

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
В.Н.ТАТИЩЕВА»(ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



 Т.Б. Исакова

«13» октября 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ПМ.01

**МДК.01.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа дисциплины
согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
_____ *ФИО*

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
_____ *ФИО*

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
_____ *ФИО*

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением
кафедры

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

Зав. кафедрой « _____ » _____
_____ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
_____ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
_____ *ФИО*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального Государственного образовательного Стандарта по
специальности среднего профессионального образования 43.02.01
«Организация обслуживания в общественном питании»

Организация разработчик:
ОАНО ВО «ВУиТ» ФСПО

Составитель:
Царева Е. Ш. – преподаватель специальных дисциплин высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология производства продукции общественного питания

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студента следующих компетенций:

ПК 1.1	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.2	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ПМ 01

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Задачи дисциплины - приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности:

- теоретические основы производства продукции предприятий общественного питания;

- основные способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов;

- технология приготовления блюд из всех видов продуктов и производство напитков;

- требования, предъявляемые к показателям качества и безопасности продукции общественного питания.

- приобретения компетенций в области теоретических знаний о технологических процессах хранения и обработки сырья, производства широкого ассортимента кулинарных полуфабрикатов и продукции,

оформления и реализации готовых блюд, оценки качества и безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

уметь — применять полученные теоретические знания в практической деятельности.

Для этого обучающийся должен приобрести навыки:

— технологии кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)

— принципов обеспечения хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;

— снижения отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;

— использования малоотходных и безотходных технологий.

иметь практический опыт — разработки качественного ассортимента продукции общественного питания в соответствии с действующими нормативными и техническими документами.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны знать:

— технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами;

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 260 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов; самостоятельной работы обучающегося 90 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы специальной дисциплины является овладение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 1.1	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.2	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	260
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	170
в том числе:	
лабораторные работы	88
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	90
Итоговая аттестация	экзамен

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена распределенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	<u>Раздел 1</u> Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции	145	100	68	45		
ПК 1.2	<u>Раздел 2</u> Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	115	70	20	45		
	Всего	260	170	88	90		

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Организация обслуживания» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютер, видео- проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения
- учебно-методические материалы, средства обучения – учебно-методический комплекс:
- тексты лекций;
- электронные презентации;
- перечень информационных технологий

Оборудование лаборатории:

- электрооборудование лаборатории (холодильник, электроплита, шкаф жарочный, мясорубка, блендер, миксер, производственные столы, стеллажи, весы, ванна моечная ;

- стандартный набор инвентаря, приспособлений для организации и технологии производства продукции общественного питания;

- комплект столовой посуды (тарелки пирожковые, закусочные, глубокие и др) и столовых приборов (вилки, ножи, ложки – столовые, десертные, чайные и др);

- комплект стеклянной посуды (фужеры, бокалы, рюмки, креманки, вазы);

- прочая посуда и приборы, необходимые для технологии производства продукции предприятий питания.

Реализация программы учебной дисциплины предполагает обязательную

учебную и производственную практику в объеме _ часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных

компетенций в рамках специальной дисциплины и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи. /В.И.Богушева.- Ростов-на-Дону,Феникс. 2007 г

2.Затуливетров, А. Б. Ресторан: с чего начать , как преуспеть.Советы владельцам и управляющим [Текст] / А. Б. Затуливетров. - Питер : СПб., 2009. - 222 с.

3.Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст] : учеб. пособие для СПО доп. МО. - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 319 с

4. Крюков, Р.В. Ресторанное дело : конспект лекций.- М.: А-ПРИОР,2009.- Режим доступа ЭБС КнигаФонда

5 Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи. Н.И.Ковалев, М.М.Куткина, В.А.Кравцова.-М.:Деловая литература. Омега –Л.2003 г

6.Милл, Р.К. Упраление рестораном : учебник.-М.: ЮНИТИ-ДАНА,2012. - Режим доступа КнигаФонда

7.Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг : уч.пос.- М.: ЮНИТИ-ДАНА,2012.- Режим доступа ЭБС КнигаФонда

8.Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары. - М. : Альфа-М – М, 2011. - Режим доступа ЭБС ZNANIUM

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» взамен действующих СанПиН 42-123-4117 (введены в действие с 25.06.2003 г.)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические

правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями 2002-2008 гг. (введены в действие с 01.09.2002 г.)

7. Федеральный закон "О защите прав потребителей (с изменениями)". 25 января 1996 г.
2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утвержденные постановлением Совета Министров РФ 13.04.93 г. №332.
8. ГОСТ 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятия".
9. ГОСТ Р (50762)50647-94 "Общественное питание. Термины и определение".
10. ГОСТ 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования".
11. ГОСТ Р 28-1-95 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу".

Дополнительные источники:

14. Дементьева, Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. - Ростов н/Д : Феникс, 2006. - 253 с.
15. Джон Уокер .Управление гостеприимством/ Джон Уокер / –М.: ЮНИТИ -2006г стр 228-234
- 16.Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания/ М.И. Белошапка. -М.: Академия, 2004
- 17 . Усов, В.В.Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебник./ В.В. Усов – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.
- 18.Радченко, Л. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания./ Радченко Л. А . – Р.: Феникс, 2000.
- 19.Журналы: «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Гастроном» 2016 г.
- 20 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.–М.: Экономика.1981,1983,2003,2006
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.–М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.
- 22 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.–М.: Экономика. 1986.–295с.
- 23 Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000

Периодические издания

- 1.«Ресторатор», Москва;
- 2.«Ресторанные ведомости», Москва;
- 3.«Империя вкуса» (журнал о напитках и ресторанном бизнесе), г.Санкт-Петербург;
- 4.«Питание и общество», Москва;
- 5.«Вы и Ваш ресторан», Москва;

г) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://www.artcollege.ru>
2. <http://mirknig.com>
3. <http://www.bibliofond.ru/>
4. <http://rutracker.org>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках изучения специальной дисциплины «Организация и технология производства продукции общественного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данной дисциплины.

5.1. Контроль и оценка результатов освоения специальной дисциплины

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать выполнение заказов потребителей</p>	<p>- демонстрация умения работы с нормативно-технологической документацией, -знание видов технологического оборудования, -изложение показателей качества продукции общественного питания; -демонстрация основных способов обработки сырья и полуфабрикатов; - знание технологии приготовления блюд из всех видов продуктов и производство напитков; — соблюдение принципов обеспечения хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида; — снижения отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; — использования малоотходных и безотходных технологий.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; самостоятельная работа; практические работы</p>
<p>ПК 1.2 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>-демонстрация умения контролировать процесс подготовки к работе производственных цехов, вспомогательных помещений, торговых залов - организация проверки подготовки оборудования инвентаря и посуды к обслуживанию</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; проведение исследований;</p>

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3.</p> <p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных</p>	<p>демонстрация способности при-нимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

ситуациях.	ответственность.	практик
<p>ОК 4.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6.</p> <p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7.</p> <p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

себя ответственности за результат выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение

Разработчики:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)