

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
практических занятий и лабораторных работ
по профессиональному модулю 01
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

**Южно-Сахалинск
2014**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 07 » ноября 2014 г.

Разработчик(и):

Осипенко Т.В., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервис,
управление и экономика

Протокол № 3 от «06» ноября 2014.

Председатель ПЦК

Осипенко Т.В.

Согласовано

И.И.

подпись

Осипенко Т.В.

Ф.И.О.

зав.отделением

обслуживающего
магазина

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	6
ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	12
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ К РАЗДЕЛУ 1. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	13
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1 РАБОТА С НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ (ГОСТ, САНПИН, ТУ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ НОРМАТИВАМИ).	13
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2 ИЗУЧЕНИЕ ФОРМ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ИХ КУЛИНАРНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.	15
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССЫ БРУТТО И НЕТТО ПРИ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ	16
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4 ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И: КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	18
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5 РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ ПО ТЕМЕ: «ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ОТХОДОВ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ ПОЛУЧАЕМЫХ ПРИ ОБРАБОТКЕ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО СЫРЬЯ»	18
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6 ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.	20
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7 РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ ПО ТЕМЕ «ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ОТХОДОВ ПОЛУЧЕННЫХ ПРИ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ МЯСА»	21
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8 ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И КУЛИНАРНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПТИЦЫ. РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ ПО ТЕМЕ: «РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТА ПРИ ОБРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ, КРОЛИКА»	22
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕРВЫХ БЛЮД	24
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	28
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ РЫБНЫХ БЛЮД	30
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ МЯСНЫХ БЛЮД	38
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ПТИЦ, ДИЧИ, КРОЛИКА	43
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.	45
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ ИЗ МУКИ	48
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	54
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД	58
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ	62
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10 СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ ДЛЯ ПОДРОСТКОВ СОГЛАСНО ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМ НОРМАМ	65
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11 СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ	66
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12 СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ	67

СХЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (ПОЛУФАБРИКАТЫ УКАЗЫВАЮТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ)	
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13 ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ИНВЕНТАРЯ И ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. (ИЗДЕЛИЯ УКАЗЫВАЮТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ)	68
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14 СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СХЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (БЛЮДА УКАЗЫВАЮТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ)	69
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 15 ОФОРМЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ НА МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА УКАЗЫВАЮТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ) С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СБОРНИКА РЕЦЕПТУР БЛЮД МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	72
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 16 СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ ПО ТЕМЕ: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ»	74
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 17 СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ ПО ТЕМЕ: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ»	76
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ К РАЗДЕЛУ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	77
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 18 СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ ПО ТЕМЕ: «ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ»	77
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 19 «ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ (УРОК – ЭКСКУРСИЯ)»	77
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 20 РАБОТА С НОРМАТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ (ГОСТ 50647-94), ГОСТ 50762-2007	78
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 21 «УРОК – ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ РАЗЛИЧНОГО ТИПА».	79
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 22 СОСТАВЛЕНИЕ ДОГОВОРОВ ПОСТАВКИ, ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЕМКИ ТОВАРОВ И РЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ	80
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 23 РАСЧЕТ ПЛОЩАДЕЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ И РЕШЕНИЕ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССОМ СКЛАДА	83
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 24 ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЕМА И ОТПУСКА СЫРЬЯ	85
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 25 «РАЗРАБОТКА СТРУКТУРЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ (ПО ЗАДАНИЮ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ)	87
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 26 СОСТАВЛЕНИЕ СХЕМЫ ВЗАИМОСВЯЗИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ	87
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 27 СОСТАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ЗАГОТОВОЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	90
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 28 СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА-МЕНЮ ДОГОТОВОЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	92
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 29 СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА-МЕНЮ СКОМПЛЕКТОВАННЫХ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ	94
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 30 РАСЧЕТ СЫРЬЯ ПО МАССЕ БРУТТО И НЕТТО ПО ПЛАНУ-МЕНЮ	99
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 31 СОСТАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ КОНДИТЕРСКОГО И КУЛИНАРНОГО ЦЕХОВ	102

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 32 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЧИСЛЕННОСТИ РАБОТНИКОВ ПРОИЗВОДСТВА С УЧЕТОМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ	104
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 33 СОСТАВЛЕНИЕ ГРАФИКОВ ВЫХОДА НА РАБОТУ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ЗАГОТОВОЧНЫХ И ДОГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	106
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 34 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЯ	109
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 35 РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ	112
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 36 ПОДБОР ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ЦЕХОВ (ПО ЗАДАНИЮ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ)	118
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 37 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА И ТРУДА В ЦЕХАХ (УРОК НА ПРОИЗВОДСТВЕ)	123
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 38 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССОВ В КОНДИТЕРСКОМ ЦЕХУ	124
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 39 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	128
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 40 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	131

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения лабораторных работ и практических занятий МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания профессионального модуля **ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания** специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате отработки навыков лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями:**

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 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате отработки навыков лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **«Организация питания в организациях общественного питания»**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

В ходе освоения МДК 01.02 Организация питания в организациях общественного питания обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а так же эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- контроля осуществления технологического процесса производства;

уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку товаров;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

Методические указания включают в себя:

1. Основные положения безопасности труда, санитарии и гигиены.
2. Темы и цели к практическим занятиям;
3. Перечень заданий;
4. Пособия для работы;
5. Алгоритм действий;
6. Критерии оценок;
7. Формы контроля;
8. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

Лабораторные работы и практические занятия МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют – 186 часов:

- Раздел 1. Технология кулинарной и кондитерской продукции - 102 час.
- Раздел 2. Организация производства предприятий общественного питания - 84 час.

Лабораторные работы и практические занятия существенно повышают качество знаний, их глубину, значительно усиливают интерес к изучению курса, помогают обучающимся полнее осознать его практическую значимость, позволяют формировать самостоятельность в решении возникающих проблемных ситуаций в процессе профессиональной деятельности.

Выполнение практических работ направлено на закрепление полученных в ходе изучения тем знаний и реализацию выполнения требований к уровню подготовки студентов, использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

Цель выполнения лабораторных работ: формирование первичных навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента продукции общественного питания.

При оценивании практических умений и навыков учитывается:

- самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
- выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
- степень помощи преподавателя при выполнении задания;
- степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
- умение грамотно использовать теоретические знания.

Организация и проведение лабораторной работы

Задание обучающимся выдается на предыдущем занятии. Студент самостоятельно составляет технологическую схему, технологическую карту приготовления блюда. Эти материалы сдаются на проверку преподавателю до начала занятий.

Приготовление блюда ведется в соответствии с утвержденной технологической картой, технологической схемой и требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм. Замечания по технике приготовления блюда учитываются при оценке качества приготовленного блюда и защите теоретической части лабораторной работы.

Методика приема практического результата выполненного задания: приготовленные блюда оформляются в соответствии с правилами подачи, предъявляются на дегустацию для проведения органолептической оценки на соответствие показателей качества.

Защита производится устно. Студент проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной деятельности.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Таблица № 1

Темы лабораторных работ и практических занятий

№ работы		Название темы	Задание для лабораторных, практических занятий	Кол-во часов
РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.				
1	Тема 1. Технологический процесс производства общественного питания.	Тема 1.3. Нормативно-технологическая документация общественного питания	Практическое занятие № 1 Работа с нормативной документацией (ГОСТ, СанПиН, ТУ, технологическими нормативами).	2
2	Тема 2. Обработка сырья.	Тема 2.2. Технологический процесс механической и кулинарной обработки овощей, плодов, грибов	Практическое занятие № 2 Изучение форм нарезки овощей и их кулинарного использования.	2
3		Тема 2.2. Технологический процесс механической и кулинарной обработки овощей, плодов, грибов	Практическое занятие № 3 Определение массы брутто и нетто при механической обработке овощей.	2
4		Тема 2.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	Практическое занятие № 4: Изучение ассортимента и кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.	2
5		Тема 2.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	Практическое занятие № 5 Решение задач по теме: «Определение количества отходов, выхода полуфабрикатов получаемых при обработке рыбы и нерыбного сырья».	2
6		Тема 2.4. Обработка мяса.	Практическое занятие № 6 Изучение ассортимента и кулинарное использование мясных полуфабрикатов.	2
7	Тема 2.4. Обработка мяса.	Практическое занятие № 7 Решение задач по теме «Определение	2	

			количества отходов полученных при механической обработке мяса».	
8		Тема 2.5. Обработка пернатой дичи, кролика, птицы.	Практическое занятие № 8 Изучение ассортимента и кулинарного использования полуфабрикатов из птицы.. Решение задач по теме: «Расчет расхода сырья, выхода полуфабриката при обработке сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика».	2
9	Тема 3. Технологические процессы приготовления готовой кулинарной продукции	Тема 3.1 Супы.	Лабораторная работа № 1 Приготовление первых блюд.	6
10		Тема 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	4
11		Тема 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного сырья.	Лабораторная работа № 3 Приготовление горячих рыбных блюд.	6
12		Тема 3.6. Блюда из мяса.	Лабораторная работа № 4 Приготовление горячих мясных блюд.	6
13		Тема 3.7. Блюда из птиц, дичи, кролика.	Практическое занятие № 9 Приготовление блюд из птиц, дичи, кролика	4
14		Тема 3.8. Холодные блюда и закуски.	Лабораторная работа № 5 Приготовление холодных блюд и закусок.	6
15		Тема 3.12. Блюда и изделия из дрожжевого пресного теста.	Лабораторная работа № 6 Приготовление блюд и изделий из муки	6
16		Тема 3.13. Блюда из яиц и творога.	Лабораторная работа № 7 Приготовление блюд из яиц и творога.	4
17		Тема 3.14. Сладкие блюда.	Лабораторная работа № 8 Приготовление сладких блюд.	6
18		Тема 3.15. Горячие и холодные безалкогольные напитки.	Лабораторная работа № 9 Приготовление горячих и холодных безалкогольных напитков.	6
19		Тема 3.16. Блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	Практическое занятие № 10 Составление меню для подростков согласно физиологическим нормам.	4
20			Практическое занятие № 11 Составление меню лечебного питания для различных групп населения.	4
21		Тема 4. Технологические процессы приготовления мучных кондитерских изделий.	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия.	Практическое занятие № 12 : Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов, для мучных кондитерских изделий (полуфабрикаты указываются преподавателем).
22	Тема 4.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов		Практическое занятие № 13 Выбор и обоснование инвентаря и инструментов для приготовления мучных кондитерских изделий. (изделия	4

			указываются преподавателем)	
23			Практическое занятие № 14 Составление технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий (блюда указываются преподавателем).	4
24		Тема 4.3 Технологический процесс приготовления отдельных видов теста и изделий из него	Практическое занятие № 15 Оформление технологических карт на мучные кондитерские изделия (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд мучных кондитерских изделий для общественного питания.	4
25		Тема 4.4. Пирожные. Классификация, ассортимент, характеристика. Правила оформления.	Практическое занятие № 16 Семинарское занятие по теме: «Приготовление пирожных»	4
26		Тема 4.5. Приготовление тортов.	Практическое занятие № 17 Семинарское занятие по теме: «Приготовление тортов»	4
Всего по разделу 1				102
РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ				
27	Тема 1. Общественное питание в современных условиях.	Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития.	Практическое занятие № 18 Семинарское занятие по теме: «Основные направления развития общественного питания в современных условиях».	4
28	Тема 2. Классификация организаций общественного питания, их структура.	Тема 2.1 Основные понятия и определения.	Практическое занятие № 19 «Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов (урок – экскурсия)».	4
29		Тема 2.2 Классификация предприятий по различным признакам.	Практическое занятие № 20 Работа с нормативными документами (ГОСТ 50647-94), ГОСТ 50762-2007.	2
30			Практическое занятие № 21 «Урок – презентация предприятий различного типа».	2
31	Тема 3 Организация продовольственно го и материально-технического снабжения.	Тема 3.1. Материально-техническое оснащение предприятий	Практическое занятие № 22 Составление договоров поставки, документальное оформление приемки товаров и решение производственных ситуаций.	4
32	Тема 4. Организация складского и тарного хозяйства.	Тема 4.2. Организация складского и тарного хозяйства.	Практическое занятие № 23 Расчет площадей для хранения продуктов на складе и решение ситуаций, связанных с технологическим процессом склада.	4
33			Практическое занятие № 24 Документальное оформление приема и отпуска сырья,	4
34	Тема 5. Структура производства.	Тема 5.3 Организация рабочих мест	Практическое занятие №25 « Разработка структуры производства предприятия (по	4

			заданию преподавателя).	
35			Практическое занятие № 26 Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	2
36	Тема 6. Оперативное планирование работы производства в заготовочных предприятиях.	Тема 6.1. Оперативное планирование	Практическое занятие № 27 Составление производственной программы заготовочного предприятия.	2
37		Тема 6.2 Работа производства в заготовочных и доготовочных предприятиях	Практическое занятие № 28 Составление плана-меню доготовочного предприятия.	4
38			Практическое занятие № 29 Составление плана-меню комплектованных рационов питания.	4
39			Практическое занятие № 30 Расчет сырья по массе брутто и нетто по плану-меню.	4
40		Тема 6.3 Производственная программа	Практическое занятие № 31 Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов.	4
41	Тема 7. Организация и нормирование труда персонала.	Тема 7.4. Организация труда персонала. Основные направления организации труда на производстве.	Практическое занятие № 32 Определение численности работников производства с учетом производственной программы	2
42			Практическое занятие № 33 Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных предприятий.	2
43	Тема 8. Организация работы основных производственных цехов.	Тема 8.1. Организация работы заготовочных цехов	Практическое занятие № 34 Организация технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.	4
44		Тема 8.2. Цех по доработке полуфабрикатов.	Практическое занятие № 35 Решение ситуационных задач по организации работы производственных цехов	4
45		Тема 8.3. Организация работы доготовочных цехов	Практическое занятие № 36 Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов (по заданию преподавателя)	4
46				Практическое занятие № 37 Анализ организации работы производства и труда в цехах (Урок на производстве)
47		Тема 8.4. Специализированные цехи: назначение, производственная программа.	Практическое занятие № 38 Организация технологического процессов в кондитерском цеху	6
48	Тема 9. Организация работы вспомогательных, производственных помещений	Тема 9.1 Вспомогательные помещения.	Практическое занятие № 39 Организация и проведение контроля качества продукции.	4
49			Практическое занятие № 40 Организация работы линии раздачи горячего цеха.	4
Всего по разделу 2				84
ИТОГО по МДК				186