

№ п/п	Содержание тем дисциплины	Форма занятий (вид, тип)	Наглядные пособия и ТСО	Домашнее задание	Кол-во часов	Уровень усвоения
<b>Тема 1.1.: Введение. Основы организации общественного питания – 5 часов</b>						
1	Введение в предмет.	Урок изучения нового материала	Учебник	Лекционный материал, повторить.	1	2
2	Типы п.о.п.	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
3	Классификация П.О.П.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
4	Наценочные категории п.о.п.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
<b>Лабораторно-практическое занятие</b>						
5	Определение типов и классификаций П.О.П.	Лабораторно-практическое занятие	Инструкционные карты, Наглядное пособие	Составить таблицу по конспекту	1	
<b>Тема 1.2.: Организация снабжения предприятий общественного питания – 10 часов</b>						
6	Источники снабжения сырьем	Урок изучения нового материала	Учебник	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
7	Источники доставки продовольственных товаров	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Составить кроссворд	1	2
8	Организация снабжения сырьем	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
9	Организация доставки продовольственных товаров	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2

10	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
11	Организация работы складов для хранения сырья	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
12	Тарное хозяйство.	Урок комбинированный	Учебник	Ответить на вопросы в тетради	1	2
13	Материально – техническое снабжение	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
14	Организация весового хозяйства	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
<b>Лабораторно-практическое занятие</b>						
15	Контроль материально-технического снабжения	Лабораторно-практическое занятие	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал	1	2
<b>Тема 1.3.: Организация производственных цехов – 18 часов</b>						
16	Общие требования к производственным помещениям	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал.	1	2
17	Общие требования к организации рабочих мест	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал.	1	2
18	Организация работы овощного цеха	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал	1	2
19	Организация работы мясного цеха	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный	Лекционный материал.	1	2

		ый	материал	Выполнить задание в тетради.		
20	Организация работы рыбного цеха	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал	Лекционный материал. Повторить	1	2
21	Организация работы кулинарного цеха	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Повторить Ответить на вопросы в тетради	1	2
22	Организация работы экспедиции	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
23	Организация работы моечной кухонной посуды	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Повторить	1	2
24	Организация работы производственной тары	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Учебник, раздаточный материал	1	2
25	Контроль качества выпускаемой продукции	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал. Повторить Ответить на вопросы в тетради	1	2
<b>Лабораторно-практическое занятие</b>						
26	Организация работы овощного цеха	Лабораторно-практическое занятие	Учебник	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	
27	Организация работы мясного цеха	Лабораторно-практическое занятие	Учебник		1	
28	Организация работы рыбного цеха	Лабораторно-практическое	Учебник, плакаты, карточки	Лекционный материал.	1	

		занятие	задания	Выполнить задание в тетради.		
29	Организация работы кулинарного цеха	Лабораторно-практическое занятие	Учебник	Лекционный материал. Повторить	1	
30	Организация работы экспедиции	Лабораторно-практическое занятие	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради.	1	
31	Организация работы моечной кухонной посуды	Лабораторно-практическое занятие	Учебник	Лекционный материал. Повторить	1	
32	Организация работы производственной тары	Лабораторно-практическое занятие	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	
33	Контроль качества выпускаемой продукции	Лабораторно-практическое занятие	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал. Повторить	1	
34	Контрольная работа	Контрольно-учетный урок	Учебник карточки задания	Без задания.	1	2
<b>Итого:</b>					34	

#### ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование литературы	Автор	Издательство/год издания
Основная литература			
1)	Учебное пособие «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	В.В. Усов	-М.: Издательский центр Академия, 2008. – 432с.