Аннотация рабочей программы МДК 01.02

*«Организация и технология производства продукции общественного питания»*

специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

1. **Место дисциплины в структуре**

Междисциплинарный курс входит в ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;

- оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

- 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 продукции;

- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

**Знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;

- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

- 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.

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4.

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

*Раздел 1. Задачи дисциплины и классификация предприятий общественного питания*

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания

*Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии общественного питания*

Тема 2.1. Организация продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация материально-технического снабжения

*Раздел3. Организация производства, труда персонала и реализация продукции*

Тема 3.1. Структура производства

Тема 3.2. Оперативное планирование работы производства

Тема 3.3. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений

Тема 3.4. Организация труда персонала на производстве

Тема 3.5. Реализация готовой продукции общественного питания

*Раздел 4. Материально-техническая база и организация труда обслуживающего персонала*

Тема 4.1. Методы и формы обслуживания

Тема 4.2. Материально-техническая база обслуживания

Тема 4.3. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап

Тема 4.4. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 4.5. Информационное обеспечение обслуживания

*Раздел 5. Теоретические основы технологии*

Тема 5.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции

Тема 5.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 5.3. Процессы, формирующие качество готовой продукции общественного питания.

Тема 5.4.Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

*Раздел 6.Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья*

Тема 6.1. Обработка овощей плодов, грибов.

Тема 6.2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 6.3.Обработка мяса

Тема 6.4 Обработка птицы, дичи и кролика.

**Объем дисциплины:** 236 (в том числе ауд.– 170, см. р. – 66).

1. **Форма промежуточного контроля:** экзамен
2. **Семестр**: 4

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Егорова И.С.