

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Частное учреждение «Образовательная организация дополнительного
профессионального образования
«Международная академия экспертизы и оценки»

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ЧУ «ООДПО «Международная академия экспертизы и оценки»

_____ А.В. Постюшков

01 декабря 2017 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования
программа профессиональной переподготовки
«Технология продукции общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Технология продукции общественного питания»
- 1.2. Нормативные документы для разработки дополнительной профессиональной программы.
- 1.3. Общая характеристика дополнительной профессиональной программы.
- 1.4. Цель и планируемые результаты обучения.
- 1.5. Требования к контингенту.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ

- 2.1. Характеристика новой квалификации выпускника.

3. ПЕРЕЧЕНЬ НОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- 3.1. Перечень новых компетенций, формирующихся в результате освоения программы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 4.1 Учебный план

5. ДИСЦИПЛИНАРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 5.1. Тематика и содержание занятий по дисциплинам программы

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

- 6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы
- 6.2 Кадровое обеспечение реализации программы
- 6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- 7.1 Формы аттестации и оценочные материалы по результатам освоения дополнительной профессиональной программы
- 7.2 Экзаменационные вопросы для проведения итогового междисциплинарного экзамена
- 7.3 Примерные темы выпускной аттестационной работы

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплин программы

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Дополнительная профессиональная программа (ДПП) профессиональной переподготовки «Технология продукции общественного питания»

ДПП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда и осуществления деятельности в сфере общественного питания.

ДПП регламентирует цели и планируемые результаты обучения; требования к контингенту; характеристику новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций; перечень новых компетенций, формирующихся в результате освоения программы; организационно-педагогические условия реализации программы; формы аттестации и оценочные материалы и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин.

1.2. Нормативные документы для разработки дополнительной профессиональной программы по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания»

Нормативно-правовую базу разработки ДПП составляют:

-Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

-Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

-«Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012)); - Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);

1.3. Общая характеристика дополнительной профессиональной программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Технология продукции общественного питания» предназначена для формирования у слушателей профессиональных компетенций, необходимых им при осуществлении нового вида профессиональной деятельности -разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания, управление различными участками производства продукции общественного питания

Срок освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технология продукции общественного питания» составляет 3 месяца по очно-заочной форме обучения.

Трудоемкость освоения слушателями ДПП составляет 520 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателя, практики и время, отводимое на контроль качества

освоения ДПП.

14. Цель и планируемые результаты обучения

Рабочая программа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности: «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с примерной учебной программой дисциплины «Технология продукции общественного питания».

Учебная дисциплина " Технология приготовления пищи " является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания и управления различными участками производства продукции общественного питания.

15. Требования к слушателям

К освоению ДПП допускаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

2.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2.3.6. Организация работы структурного подразделения.

2.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3. ПЕРЕЧЕНЬ НОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания, :

. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

3.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 3.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 3.2.6. Организация работы структурного подразделения.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 3.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Учебный план

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма контроля
				Лекции	Практические занятия	
1	Правовые основы в области общественного питания	30	30	20	10	Зачет
2	Профессиональные стандарты	30	30	20	10	Зачет
3	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	30	30	20	10	Зачет
4	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	30	30	20	10	Зачет
5	Стандартизация, метрология и сертификация	30	30	20	10	Зачет
6	Планирование работы производства	30	30	20	10	Зачет
7	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	30	30	20	10	Зачет
8	Составление меню суточных рационов питания	30	30	20	10	Зачет
9	Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции	30	30	20	10	Зачет
10	Контроль соблюдения норм закладки сырья	30	30	20	10	Зачет
11	Производственно-технологическая, организационно-управленческая, контрольно-	30	30	20	10	Зачет

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма контроля
				Лекции	Практические занятия	
	техническая, опытно-экспериментальная деятельность технолога, руководство трудовым коллективом					
12	Экономика отрасли	30	30	20	10	Зачет
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	30	30	20	10	Зачет
14	Документирование управленческой деятельности	30	30	20	10	Зачет
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		100	-	-	-	Итоговая аттестация
ВСЕГО		520	420	280	140	

5. Рабочие программы дисциплин

1. Содержание программы

Правовые основы в области общественного питания

- 1.1 Предприятия общепита классификация и общие требования
- 1.2 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
- 1.3 О личной медицинской книжке и санитарном Паспорте
- 1.4 О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля
- 1.5 Межотраслевые правила по охране труда ПОТ РМ-011-2000
- 1.6 Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания
- 1.7 О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа

2. Содержание программы

Профессиональные стандарты

- 2.1 Профессиональный стандарт "Официант/бармен"
- 2.2 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
- 2.3 Профессиональный стандарт "Сомелье/кавист"
- 2.4 Профессиональный стандарт "Повар"
- 2.5 Профессиональный стандарт "Пекарь"
- 2.6 Профессиональный стандарт «Кондитер»

3. Содержание программы

Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

3.1 Сущность, задачи и принципы товароведения;

3.2 Характеристики товаров, составляющих потребительскую ценность; свойства и показатели ассортимента товаров; особенности формирования номенклатуры потребительских свойств и условия проведения товароведной оценки качества товаров. приводится диагностика дефектов продовольственных товаров и причин их возникновения; анализ мер по предупреждению реализации некачественных продовольственных товаров;

3.3 Современные принципы классификации и кодирования товаров, изложены требования к качеству и безопасности, рассмотрены основные дефекты и причины их возникновения, режимы хранения и сроки годности.

4. Содержание программы

Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров

4.1 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания;

4.2 Государственное регулирование качества и безопасности товаров на потребительском рынке РФ;

4.3 Оценка качества товаров;

4.4 Методы определения показателей качества;

4.5 Порядок проведения экспертизы товаров;

4.6 Товарная экспертиза

5. Содержание программы

Стандартизация, метрология и сертификация

5.1 Задачи обеспечения безопасности товаров и услуг на потребительском рынке

5.2 Основные положения технического регулирования, стандартизации, государственной системы стандартизации, сертификации пищевых продуктов и метрологии

5.3 Основы технического регулирования, терминология, методология, методические положения, нормативно-правовое и организационное обеспечение стандартизации, метрологии и сертификации, а также особенности отечественной и зарубежной стандартизации, метрологии и сертификации.

6. Содержание программы

Планирование работы производства

6.1 Основы Бизнес-планирования

6.2 Теоретические и практические аспекты бизнес-планирования создания нового, реорганизации существующего предприятия, реализации предпринимательского проекта

6.3 Методика анализа рынка и конкурентоспособности продукции, методика расчета цены товара (продукта, услуги) с учетом существующих подходов, методов и принципов к ценообразованию

6.4 Общая методика расчета уровня безубыточности производства

6.5 Определение минимально рентабельного объема производства (точки безубыточности) в зависимости от сферы деятельности, объема производства, величины первоначальных издержек, вида продукта

7. Содержание программы

Рациональная и эффективная организация технологического процесса

7.1 Способы и технологии описания и моделирования процессов, правила и рекомендации по выбору приоритетных процессов для оптимизации, а также конкретные приемы повышения эффективности процессов

7.2 Порядок организации работы производственных цехов и вспомогательных служб предприятия, оснащения их современным технологическим оборудованием с подробным описанием их устройства и правилами эксплуатации.

7.3 Современные особенности развития общественного питания

8. Содержание программы

Составление меню суточных рационов питания

8.1 Методики расчетов определения общих суточных энерготрат и энергетической ценности суточного рациона питания для оценки суточного энергетического баланса человека

8.2 Основы биохимии

8.3 Физиология питания

8.4 Оценка полноценности и адекватности питания, коррекция фактического пищевого рациона

9. Содержание программы

Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции

9.1 Теоретические основы производства продукции общественного питания

9.2 Характеристика химического состава и физических свойств различных продуктов

9.3 Основные способы и приемы первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, характеризуются приемы тепловой обработки, а также изменения, происходящие в продуктах под влиянием высоких температур

9.4 Технологии приготовления кулинарных блюд, правила их оформления и подачи

10. Содержание программы

Контроль соблюдения норм закладки сырья

10.1 Сборники рецептов и кулинарных изделия

10.2 Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд

11. Содержание программы

Производственно-технологическая, организационно-управленческая, контрольно-техническая, опытно-экспериментальная деятельность технолога, руководство трудовым коллективом

11.1 Основные проблемы активного использования маркетинга в гастрономии

11.2 Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле этапах технологического процесса, и влияние режимов обработки на качественные характеристики и пищевую ценность

готовой кулинарной продукции.

11.3 Особенности технологии приготовления изделий для диетического питания и оценка качества кулинарной продукции.

11.4 Менеджмент персонала

11.5 Технологическое оборудование предприятий общественного питания

12. Содержание программы

Экономика отрасли

12.1 Экономические инструменты управления предприятием общественного

12.2 Экономика общественного питания

12.3 Учет в общественном питании

12.4 Инвентаризация в общепите

12.5 Упрощенная система налогообложения в общественном питании и торговле

13. Содержание программы

Информационные технологии в профессиональной деятельности

13.1 Базовые понятия по информационным технологиям. Общая классификация видов информационных технологий

13.2 Назначение, возможности применения и классификация информационных технологий управления базами данных

13.3 Методы и средства информационных технологий

13.4 Программное обеспечение

13.5 Основы информационной и компьютерной безопасности

14. Содержание программы

Документирование управленческой деятельности

14.1 Информационные технологии в документационном обеспечении управления

14.2 Документационное обеспечение управления(с основами архивоведения)

14.3 теоретические и практические аспекты делопроизводства

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы.

Учебно-методические и информационные ресурсы академии обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических и семинарских занятий, консультаций и т.п.), самостоятельной учебной работы слушателей.

Образовательный процесс при реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технология продукции общественного питания» обеспечивается учебно-методическими и информационными ресурсами, в том числе:

- информационной справочно-правовой системой «Консультант плюс»;
- ресурсами Интернета (информационными и образовательными сайтами, сайтами органов законодательной и исполнительной власти Российской Федерации, субъектов Российской Федерации, сайтами муниципальных органов власти);
- учебно-методическим материалом, используемым в учебном процессе, по каждой учебной дисциплине ДПП, что отражено в рабочих программах дисциплин.

6.2 Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, удовлетворяющим следующим условиям:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, из числа штатных преподавателей и (или) привлеченных на условиях почасовой оплаты труда;
- наличие ученой степени и (или) значительный опыт практической деятельности в соответствующей сфере из числа штатных преподавателей и (или) привлеченных на условиях почасовой оплаты труда.

Организацию учебного процесса по реализации программы обеспечивает учебно-вспомогательный персонал структурного подразделения академии.

6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

Материально-технические ресурсы организации обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических и семинарских занятий, консультаций и т.п.), самостоятельной учебной работы слушателей.

Слушателям предоставлена возможность пользования оборудованными компьютерными классами с выходом в интернет и доступом к справочно-правовой системе «Консультант плюс», а также возможность использования оргтехники (копировально-множительные аппараты, сканеры, принтеры). Для проведения лекций и семинаров с использованием активных форм и методов обучения учебные аудитории оборудованы аудиовизуальными техническими средствами. В учебном процессе используются лицензионные версии программных продуктов, обеспечивающие повышение качества проведения занятий на основе использования современной компьютерной техники

6.3.1 Лекционные занятия: - комплект электронных презентаций/слайдов, - аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук),

6.3.2 Практические занятия: - презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы), - специализированное ПО: Консультант Плюс - Посуда и инвентарь предприятий общественного питания -Плиты электрические -Холодильный шкаф -Процессоры

6.3.3.3 Прочее - рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

7.1 Формы аттестации и оценочные материалы по результатам освоения дополнительной профессиональной программы

Учебным планом ДПП предусмотрены следующие виды аттестации:

- промежуточная аттестация по завершении дисциплины;
- итоговая аттестация по завершении курса обучения;
 - а также на практических (семинарских) занятиях проводится текущий контроль знаний слушателей в форме контрольного опроса или собеседования.

Промежуточные аттестации по завершении дисциплин проводятся в форме зачетов.

Итоговая аттестация по завершении курса проводится в виде защиты выпускной аттестационной работы.

Для реализации ДПП учебным планом программы предусмотрено создание оценочных материалов. Оценочные материалы включают: контрольные вопросы и задания к зачетам; контрольные вопросы и задания к экзаменам; темы курсовых работ, темы выпускных аттестационных работ и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценивать уровни образовательных достижений и степень сформированности компетенций.

Состав и содержание оценочных материалов по всем дисциплинам учебного плана содержатся в рабочих программах дисциплин.

7.2 Экзаменационные вопросы для проведения итогового междисциплинарного экзамена

1. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способам кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Основные стадии технологического процесса производства продукции питания:

2. Способы и приемы, осуществляемые при механической обработке сырья. Способы и приемы химической кулинарной обработки. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Кулинарная готовность.

3. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия. Нормативная и технологическая документация. Техничко-технологические карты.

4. Основные критерии качества продукции общественного питания. Пищевая ценность и безопасность. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания

5. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Характеристика предприятия питания согласно ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». Организационно-правовые формы предприятий питания. Функции предприятий питания.

6. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции. Типизация предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

7. Характеристика процесса управления предприятием общественного питания. Структура управления предприятием питания. Характеристика линейной, функциональной, линейно-функциональной структур.

8. Понятие организации труда в общественном питании. Нормирование труда обслуживающего и производственного персонала. Фотография и хронометраж рабочего времени.

9. Характеристика основных классов предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

10. Характеристика заготовочных цехов предприятий общественного питания. Требования к помещениям, микроклимату. Условия, обеспечивающие поточность производства и последовательность технологических процессов. Характеристика технологических схем. Ассортимент полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

11. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды договоров. Логистический подход к работе предприятия. Формы и способы доставки продуктов. Технологический процесс товародвижения.

12. Организация тарного хозяйства предприятий общественного питания. Классификация тары по основным признакам. Требования, предъявляемые к таре. Хранение тары.

13. Особенности организации труда работников общественного питания. Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.

14. Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий общественного питания. Расчет и подбор персонала. Составление графиков выхода на работу производственного и обслуживающего персонала.

15. Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Цеховая и бесцеховая структура производства. Характеристика цехов, линий, участков.

16. Классификация услуг предприятий общественного питания. Виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия, их характеристика.

17. Понятие товарных запасов. Единицы измерения товарных запасов. Оптимизация величины товарных запасов.

18. Организация складского хозяйства. Оснащение инструментами и инвентарем. Хранение и отпуск продуктов. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

19. Использование информационных технологий на предприятиях общественного питания. Системы автоматизации учета и контроля.

20. Виды банкетов и их характеристика. Организация подготовки и проведения банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами.

Перечень практических заданий (ситуаций, задач)

1. Рассчитайте массу (в кг) соуса томатного острого для приготовления 150 порций «Борща украинского» с пампушками (рец. №189), используя таблицу взаимозаменяемых продуктов.
2. Рассчитайте массу брутто картофеля для приготовления 100 порций «Супа картофельного» с макаронными изделиями (рец. №223) для сезона с 1 марта.
3. Рассчитайте массу брутто моркови для приготовления 50 порций «Рассольника московского» (рец. №209) для сезона с 1 января.
4. Рассчитайте количество в штуках яиц куриных I категории для приготовления 100 порций «Щей из щавеля» (рец. №199).
5. Рассчитайте массу брутто моркови для приготовления 100 порций «Супа с пельменями и клецками» в сезон с 1 марта (рец. №242).
6. Рассчитайте массу брутто индейки I категории для приготовления 100 порций «Солянки из птицы или дичи» (рец. №253) по I колонке Сборника рецептов.
7. Рассчитайте массу брутто судака потрошеного без головы для приготовления 150 порций солянки рыбной (рец. №255) по II колонке Сборника рецептов.
8. Рассчитайте массу брутто говядины II категории (боковой и наружной куске тазобедренной частей) для приготовления 100 порций «Говядины тушеной с черносливом» (рец. №638) по I колонке Сборника рецептов.
9. Определите массу брутто говядины II категории для приготовления 80 порций «Бифштекса» (рец. №585).
10. Определите выход готовой яичницы глазуньи с сыром (рец. №463) из яиц массой 48 г.
11. Произведите расчет закладки сырья для 80 порций блюда «Филе из кур или дичи фаршированное» (рец. №164) Кондиция сырья: куры потрошенные I категории, морковь-сезон с 1 января, помидоры свежие грунтовые.
12. Произведите расчет закладки сырья для блюда «Борщ украинский с пампушками» (рец. №№189,190). Количество порций -150. Сезон - с 1 марта.
13. Произведите расчет закладки сырья для 240 порций блюда «Бульон из кур или индеек прозрачный» (рец. №280). Кондиция сырья: куры потрошенные I категории; морковь бланшированная быстрозамороженная.
14. Произведите расчет закладки сырья для 120 порций блюда «Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски» (рец. №536). Кондиция сырья: осетр – полуфабрикат, звено с кожей, без хрящей; картофель – отварной в кожуре, сезон – с 1 января по 28-29 февраля.
15. Произведите расчет закладки сырья для 90 порций блюда «Филе с грибами и соусом» (рец. №590). Кондиция сырья: помидоры – томаты консервированные целые; шампиньоны – свежие вареные; картофель – жареный из вареного, сезон – с 1 ноября по 31 декабря.
16. Определить количество порций полуфабрикатов и фактический расчет мясного сырья для приготовления «Бифштекса рубленого» массой нетто 80 г из 900 кг говядины I категории. Выход котлетного мяса составляет 40,3%.
17. Определить количество порций полуфабрикатов и фактический расчет мясного сырья для приготовления «Антрекота» массой 125 г из 500 кг говядины II категории. Выход спинной части (толстого края) -2,1%.
18. Составьте меню обеда для работающих со свинцом и его неорганическими соединениями, используя продукты, входящие в рацион лечебно-профилактического питания. (согласно Приложение №2 к Приказу Минздравсоцразвития РФ №46 Н от 16.02.2009г.).
19. Составить однодневное меню диеты с повышенным количеством белка с учетом среднесуточных норм питания для больных в лечебнопрофилактическом учреждении (согласно Приложению №4 к Приказу Минздрава РФ №330 от 05.08.2003 г.)

20. Составить однодневное меню для взрослых, находящихся на санаторном лечении с учетом среднесуточного набора продуктов для сезона «зимавесна» (согласно Приложению №4 к Приказу Минздрава РФ №330 от 05.08.2003 г.).
21. Определите допустимую замену следующих продуктов и их эквивалентную массу для приготовления диетических блюд (согласно инструкции по организации лечебного питания в лечебнопрофилактических учреждениях): - сахар-песок в киселях и муссах 1кг; - помидоры (томаты) свежие в супах 100 г; - яйцо по белку 40 г.
22. Оцените качество фритюрного жира по органолептическим показателями и рассчитайте средний балл для показателей (согласно СП 2.3.6.107901): - цвет: светло-коричневый; - вкус: хороший, но с посторонним привкусом; - запах: слабовыраженный неприятный
23. Определите необходимый объем котла (кастрюли) для варки 2,5 кг макаронных изделий для гарнира.
24. Оцените качество фритюрного жира по органолептическим показателям и рассчитайте средний балл для показателей (согласно СП 2.3.6.107901): - цвет: интенсивно желтый; - вкус: слабо выраженный горьковатый; - запах: без постороннего запаха.
25. Определите допустимую замену следующих продуктов и их эквивалентную массу для приготовления диетических блюд (согласно Инструкции по организации лечебного питания в лечебнопрофилактических учреждениях): - крахмал картофельный в молочных киселях-200г; - виноград сушеный в пудингах 100г; - творог по белку 50г.
26. Составьте однодневное меню для детей в возрасте 7–10 лет, находящихся на санаторном лечении с учетом среднесуточного набора продуктов для сезона «зима-весна» (согласно инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях).
27. Составьте однодневное меню диеты с пониженной калорийностью с учетом среднесуточных норм питания для больных в лечебнопрофилактическом учреждении (согласно инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях).
28. Составьте меню обеда для работающих с хлорированными углеводородами, используя продукты, входящие в рацион лечебнопрофилактического питания (согласно Приложению №2 к Приказу Минздравсоцразвития РФ №46 Н от 16.02.2009 г.).

7.3 Примерные темы оценки выпускной аттестационной работы

1. Разработка ассортимента и технологии продукции для кафе-кондитерской на 50 мест с кондитерским цехом по выпуску 2000 изделий в смену
2. Разработка ассортимента и технологии продукции для детского кафе на 40 мест с кондитерским цехом по выпуску 3000 изделий в смену
3. Разработка ассортимента и технологии продукции для молодежного кафе на 50 мест, с пончиковой на 40 мест
4. Разработка ассортимента и технологии продукции для чайного ресторана на 40 мест с десерт - баром на 20 мест
5. Проект школьной столовой на ____ учеников.
6. Проект столовой на ____ (именно каком) предприятии с числом работающих ____ человек в максимальную смену
7. Проект мясного цеха, который перерабатывает __ тонн сырья за сутки (смену).
8. Проект заготовочного предприятия обеспечивающего мясными, рыбными и овощными полуфабрикатами доготовочные предприятия (школьные столовые, магазины-кулинарии
9. Проект столовой в ВУЗе на ____ студентов

Цель обучения: Цель: сформировать у студента представление о роли знаний по организации деятельности предприятия в обеспечении успешности его функционирования. Задачи: дать студентам знания по организации снабжения предприятия, хранения товаров, производства полуфабрикатов и готовой продукции, реализации ее, организации обслуживания потребителей, организации труда персонала.

Срок обучения: 520 часов

Форма обучения: предполагается очно-заочная, заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. С частичным отрывом, без отрыва от работы.

8 Учебно-методическое обеспечение дисциплин программы

Основная литература

1. Денисова О.И. Товароведение продовольственных товаров Пособие
2. Елисеева Л.Г. (ред.) Товароведение однородных групп продовольственных товаров Учебник
3. Аверин А.В. Товароведение, экспертиза и стандартизация Учебник
4. Райкова Теоретические основы товароведения и экспертизы Учебник
5. Курьянова Н.Х. Стандартизация, сертификация и метрология Учебник
6. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник.
7. Волков Н.И., Несен Э.Н. Биохимические основы жизнедеятельности организма человека Пособие.
8. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Пособие.
9. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Учебник.
10. Метелев Экономика торговли и общественного питания Учебник.
12. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2006. – 465 с.
12. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов средн. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М.: Академия, 2007. – 278 с.

Дополнительная литература

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2006. – 256 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - уч.пособ./ В.И. Богушева. Ростов н/Дону: Феникс .- 2007. –
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
4. Феоктистов И.А Упрощенная система налогообложения в общепите и торговле Пособие.
5. Михеева Е.В. ИТ в профессиональной деятельности. Технические специальности Пособие.
6. Волков Документирование в управленческой деятельности Учебник.

Законодательные и нормативные документы

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в

ред. Федеральных законов от 23.11.2009) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009.- 47 с.

2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.

4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

5. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 21.02.94 N 35. – М.: Издательство стандартов, 1994. – 12с.

6.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8с.

7.ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

8.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

9.ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ.1997-01-01. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 10с.

10.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу: [утв. постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 г. № 198, введ. 01.07.1995]. - ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с ФЗ О техническом регулировании). – М.: Книга сервис, 2006. – 84 с.

