

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
"Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации"
(Финансовый университет)

Международная бизнес-школа туризма


Обсуждено и одобрено

УТВЕРЖДАЮ

на заседании научно-методического совета
Международной бизнес-школы туризма

Проректор по дополнительному
профессиональному образованию

Протокол № _____
от "21" августа 2018 г.


Е.А. Диденко
" " _____ 20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы по актуальным аспектам профессиональной деятельности
(серия семинаров)

«Актуальные аспекты профессиональной деятельности по приготовлению кулинарной продукции и обслуживания потребителей в индустрии питания»

| №№ п/п | Наименование курса, дисциплины, семинара | Всего часов трудоемкости | В том числе | | | | Форма контроля |
|--|--|--------------------------|-----------------------|-------------------------|---|---------------------------|-------------------|
| | | | Аудиторные занятия | | | Самостоятельная работа | |
| | | | Всего, часов | из них | | | |
| | | Лекции | | Практические занятия | | | |
| <i>Семинар 1. Общетехнический и отраслевой курс.</i> | | | | | | | |
| 1 | Тема 1.1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, организаций питания. Охрана труда. | 6 | 2 | 2 | | 4 | Устный Опрос |
| 2 | Тема 1.2. Профессиональная этика и психология | 4 | 2 | | 2 | 2 | Устный Опрос |
| 3 | Тема 1.3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | Устный Опрос |

| | | | | | | | |
|--|--|----|---|---|---|---|-------------------|
| | производстве. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | | | | | |
| | Всего по семинару | 14 | 6 | 3 | 3 | 8 | Зачет |
| Семинар 2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. | | | | | | | |
| 4. | Тема 2.1 Техническое оснащение и организация рабочего места. | 4 | 2 | 2 | | 2 | Устный Опрос |
| 5. | Тема 2.2. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | Письменная Работа |
| 6. | Тема 2.3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционирования, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | 5 | 2 | 2 | | 3 | Устный Опрос |
| 7. | Тема 2.4. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий. | 7 | 4 | 2 | 2 | 3 | Устный Опрос |
| 8. | Тема 2.5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. | 6 | 4 | 2 | | 2 | Устный Опрос |
| 9. | Тема 2.6. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. | 4 | 2 | 2 | | 2 | Письменная Работа |
| 10. | Тема 2.7. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. | 4 | 2 | 2 | | 2 | Устный Опрос |
| 11. | Тема 2.8. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Нарезка и формовка овощей и фруктов. | 7 | 4 | 2 | 2 | 3 | Устный Опрос |
| 12. | Тема 2.9. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд. | 7 | 4 | 2 | 2 | 3 | Тест |
| 13. | Тема 2.10. Приготовление и оформление супов, отваров и | 7 | 4 | 2 | 2 | 3 | Устный Опрос |

| | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------|
| | бульонов. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов. | | | | | | |
| 14. | Тема 2.11. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий. | 10 | 6 | 4 | 2 | 4 | Тест |
| 15. | Тема 2.12. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента. | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | Устный Опрос |
| 16. | Тема 2.13. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. | 7 | 4 | 2 | 2 | 3 | Устный Опрос |
| 17. | Тема 2.14. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. | 4 | 2 | 2 | | 2 | Устный опрос |
| | Всего по семинару | 78 | 42 | 28 | 14 | 36 | Экзамен |
| Семинар 3. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой | | | | | | | |
| 18. | Тема 3.1. Организационная подготовительная работа барной стойки. | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | Устный Опрос |
| 19. | Тема 3.2. Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара. Принятие и оформление платежей за выполненный заказ. Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара. Подготовка бара, буфета к закрытию. | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | Устный Опрос |
| 20. | Тема 3.3. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков. Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков. Приготовление холодных и горячих | 7 | 4 | 2 | 2 | 3 | Устный Опрос |

| | | | | | | | |
|--|---|----|---|---|---|--------|----------------------------|
| | закусок. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу. | | | | | | |
| | Всего по семинару | 15 | 8 | 4 | 4 | 7 | зачет |
| Семинар 4. Обслуживание потребителей организаций общественного питания. | | | | | | | |
| 21. | Тема 4.1. Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия. | 4 | 2 | 2 | | 2 | Устный Опрос |
| 22. | Тема 4.2. Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях | 4 | 2 | | | 2 2 | Устный Опрос |
| 23. | Тема 4.3. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания. Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ | 4 | 2 | 2 | | 2 | Конт- рольная работа |
| 24. | Тема 4.4. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ. Составление текущей отчетности по выполненным заказам | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | Устный Опрос |
| 25. | Тема 4.5. Получение блюд из основного производства организации питания. Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете | 4 | 2 | | | 2 2 | Устный Опрос |
| 26. | Тема 4.6. Правила подачи блюд. | 6 | 2 | 2 | | 4 | Устный Опрос |
| 27. | Тема 4.7. Обслуживание посетителей организаций питания | 5 | 2 | | | 2 3 | Устный Опрос |
| 28. | Тема 4.8. Организация работы со столовой посудой, приборами и аксессуарами. | 4 | 2 | | | 2 2 | Устный Опрос |
| 29. | Тема 4.9. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания. | 8 | 4 | 2 | 2 | 4 | Тест |


| | | | | | | | |
|--|---|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------------|
| | Контроль предварительной сервировки столов | | | | | | |
| | Всего по модулю: | 43 | 20 | 9 | 11 | 23 | Экзамен |
| <i>Семинар 5. Стажировка на рабочем месте.</i> | | | | | | | |
| 30. | Тема 5.1 Приготовление блюд из овощей и грибов | 4 | | | 4 | | |
| 31. | Тема 5.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога | 4 | | | 4 | | |
| 32. | Тема 5.3 Приготовление супов и соусов | 8 | | | 8 | | |
| 33. | Тема 5.4 Приготовление блюд из рыбы | 8 | | | 8 | | |
| 34. | Тема 5.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 8 | | | 8 | | |
| 35. | Тема 5.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 4 | | | 4 | | |
| 36. | Тема 5.7 Приготовление сладких блюд и напитков | 4 | | | 4 | | |
| 37. | Тема 5.8 Приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий | 8 | | | 8 | | |
| 38. | Тема 5.9 Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером обслуживания организации питания. | 8 | | | 8 | | |
| 39. | Тема 5.10 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях | 2 | | | 2 | | |
| 40. | Тема 5.11 Обслуживание массовых банкетных мероприятий. Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. | 2 | | | 2 | | |
| 41. | Тема 5.12 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями | 8 | | | 8 | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|-----|-----|----|-----|----|----------------------------------|
| 42. | Тема 5.13 Подготовка бара, буфета к обслуживанию, подготовка бара, буфета к обслуживанию; Обслуживание потребителей бара, буфета. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. | 8 | | | 8 | | |
| 43. | Тема 5.14 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями. производство расчётов с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации; оформление необходимой отчётно-учётной документации. | 8 | | | 8 | | |
| 44. | Тема 5.15 Приём предварительных заказов и оформление счетов. Правила составления и пользования меню. | 8 | | | 8 | | |
| 45. | Тема 5.16 Подача горячих закусок и первых блюд. Подача горячих закусок и первых блюд | 8 | | | 8 | | |
| | Всего по модулю: | 92 | | | 92 | | <i>Отчет по стажировке-зачет</i> |
| | ВСЕГО: | 242 | 168 | 44 | 124 | 74 | |
| | Итоговая аттестация: квалификационный экзамен | 8 | | | | | |
| | Общая трудоемкость программы: | 250 | | | | | |

Автор программы: д.пн, профессор О.В. Пирогова

Директор Международной
бизнес-школы туризма

"21" августа 2018 г.



О.В. Пирогова



A. Bockov