в производство новых и фирменных блюд. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	6	ОК 1-7,9,10,11, 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 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа № 7. Изучение оперативного планирования работы производства заготовочных цехов.	1	
В том числе самостоятельная работа - Работа с учебной и справочной литературой. Подготовить сообщение «Планирование производства и реализации продукции. Оперативное планирование в заготовочных и доготовочных предприятиях.» - Работа с учебной литературой. Подготовить сообщение «План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления»		2	
Тема 6. Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала 1. Работа основных производственных цехов и вспомогательных помещений. 2. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарём. 3. Организация и условия труда в цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства. 4. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.	9	ОК 1-7,9,10,11, 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,

	<p>Технологические линии и участки.</p> <p>5.Доготовочные цехи. Назначение, расположение, режим работы доготовочных цехов.</p> <p>6.Специализированные цехи. Назначение специализированных цехов, размещение, режим работы, организация труда.</p> <p>7.Кулинарные цехи. Организация технологического процесса и рабочих мест в кулинарном цехах. Оснащение цехов.</p> <p>8.Кондитерские цехи. Технологические участки, оснащение кондитерского цеха.</p> <p>9.Технологические участки, оснащение цеха. Организация рабочих мест по изготовлению изделий из различных видов теста.</p>		ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа №8. Составить план расстановки оборудования мясного цеха.	1	
	Практическая работа №9. Составить план цехов на кулинарном производстве.	1	
	Практическая работа №10.Организация работы и рабочих мест в горячем цехе.	1	
	Практическая работа №11.Организация работы и рабочих мест в холодном цехе.	1	
	Практическая работа №12.Организация работы и рабочих мест в кулинарном цехе по приготовлению первых блюд.	1	
	Практическая работа №13. Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.	1	
В том числе самостоятельная работа - Работа с интернет ресурсами. Подготовка презентации «Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарём.»		1	
Тема 7. Организация работы производственных вспомогательных помещений.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Организация работы производственных вспомогательных помещений. Организация, документальное оформление приема, хранения, отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>2.Экспедиция:назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.</p> <p>3.Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.</p> <p>4.Организация работы и оснащения хлеборезки. Организация работы кладовой суточного запаса сырья.</p>	4	ОК 1-7,9,10,11, 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 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа №14. Организация работы хлеборезки.	1	
Тема 8. Организация труда персонала на производстве.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Основные категории производственного персонала, требования к нему. Организация и нормирование труда персонала.</p> <p>2.Основные категории работников производства. Аттестация рабочих мест.</p> <p>3.Графики выхода на работу, виды графиков. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени.</p> <p>4.Понятие о нормировании, нормах труда. Определение численности работников производства.</p>	4	ОК 1-7,9,10,11, 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 6.1-6.4, ЛР 1-18
	Практическая работа №15. Изучение порядка проведения аттестации и рационализации рабочих мест.	2	
Тема 9. Реализация готовой продукции общественного питания.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Правила реализации готовой кулинарной продукции на предприятии.</p> <p>2.Организация работы раздачи. Принципы и правила выкладки товаров (продукции).</p>	3	ОК 1-7,9,10,11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,

	3.Ценники: определение, назначение, требования к оформлению. Особенности реализации покупных товаров. Правила реализации.	ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ЛР 1-18
--	---	---

### 3. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на-Дону, 2017.

2. Лутошкина Г.Г., Жданова Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места.- Москва: ИЦ «Академия», 2017.

3. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2017

4. Барановский В.А. Организация производства на предприятии общественного питания. М.: Эксмо, 2017 г.

5. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2017

6. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://lib.rus.ec>

2. <http://base.consultant.ru>

3. <http://classs.ru>

4. <http://ozpp.ru>

5. <http://kadis.ru>

6. <http://www.trudkodeks.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, Москва: ИЦ «Академия», 2017

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании.- Москва: ИЦ «Академия», 2016  
Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колосс, 2017

3. Общественное питание. Справочник руководителя. М.: Издательский дом «Экономические новости», 2017

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- отраслевые особенности общественного питания;</li> <li>- организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;</li> <li>- структура предприятий; нормативная база деятельности;</li> <li>- организация снабжения, складского и тарного хозяйства;</li> <li>- структура производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;</li> <li>- оперативное планирование работы производства;</li> <li>- организация процессов производства и реализации продукции;</li> <li>- работа основных производственных цехов и вспомогательных помещений;</li> <li>- основные категории производственного персонала, требования к нему;</li> <li>- организация и нормирование труда персонала.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                  Не менее 75% правильных ответов.                  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:                  - письменного/устного опроса;                  - тестирования;                  - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;</li> <li>- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;</li> <li>- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</li> <li>- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;</li> <li>- проводить бракераж готовой продукции.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                  Точность оценки, самооценки выполнения                  Соответствие требованиям инструкций, регламентов                  Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен</p>