

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
самостоятельных внеаудиторных 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

Смирнов Г.В.

Согласовано И.И. Осипенко Т.В., зав. отделением обслуживания
подпись Ф.И.О. металки

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ К РАЗДЕЛУ ПМ 2. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	9
Самостоятельная внеаудиторная работа № 1	9
Самостоятельная внеаудиторная работа № 2	10
Самостоятельная внеаудиторная работа № 3	10
Самостоятельная внеаудиторная работа № 4	12
Самостоятельная внеаудиторная работа № 5	13
Самостоятельная внеаудиторная работа № 6	13
Самостоятельная внеаудиторная работа № 7	13
Самостоятельная внеаудиторная работа № 8	15
Самостоятельная внеаудиторная работа № 9	15
Самостоятельная внеаудиторная работа № 10	16
Самостоятельная внеаудиторная работа № 11	16
Самостоятельная внеаудиторная работа № 12	17
Самостоятельная внеаудиторная работа № 13	17
Самостоятельная внеаудиторная работа № 14	18
Самостоятельная внеаудиторная работа № 15	18
Самостоятельная внеаудиторная работа № 16	18
Самостоятельная внеаудиторная работа № 17	19
Самостоятельная внеаудиторная работа № 18	19
Самостоятельная внеаудиторная работа № 19	21
Самостоятельная внеаудиторная работа № 20	22
Самостоятельная внеаудиторная работа № 21	22
Самостоятельная внеаудиторная работа № 22	22
Самостоятельная внеаудиторная работа № 23	23
Самостоятельная внеаудиторная работа № 24	23
Самостоятельная внеаудиторная работа № 25	24
Самостоятельная внеаудиторная работа № 26	24
Самостоятельная внеаудиторная работа № 27	25
Самостоятельная внеаудиторная работа № 28	26
СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ К РАЗДЕЛУ ПМ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	26
Самостоятельная внеаудиторная работа № 29	26
Самостоятельная внеаудиторная работа № 30	27
Самостоятельная внеаудиторная работа № 31	27
Самостоятельная внеаудиторная работа № 32	28
Самостоятельная внеаудиторная работа № 33	29
Самостоятельная внеаудиторная работа № 34	36
Самостоятельная внеаудиторная работа № 35	36
Самостоятельная внеаудиторная работа № 36	37
Самостоятельная внеаудиторная работа № 37	38
Самостоятельная внеаудиторная работа № 38	39
Самостоятельная внеаудиторная работа № 39	42
Самостоятельная внеаудиторная работа № 40	43
Самостоятельная внеаудиторная работа № 41	43
Самостоятельные внеаудиторные работы № 42 - 51	44
ГЛОССАРИЙ	45

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения самостоятельных работ при освоении **МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания» ПМ 01 «Организация питания в организациях общественного питания»** специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Самостоятельные работы МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 198 часов, в т.ч.

- Раздел ПМ 2. Технология кулинарной и кондитерской продукции общественного питания – 95 часов,
- Раздел ПМ 3. Организация производства предприятий общественного питания – 94 часа.

Самостоятельные работы направлены на развитие самостоятельной познавательной активности в ходе изучения теоретического материала **МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания»**, и призваны способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, при освоении профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

В результате выполнения самостоятельных работ 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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями (ПК)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности ВПД **«Организация питания в организациях общественного питания»**:

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

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;

5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

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).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных внеаудиторных работ.

Темы и задания самостоятельных работ

№ работ	Название			Кол-во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1.	Раздел ПМ 2. Технология кулинарной и кондитерской продукции общественного питания	Тема 2.2. Технологический процесс механической и кулинарной обработки овощей, плодов, грибов	Составление технологической схемы механической и кулинарной обработки овощей, плодов, грибов.	4
2.		Тема 2.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	Заполнение таблицы: «Обработка и использование рыбных отходов»	2
3.			Подготовка презентации по теме: «Рыбные полуфабрикаты».	4
4.		Тема 2.4. Обработка мяса.	Заполнение таблицы: «Приготовление и кулинарное использование мясных полуфабрикатов»	4
5.			Заполнение таблицы: «Приготовление и кулинарное использование полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы»	4
6.		Тема 2.5. Обработка пернатой дичи, кролика, птицы.	Заполнение таблицы: «Обработка и использование субпродуктов из птицы и дичи»	2
7.		Тема 3.1 Супы.	Тренинг по правилам и соблюдению режима варки бульонов.	4
8.		Тема 3.2. Соусы.	Подготовка презентации по теме: «Ассортимент, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов».	4
9.			Заполнение таблицы «Классификация и характеристика холодных, сладких соусов, промышленного производства»	2
10.		Тема 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Заполнение таблицы «Классификация и характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов»	4
11.		Тема 3.4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Заполнение таблицы «Классификация и характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»	2
12.			Подготовка презентации по теме: «блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».	4
13.		Тема 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного сырья.	Заполнение таблицы по теме: «Ассортимент, технология приготовления блюд из котлетной массы и морепродуктов»	2
14.		Тема 3.6. Блюда из мяса.	Заполнение таблицы «Требование к качеству тушеных, запеченных мясных блюд».	2

15.		Тема 3.7. Блюда из птицы, дичи, кролика.	Заполнение таблицы «Требование к качеству тушеных блюд из птицы, дичи, кролика»	2
16.		Тема 3.8. Холодные блюда и закуски.	Подготовка презентации по теме: «Горячие закуски из овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц.	4
17.		Тема 3.12. Блюда и изделия из дрожжевого пресного теста.	Подготовка презентации по теме: «Классификация, ассортимент, характеристика сырья для приготовления мучных блюд»	5
18.	Составление реферата «Ассортимент, характеристика. Требование к качеству фаршей и начинок»		4	
19.	Заполнение таблицы «Классификация, ассортимент изделий из дрожжевого пресного теста»		2	
20.		Тема 3.13. Блюда из яиц и творога.	Подготовка презентации по теме: «Ассортимент блюд из яиц и творога». Просмотр презентации, защита	4
21.	Заполнение таблицы: «Требование к качеству блюд из творога»		2	
22.		Тема 3.14. Сладкие блюда.	Подготовка презентации по теме: «Классификация, ассортимент, подготовка продуктов для приготовления сладких блюд».	5
23.		Тема 4.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Подготовка презентации по теме: «Ассортимент, приготовление отделочных полуфабрикатов»	4
24.		Тема 4.3. Технологический процесс приготовления отдельных видов теста и изделий из него.	Подготовка презентации по теме: «Приготовление отдельных видов теста и изделий из него»	4
25.		Тема 4.4. Пирожные. Классификация, ассортимент, характеристика. Правила оформления.	Подготовка презентации по теме: «Пирожные. Классификация, ассортимент, характеристика	4
26.			Подготовка к семинарскому занятию на тему «Приготовление пирожных»	4
27.		Тема 4.5. Приготовление тортов.	Подготовка презентации по теме: «Торты. Классификация, ассортимент, характеристика».	4
28.			Подготовка к семинарскому занятию на тему «Приготовление тортов»	3
Итого по разделу				95
29.	Раздел ПМ 3. Организация производства предприятий общественного питания	Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития.	Подготовка доклада по теме: Общественное питание в современных условиях.	2
30.		Тема 2.1 Основные понятия и определения.	Подготовка презентации по теме: Классификация организаций общественного питания, их структура.	5
31.		Тема 2.2 Классификация предприятий по различным признакам.	Составление презентации предприятий различного типа	2
32.		Тема 2.3 Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, особенности деятельности.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, особенности деятельности.	5
33.		Тема 3 Организация продовольственного и материально-технического	Составление заявки на торговое-технологическое оборудование в ресторане первой категории.	4

		снабжения.		
34.		Тема 4.1. Складское хозяйство. Технологический процесс на складе.	Подготовка презентации по теме: Способы хранения продовольственных товаров.	5
35.		Тема 4.2. Организация складского и тарного хозяйства.	Разработка мероприятий по сокращению потерь по таре для предприятий общественного питания.	5
36.		Тема 5.3 Организация рабочих мест	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: Структура производства.	5
37.		Тема 6.3 Производственная программа	Составление графика загрузки торгового зала предприятия с учетом оборачиваемости торговых мест.	5
38.	Изучение плана меню и меню с посещением предприятий общественного питания		5	
39.	Подготовка презентации по теме: Оперативное планирование работы производства в предприятия заготовочных.		5	
40.		Тема 7.3. Нормирование труда персонала	Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ГОСТ 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», составление слайдов.	5
41.		Тема 7.4. Организация труда персонала. Основные направления организации труда на производстве.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: Организация труда персонала. Основные направления организации труда на производстве.	5
42.		Тема 8.1. Организация работы заготовочных цехов.	Подготовка презентации по теме: Организация работы овощного цеха.	2
43.			Подготовка презентации по теме: Организация работы мясного цеха.	2
44.			Подготовка презентации по теме: Организация работы рыбного цеха.	2
45.		Тема 8.2. Цех по доработке полуфабрикатов.	Подготовка презентации по теме: Цех по доработке полуфабрикатов, особенности организации производства.	4
46.		Тема 8.3. Организация работы доготовочных цехов.	Подготовка презентации по теме: Организация работы горячего цеха.	4
47.			Подготовка презентации по теме: Организация работы холодного цеха.	4
48.		Тема 8.4. Специализированные цехи: назначение, производственная программа.	Подготовка презентации по теме: Организация работы кулинарного цеха.	4
49.			Подготовки презентацию по теме: Организация работы кондитерского цеха.	4
50.			Подготовка презентации по теме: Организация работы мучного цеха.	4
51.		Тема 9.1 Вспомогательные помещения.	Подготовка презентации по теме: Организация работы линии раздачи горячего цеха.	6
Итого по разделу				94
ВСЕГО				189

Рекомендуемая литература:

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М.: Академия, 2012. 336с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Феникс, 2013. 371с
3. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Ростов н/Д: Феникс, 2010,409 с.
4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. М.: Академия, 2012. 192с.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум М.: Академия, 2010. 240с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. М.: Академия, 2009. 400с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия 2012.432 с.

Справочники:

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.Т.2. М.: Академия: 2008. 336с.
2. Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А., Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 1. М.: Академия, 2009. 384с.
3. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова М.: Академия», 1988.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (5-е изд., перераб.) учеб. пособие. М.: Академия, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)