

**Приложение 3.3.16.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

Министерство образования Нижегородской области

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*для программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности*

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(заочное обучение)**

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«28» 08 2014г

Разработчик:

-Красавина Е.Ю – преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

-Комкова О.И. – преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания** разработана для программы подготовки специалистов среднего звена на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (базового уровня) для обучающихся на базе основного общего образования.

Учебная программа профессионального модуля является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования для специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (квалификация – «менеджер»).

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также 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;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

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 сохранности 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Очная форма обучения:

всего – **1047** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **782** часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **530** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **265** часов;

учебной практики – **108**

производственной практики - **144** часов.

Заочная форма обучения:

всего – **1047** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **128** часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (лекции) – **80** часов

лабораторные работы и практические занятия – **48**

самостоятельной работы обучающегося – **919** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **4.3.1. Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
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.
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.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов очное обучение (макс. учебная нагрузка и практики)	Всего часов заочное обучение (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)								Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Всего часов очное обучение	Всего часов заочное обучение	Всего часов в т.ч. лабораторные работы и практические занятия очное обучение	Всего часов в т.ч. лабораторные работы и практические занятия заочное обучение	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов очное обучение	Всего часов заочное обучение	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		204	36	96	20	40	16	-	68	168	-		
ПК1.1. ПК1.2.	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	204	36	96	20	40	16		68	168			
МДК. 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания		300	66	274	40	26		-	150	234	-		
ПК 1.3	Раздел 1. Теоретические основы кулинарии	140		114	44	26			116	184			
ПК 1.1, ПК 1.4	Раздел 2. Обработка сырья	160		160	22				34	100			
МДК. 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена		141	26	94	20	16	6	-	47	115	-		
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК1.4	Раздел 1. Физиология питания, санитария и гигиена.	141	26	94	20	16	6		47	115			
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика (по профилю специальности), часов	252										144	
Всего:		1047		490		207			245			108	144

2.1. Содержание обучения по ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов очного обучения	Объем часов заочного обучения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		204	36	
Тема 1.1. Введение. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала	8	1	2
	1. Введение. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.	8	1	2
	2. Классификационные признаки.			2
	Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.			2
	3. Пищевая ценность: понятие.			2
	4. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.			2
	Самостоятельная работа	6	14	
	Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания	6	14	
Тема 1.2. Оценка качества и хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	12	3	2/3
	1. Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.	8	2	2
	2. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.			2

	3.	Градации пищевых продуктов. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.			2
	4.	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.			2
	5.	Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.			2
	6.	Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.			2
	7.	Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества.			2
	8.	Нормативные документы отрасли.			3
	Практические занятия		4	1	
	1.	Общая классификация потребительских товаров. Расшифровка штрих-кода.	4	1	
	Самостоятельная работа		6	14	
	Тема 1.2. Оценка качества и хранение продовольственных товаров		6	14	
Тема 1.3. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		12	3	2
	1.	Классификация и ассортимент. Химические и физические свойства зерномучных товаров.	8	2	2
	2.	Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству.			2
	3.	Мука. Виды помолов муки. Понятие о выходах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества.			2

	4.	Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Очерствение, его причины и меры замедления. Ассортимент ржаного хлеба и ржано-пшеничного, характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия, ассортимент, характеристика, показатели качества по стандарту. Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.			2
	5.	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.			2
	6	Упаковка, условия и сроки транспортировки и хранения.			2
	Практическая работа		4	1	
	1.	Органолептическая оценка качества, расчёт энергетической ценности продуктов переработки зерна.	4	1	
	Самостоятельная работа		6	14	
	Тема 1.3.Зерномучные товары		6	14	
Тема 1.4. Флодоовощные товары	Содержание учебного материала		12	3	2
	1.	Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении.	8	2	2
	2.	Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.			2
	3.	Плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, ореховых плодов и ягод. Показатели качества, болезни и повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль.			2

	4.	Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность и показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения.			2
	5.	Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных). Упаковка и хранение.			2
	6.	Использование плодоовощных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			2
	Практическая работа		4	1	
	1.	Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, расчёт энергетической ценности.	4	1	
	Самостоятельная работа		6	14	
	Тема 1.4. Плодоовощные товары		6	14	
Тема 1.5. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		12	4	2/3
	1.	Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании.	8	2	2
	2.	Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования.			2
	3.	Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав. Требования к качеству. Упаковка и хранение.			2
	4.	Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Рецептура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.			
	5.	Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.			3
	6.	Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			2

	7.	Алкобольные и безалкогольные напитки. Спирт как сырье для получения водки и ликероводочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликероводочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вин.			2
	8.	Пиво. Основное сырье, производство, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение.			2
	9.	Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и требования к качеству минеральных вод (естественных и искусственных) плодово-ягодных соков (осветленных и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных напитков, сиропов, экстрактов и хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков.			2
	10.	Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.			2
	11.	Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			2
	Практическая работа		4	2	
	1.	Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности.	4	2	
	Самостоятельная работа		6	14	
	Тема 1.5. Вкусовые товары		6	14	
	Содержание учебного материала		12	4	2/3
Тема 1.6. Молочные товары	1.	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества.	8	2	2
	2.	Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.			2
	3.	Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.			3

	4.	Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).			2
	5.	Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.			2
	6.	Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.			2
	Практическая работа		4	2	
	1.	Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента. расчёт энергетической ценности	4	2	
	Самостоятельная работа		6	14	
	Тема 1.6. Молочные товары		6	14	
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		8	2	2/3
	1.	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.	6	1	2
	2.	Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			3
	3.	Растительные масла. Сырьё и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			2
	4.	Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. Понятие о производстве топленых жиров; животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			2
	5.	Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырьё для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.			2
	6.	Кулинарные жиры. Состав и назначение кулинарных жиров. Производство, виды, показатели качества.			2
	7.	Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			2
	Практическая работы		2	1	

	1.	Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности.	2	1	
		Самостоятельная работа	4	14	
		Тема 1.7.Пищевые жиры	4	14	
Тема 1.8 Яичные продукты	Содержание учебного материала		8	2	2/3
	1.	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц.	6	1	2
	2.	Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (мелаяук и яичный порошок).			3
	3.	Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			2
		Практическая работа		2	1
	1.	Органолептическая оценка качества куриных яиц, расчет энергетической ценности	2	1	
		Самостоятельная работа	4	14	
		Тема 1.8Яичные продукты	4	14	
Тема 1.9 Мясные товары	Содержание учебного материала		14	4	2/3
	1.	Классификация и ассортимент сырья и полуфабрикатов. Химические и физические свойства. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества.	10	2	2
	2.	Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса.			2
	3.	Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения.			2
	4.	Мясные субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение.			2
	5.	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.			2
	6.	Колбасные изделия и мяскопчености. Значение в питании. Понятие о производстве колбас и мяскопченостей. Виды и сорта колбасных изделий. Показатели качества. Основные виды мяскопченостей, требования к качеству. Условия и сроки хранения колбасных изделий и мяскопченостей.			3

	7.	Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества, пороки консервов. Упаковка, маркировка и хранение.			3
	8.	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.			2
	9.	Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии.			2
	Практическая работа		4	2	
	1.	Органолептическая оценка качества мясных продуктов, расчет энергетической ценности.	4	2	
	Самостоятельная работа		6	14	
	Тема 1.9 Мясные товары		6	14	
Тема 1.10 Рыбные товары	Содержание учебного материала		14	4	2/3
	1.	Классификация и ассортимент сырья и полуфабрикатов. Химические и физические свойства. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества.	10	2	2
	2.	Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы.			2
	3.	Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность охлаждения и замораживания. Посмертные изменения, происходящие в рыбе. Пищевая ценность, оценка качества, пороки охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.			2
	4.	Соленая рыба. Сущность посола как метода консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент соленой рыбы. Показатели качества и пороки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			2
	5.	Вяленая и сушеная рыба. Сущность вяления и сушки. Виды, сорта, показатели качества вяленой и сушеной рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.			2
	6.	Копченая рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды, сорта рыб холодного и горячего копчения. Показатели качества, пороки. Упаковка, условия и сроки хранения.			3
	7.	Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы, показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения.			2
	8.	Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметической таре.			2
	9.	Классификация рыбных консервов. Ассортимент, требования к качеству. Пороки, причины их возникновения. Рыбные пресервы. Виды, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарные рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.			3

	10.	Икра. Состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			2
		Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли). Пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения.			
	11.	Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии.			
	Практическая работа		4	2	
	1.	Органолептическая оценка качества рыбных продуктов, расчет энергетической ценности	4	2	
	Самостоятельная работа		6	14	
	Тема 1.10 Рыбные товары		6	14	
Тема 1.11 Кондитерские товары	Содержание учебного материала		14	2	2
	1.	Классификация и ассортимент. Химические и физические свойства. Пищевая ценность и использование. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества. Упаковка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.	10	2	2
	2.	Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика 2-х разных видов сахара. Использование в общественном питании.			2
	3.	Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.			2
	4.	Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.			2
	5.	Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.			2
	6.	Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.			2
	7.	Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			2
	Практическая работа		4	2	

	1.	Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, расчёт энергетической ценности	4	2		
		Самостоятельная работа	6	14		
		Тема 1.11 Кондитерские товары	6	14		
Тема 1.12 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала		10	2	2	
	1.	Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании.	6	1	2	
	2.	Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.			2	
	3.	Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения.			2	
		Практическая работа		4	1	
	1.	Органолептическая оценка качества пищевых концентратов, расчёт энергетической ценности	4	1		
		Самостоятельная работа	6	14		
		Тема 1.12 Пищевые концентраты	6	14		
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет						
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания			300	66		
Раздел 1. Организация производства продукции			140	44		

общественного питания					
Тема 1.1. Классификация и характеристика организаций общественного питания	Содержание учебного материала		14	8	2
	1.	Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.	10	4	2
	2.	Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг, характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.			2
	3.	Основные типы и классы предприятий по ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».			2
	4.	Характеристика специализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых.			2
	Практические занятия		4		
	1.	Анализ нормативной базы: ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий», «Правила оказания услуг общественного питания», Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389 и др.	2	4	
	2.	Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий. Состав функциональных групп помещений организации питания.	2		
		Самостоятельная работа	16	40	
		Тема 1.1. Классификация и характеристика организаций общественного питания			
Тема 1.2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		24	8	2/3
	1.	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение.			2
	2.	Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками.			3
	3.	Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения.	20	4	2
	4.	Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.			2
	5.	Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная.			2
	6.	Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.			2
	7.	Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.).			2

	8.	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.			2
	9.	Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.			2
	10.	Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.).			2
	11.	Виды транспортных документов, связанных с получением грузов.			2
	Практические занятия		4		
	1.	Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора.	2	4	
	2.	Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением и др. Анализ результатов.	2		
	Самостоятельная работа		16	30	
	Тема 1.2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения				
Тема 1.3. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		16	6	2/3
	1.	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений.	12	2	2
	2.	Определение площади складских помещений.			3
	3.	Оборудование складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.			2
	4.	Организация хранения продуктов и материально-технических средств.			2
	5.	Режим и способы хранения.			2
	6.	Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.			3
	Практические занятия		4		
	1.	Определение площади складских помещений, организация хранения продуктов	2	4	
	2.	Документальное оформление отпуска продуктов, составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	2		
	Самостоятельная работа		18	30	
	Тема 1.3. Организация складского и тарного хозяйства				
Тема 1.4. Структура производства	Содержание учебного материала		16	4	2/3
	1.	Производство: понятие, типы.	14	2	2
	2.	Цеховая и бесцеховая структура производства.			2
	3.	Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь.			3

	4.	Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.			2
	5.	Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.			2
	6.	Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.			2
	7.	Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зона обслуживания, организации рабочих мест.			2
	Практическое занятие		2	2	
	1.	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений			
	Самостоятельная работа		16	24	
	Тема 1.4. Структура производства				
Тема 1.5. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала		28	8	2/3
	1.	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение.	22	2	2
	2.	Производственная программа: определение, назначение.			2
	3.	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.			2
	4.	Оперативное планирование в предприятия доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.			2
	5.	План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.			3
	6.	Виды меню, их характеристика.			2
	7.	Порядок расположения блюд в меню.			2
	8.	Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.			2
	9.	Нормативная и технологическая документация.			2
	10.	Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции.			2
	11.	Технологические и технико-технологические карты.			3
	Практические занятия		6	6	
	1.	Составление плана-меню предприятий общественного питания	2		
	2.	Составление меню со свободным выбором блюд	2		
	3.	Составление технологической и технико-технологической карты	2		
	Самостоятельная работа		14	20	
	Тема 1.5. Оперативное планирование работы производства				
Тема 1.6. Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала		22	6	2
	1.	Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясо-рыбный: их назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.			2
	2.	Технологические линии и участки, организация рабочих мест.			2

	3.	Оборудование, его типы и размещение в цехах.	18	2	2
	4.	Применение основных принципов промышленного способа производства: специализация, непрерывность и поточность производственного процесса, применение поточных механизированных линий, автоматизация производства.			2
	5.	Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятия общественного питания с полным производственным циклом.			2
	6.	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях.			2
	7.	Доготовочные цехи: горячий, холодный: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.			2
	8.	Организация работы горячего и холодного цехов: структура, особенности, ассортимент продукции, производственная программа, оборудование цехов, микроклимат, технологические линии.			2
	9.	Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий: назначение, размещение, режим работы, организация труда, ассортимент продукции.			2
	Практические занятия		4	4	
	1.	Составление схем организации технологических процессов в универсальных, заготовочных и доготовочных цехах предприятий	2		
	2.	Подбор механического оборудования для различных цехов предприятий общественного питания	2		
	Самостоятельная работа		20	20	
	Тема 1.6. Организация работы основных производственных цехов				
Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала		20	4	2/3
	1.	Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный.	18	2	2
	2.	Характеристика отдельных категорий производственного персонала.			2
	3.	Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов в профессиях рабочих.			2
	4.	Организация труда персонала: сущность, задачи, основные направления.			2
	5.	Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности.			2
	6.	Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков.			3
	7.	Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.			2
	8.	Рабочее время, классификация затрат рабочего времени.			2

	9.	Определение численности работников производства на предприятиях общественного питания.			2
	Практические занятия		2	2	
	1.	Определение численности работников производства с учетом производственной программы предприятия	1		
	2.	Составление графиков выхода на работу	1		
	Самостоятельная работа		16	20	
Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания			160	22	
Тема 2.1. Кулинарная обработка сырья	Содержание учебного материала		14	2	2
	1.	Технологический цикл производства кулинарной продукции (Основные понятия).	14	2	2
	2.	Технологические принципы производства кулинарной продукции.			2
	3.	Технологические свойства сырья.			2
	4.	Основные способы и приёмы кулинарной обработки сырья.			2
	5.	Механическая кулинарная обработка: виды, характеристика.			2
	6.	Полуфабрикаты из овощей, мяса, рыбы, птицы: ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.			2
	7.	Тепловая кулинарная обработка продуктов: назначение, варка и её разновидности, жарка и её разновидности, комбинированные и вспомогательные приёмы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.			2
Тема 2.2. Приготовление и оформление кулинарной продукции					
2.2.1. Приготовление и подача супов	Содержание учебного материала		20	2	2/3
	1.	Характеристика супов, значение в питании.	20	2	2
	2.	Классификация супов			2
	3.	Технология приготовления бульонов, их разновидности, рецептуры.			2
	4.	Технология приготовления супов.			3
	5.	Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.			3
2.2.2. Приготовление и подача соусов	Содержание учебного материала		18	2	2
	1.	Характеристика соусов, значение в питании,	18	2	2
	2.	Классификация соусов, рецептуры.			2
	3.	Технология приготовления.			2

	4.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.			2
	5.	Принципы подбора соусов к блюду.			2
2.2.3. Приготовление и подача холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		18	2	2/3
	1.	Характеристика холодных блюд и закусок, значение в питании.	18	2	2
	2.	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.			2
	3.	Классификация холодных блюд и закусок, рецептуры.			2
	4.	Технология приготовления холодных блюд и закусок.			3
	5.	Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.			3
2.2.4. Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей	Содержание учебного материала		18	2	2
	1.	Характеристика блюд и гарниров из овощей, значение в питании.	18	2	2
	2.	Классификация блюд и гарниров из овощей, рецептуры.			2
	3.	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.			2
	4.	Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.			2
2.2.5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		12	2	2
	1.	Характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий: значение в питании, классификация, рецептуры.	12	2	2
	2.	Технология приготовления			2
	3.	Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.			2
2.2.6. Приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала		10	2	2
	1.	Характеристика рыбных блюд: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	10	2	2
2.2.7. Приготовление блюд из мяса	Содержание учебного материала		10	2	2
	1.	Характеристика мясных блюд: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	10	2	2
2.2.8. Приготовление блюд из птицы	Содержание учебного материала		10	2	2
	1.	Характеристика блюд из птицы: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	10	2	2
2.2.9. Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала		10	2	2
	1.	Характеристика блюд из яиц и творога: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	10	2	2

2.2.10. Приготовление сладких блюд	Содержание учебного материала		10	2	2
	1.	Характеристика сладких блюд: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	10	2	2
2.2.11. Приготовление блюд национальной и зарубежной кухни	Содержание учебного материала		10	2	2
	1.	Характеристика блюд национальной и зарубежной кухни. Особенности питания иностранных туристов.	10	2	2
		Самостоятельная работа	34	100	
		Тема 2.2. Приготовление и оформление кулинарной продукции			
		Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет			
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена			94	26	
Тема. 1.1. Введение. Роль питания в жизнедеятельности человека	Содержание учебного материала		10	4	2
	1.	Роль питания в жизнедеятельности человека.	10	4	2
	2.	Обмен веществ и пищеварение.			2
	3.	Функции пищеварительной системы.			2
	4.	Усвояемость пищи.			2
		Самостоятельная работа	5	23	
		Тема. 1.1. Введение. Роль питания в жизнедеятельности человека			
Тема. 1.2. Обмен веществ	Содержание учебного материала		26	6	2/3
	1.	Процессы анаболизма и катаболизма.	22	4	2
	2.	Выделение энергии и восстановление клеточных структур.			2
	3.	Равновесие обменных процессов.			2
	4.	Калорический коэффициент.			2
	5.	Основной обмен.			2
	6.	Специфическое динамическое действие пищи.			2
	7.	Энергетика мышечной деятельности и потребности взрослого трудоспособного населения в пищевых веществах и калориях.			2
	8.	Энергетическая ценность пищи.			3
	9.	Принципы, нормы рационального питания, режима питания.			2
			Практическое занятие	4	2
1.	Определение и расчёт индивидуальных суточных энергетических затрат.				
		Самостоятельная работа	7	23	
		Тема. 1.2. Обмен веществ			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		26	7	2

Санитарно-гигиенические требования к условиям	1	Гигиенические основы проектирования и устройства предприятий общественного питания (требования к территории, к планировке, к отделке, к	18	4	2	
производства, персоналу, оборудованию предприятий общественного питания	.	микроклимату, к вентиляции, к освещению).				
	2.	Личная гигиена работников предприятия.				2
	3.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и материалам, из которых они изготовлены.				2
	4.	Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря и оборудования.				2
	5.	Санитарные требования к содержанию предприятий.				2
	Практическое занятие		8	3		
	1.	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья.				
		Самостоятельная работа	10	23		
		Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к условиям производства, персоналу, оборудованию предприятий общественного питания				
Тема 1.4. Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и транспортирования пищевых продуктов	Содержание учебного материала		12	4	2	
	1.	Санитарные правила перевозки продуктов питания (требования к транспорту).	12	4	2	
	2.	Санитарные правила приема пищевых продуктов и оценка их качества.			2	
	3.	Правила хранения продуктов питания.			2	
	4.	Санитарные требования к складским помещениям.			2	
		Самостоятельная работа	15	23		
		Тема 1.4. Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и транспортирования пищевых продуктов				
Тема 1.5. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	Содержание учебного материала		20	5	2	
	1.	Санитарный контроль качества готовой пищи.	16	4	2	
	2.	Правила реализации готовой пищи и кулинарных изделий.			2	
	3.	Причины возникновения и профилактика пищевые заболеваний и отравлений.			2	
	4.	Санитарные требования к обслуживанию потребителей.			2	
	5.	Государственный санитарный и ветеринарно-санитарный надзор.			2	
	Практическое занятие		4	1		
	1.	Определение химического состава и калорийности блюд и отдельных приёмов пищи.				
		Самостоятельная работа	10	23		

	<p>Тема 1.5. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.</p>			
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет			1	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающих, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг. – Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия. – Обучение в производственных цехах предприятия. Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Знакомство с планом - меню. – Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия. – Работа с нормативными документами (ГОСТами, СанПиНами, сертификатами соответствия) и технологической документацией. 		108		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Использование в работе нормативные документы (ГОСТы, СанПиНы, сертификаты соответствия) и технологическую документацию. – Контролирование соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания. – Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно -правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития. – Ознакомление с организацией управления на предприятии, структурой штата, составом структурных подразделений и их взаимосвязью. Составление схемы процесса управления предприятием, с указанием её преимуществ и недостатков. – Стажировка в качестве менеджера (метрдоителя, администратора) зала. Ознакомление с действующей должностной инструкцией (или иным положением) менеджера (метрдоителя, администратора) зала, его правами и обязанностями, ответственностью, требованиями к нему. – Стажировка в качестве дублёра руководителя предприятия. – Изучение прав и должностных обязанностей руководителя предприятия, требования к нему. 		144		

	Всего	1047	1047	
--	--------------	-------------	-------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- физиологии питания и санитарии;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование и рабочих мест учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер .

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Товароведение пищевых продуктов. Матюхин З.Н. Учебник. ИЦ «Академия», 2013 г [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>].
2. Кулинария. Учебник. Анфимова Н.А., ИЦ « Академия», 2013 г 3.Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

Дополнительная литература

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>
2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>
3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8<http://znanium.com/>

4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии Физиология питания санитария и гигиены :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Лаушкина Т.А.– М.: Академия, 2017. – 240с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиологии, физиология питания, санитария: Учебник для учреждений сред. проф. образования-6-е изд.стер.– М.: Академия,2016.– 352с.

Журналы:

- 1.«Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>
- 2.«Современный ресторан» . Режим доступа: <https://issuu.com>
- 3.« Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

- ПМ.05 Выполнение работ по профессиям «Официант», «Бармен».

При реализации ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла и производственной практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

наличие 5–6 квалификационного разряда по профессиям «официант», «бармен» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами</p>	<p>Демонстрация знаний основных понятий и нормативной базы товароведения; ассортимента продовольственных товаров, условий и сроков их хранения.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Контрольная работа. Экзамен квалификационный</p>
<p>потребителей.</p>	<p>Демонстрация знаний определения вида, типа и класса организации общественного питания. Демонстрация знаний и умений проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов. Демонстрация знаний и умений принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров. Демонстрация знаний и умений проведения приемки продукции по количеству и качеству.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p>

<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>Демонстрация знаний и умений распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости.</p>	<p>Устный опрос Тестирование</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений оперативного планирования работы производства.</p> <p>Демонстрация знаний и умений получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.</p> <p>Демонстрация знаний этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правил оформления и отпуска, условий и сроков хранения продукции.</p> <p>Демонстрация знаний и умений готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>Демонстрация умений участия в приготовлении</p>	<p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p> <p>Тестирование</p> <p>Выполнение лабораторных работ Экзамен квалификационный</p>
	<p>ограниченного ассортимента продукции общественного питания.</p>	

	<p>Демонстрация знаний по проверке соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям.</p> <p>Контрольная работа.</p>
<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<p>Демонстрация знаний и умений оценивать качество продуктов, устанавливая дефекты и определять градации качества.</p> <p>Демонстрация знаний и умений контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.</p> <p>Демонстрация знаний и умений о проведении проверки правильности реализации готовой пищи и кулинарных изделий согласно санитарных требованиях к обслуживанию потребителей.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений проведения контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p>	<p>Контрольная работа</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>Демонстрация знаний и умений организации и нормирования труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p>	<p>Контрольная работа</p>

	Проведение анализа выполнения санитарно-эпидемиологических требований и правил всеми сотрудниками	Тестирование Экзамен квалификационный
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах по поставленным задачам.	Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах).	Оценка эффективности работы обучающихся в команде.

потребителями.	Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы	Ориентация в нормативно-правовой документации