

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»



Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО»
Худикова Н.Л./
«___» _____ 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания.
По специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии социально - экономического профиля
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

г. Евпатория, 2020 г.

Рабочая программа учебной практики **ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования, 43.01.01 Официант, бармен.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291; а так же согласно коду общероссийского классификатора профессий: 11176-бармен, 16399-официант. На базе: среднего общего образования. ; на основе профессионального стандарта «Официант, бармен» от 01.12.2015г №910 –К В соответствии с п.16 Правила разработки, утверждения и применения профессионального стандарта, утвержденная постановлением ПРФ от 22.01.2013 № 23; с учетом требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Ресторанный сервис», примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 «Официант, бармен» разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

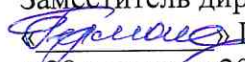
Разработчики:

Киреева Марьяна Александровна, мастер производственного обучения.

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
ГБПОУ РК «ЕТСТСО»
Протокол № 1 от « 28 » августа 2020 г.
Председатель МК
Попова Е.А.



Согласовано
Заместитель директора по УПР
Германова А.О.
« 28 » августа 2020 г.



Согласовано
Директор предприятия
Кравченко О.В.
« 28 » августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	42

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания

1.1. Область применения рабочей 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):

1. ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Рабочая 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 профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- осуществлять оперативное планирование работы производства;
- 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 894 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 404 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 202 часов;

учебной практики-216 часа;

производственной практики-72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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:

Код	Наименование результата обучения
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. ПК 1.3.	Раздел 1. МДК.01.01. Основы товароведения продовольственных товаров	195	130	54	30	65			
ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел 2. МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	210	140	64		70			

ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел 3. МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	201	134	55		67			
	Учебная практика, часов	216							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							
	Всего:	894	404	173	30	202		216	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
		195	
МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			
Тема 1.1.	Содержание		
Введение. Химический состав пищевых продуктов .	1. Предмет, цели и объект изучения продовольственных товаров		
	2. Химический состав пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, ферменты, витамины, белки, жиры, углеводы	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1 Расчет суточной нормы килокалорий для мужчин и женщин	2	
Тема 1.2.	Содержание		
Классификация продовольственных товаров	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 2 Изучение факторов, влияющих на формирование ассортимента.	2	
	Практическое занятие 3 Изучение видов нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания.	2	
	Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач. Определение качественного и безопасного товара	2	
Тема 1.3.	Содержание		
Товароведная характеристика плодоовощных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 5 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по	2	

	стандарту		
	Практическое занятие 6 Изучение сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
	Практическое занятие 7 Изучение цитрусовых и оценка качества по стандарту	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание		
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Кулинарное назначение зерновых товаров. 3. Условия и сроки хранения зерновых товаров	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 8 Проведение оценки качества пшеничной муки.	2	
	Практическое занятие 9 Проведение оценки качества крупы.	2	
	Практическое занятие 10 Проведение оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие 11 Проведение оценки качества макаронных изделий.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика молока и молочных товаров	Содержание		
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. 2. Условия и сроки хранения молочных товаров	14	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 12 Правила приемки, методы отбора и подготовки проб молока.	2	
	Практическое занятие 13 Изучение ассортимента и проведение оценки качества кисломолочных продуктов	2	
	Практическое занятие 14 Изучение ассортимента и проведение оценки качества сливочного масла.	2	
	Практическое занятие 15 Определение сроков хранения молочных товаров разных групп.	2	
	В том числе курсовая работа-проект		
	1. Выбор темы курсовой работы 2. Актуальность, цель, задачи, гипотеза курсовой работы 3. Изучение методических материалов по написанию курсовой работы	6	
Тема 1.6 Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание		
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров 2. Особенности упаковки и хранения пищевых жиров	8	
Тема 1.7. Товароведная характеристика рыбы, рыбных товаров	Содержание		
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное использование рыбы, рыбных продуктов. 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 16 Решение ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие 17 Изучение ассортимента и проведение оценки качества мясных консервов.	2	
	Практическое занятие 18 Изучение качества нерыбных продуктов моря	2	

	В том числе курсовая работа-проект 1. Составление примерного плана 2. Изучение стандартов качества и ГОСТ по выбранной теме	6	
Тема 1.7. <i>Товароведная характеристика мяса и мясных товаров</i>	Содержание 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 19 Изучение ассортимента крупнорогатого скота и проведение оценки качества по стандарту Практическое занятие 20 Изучение ассортимента домашней птицы и проведение оценки качества по стандарту Практическое занятие 21 Изучение колбасных изделий и проведение оценки по качеству В том числе курсовая работа-проект 1. Сбор информации по выбранной теме 2. Написание первого теоретического раздела курсовой работы	12 6 2 2 2 6	
Тема 1.8. <i>Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов</i>	Содержание 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. 2. Условия и сроки хранения яичных продуктов. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 22 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям Практическое занятие 23 Решение ситуационных задач В том числе курсовая работа-проект 1. Написание второго раздела курсовой работы	10 4 2 2 6	
Тема 1.9. <i>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</i>	Содержание 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 24 Изучение ассортимента и проведение оценки качества меда. Практическое занятие 25 Изучение ассортимента и проведение оценки качества пряностей. Практическое занятие 26 Изучение ассортимента и проведение оценки качества приправ. Практическое занятие 27 Изучение ассортимента алкогольных напитков и проведение оценки качества по стандарту В том числе курсовая работа-проект 1. Написание заключительной части курсовой работы 2. Оформление курсовой работы	14 8 2 2 2 2 6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.			
1. Анализ основных положений Закона РФ «О защите прав потребителей».			

2. Дать характеристику группам субъектов, связанных с товароведной деятельностью.
3. Подготовить сообщение (по выбору):
4. история товароведения;
5. история создания Таможенного союза;
6. Определить основные направления в области формирования и совершенствования ассортимента.
7. Провести анализ ассортиментной политики в торговом предприятии. Исследование. Факторы, влияющих
8. на формирование ассортимента.
9. Изучить показатели химического состава, определяющих энергетическую ценность с оформлением таблицы. Изучение и подготовка докладов «Основные характеристики важных питательных веществ продовольственных товаров ».
10. Составление схемы «Градации качества».
11. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям).
12. Изучить основные ОК применяемые в товароведении. Составить их перечень.
13. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите.
14. Подготовка сообщений по проблемам в области фальсификации продовольственных товаров;
15. Составление тезисов по проблемам в товароведении продовольственных товаров;
16. Подготовка докладов и рефератов по темам:
17. стандартизация и сертификация продовольственных товаров.
18. транспортирование и хранение пищевых продуктов.
19. естественная убыль пищевых продуктов в процессе хранения.
20. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям).
21. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите.
22. Подготовка сообщений:
23. идентифицирующие признаки и фальсификация безалкогольных напитков;
24. идентифицирующие признаки и фальсификация чая и чайных напитков;
25. идентифицирующие признаки и фальсификация кофе и кофейных напитков.
26. Подготовка докладов;
27. средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров;
28. средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.
29. Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов.
30. Определение их ассортиментной принадлежности и качества продовольственных товаров, обеспечения их сохранности.

31. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям). 32. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите. 33. Составление задач о товарных потерях в организациях общественного питания. 34. Проведение исследовательской работы на тему: «Влияние условий хранения на качество продукции по всему ассортименту товара – на выбор». 35. Подготовка реферата на тему: «Способы расширения ассортимента продовольственных товаров в организациях общественного питания». 36. Составление отчета на тему: «Ассортимент рыбных продуктов и нерыбных пищевых продуктов моря в организациях общественного питания и условия их хранения». 37. Изучение темы: «Влияние химического состава на качество пищевых продуктов». 38. Распознавание дефектов кондитерских товаров.		
---	--	--

МДК 01.02.Организация технология прои водства продукци общественного пит ния		140	
Тема 2.1. Класси- фикация и характе- ристика организа- ций общественного питания	1.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. Организационно-правовые формы организаций общественного питания. Организация и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. Типы и классы организаций общественного питания согласно ГОСТ 50762-2007. Характеристика отдельных типов. Характеристика основных классов организаций обществен-ного питания. Основные признаки классов. Социально-ориентированные и коммерческие организации питания, их характеристика, основные типы	8	2

	3. Характеристика специализированных предприятий: закусочных, шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых и т.д..		
	Практические занятия		
	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	2
	2. Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий. Состав функциональных групп помещений организации питания.		
	3. Планирование работы производства. Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.	2	
	4. Составление технологических, инструкционных карт. Расчет количества сырья, для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Подбор технологического оборудования и инвентаря.		
Тема 2.2. Кулинарная обработка сырья	1. Технологический цикл производства кулинарной продукции (Основные понятия)	4	2
	2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.		
	3. Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья		
	4. Механическая кулинарная обработка: виды, характеристика.		
	5. Тепловая кулинарная обработка продуктов: назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	2	
	6. Производство полуфабрикатов требования к ним, условия сроки хранения	6	
	Практическое занятие		
Тема 2.3. Приготовление и оформление кулинарной продукции. Супы.	Производственные расчеты потерь убыли при механической кулинарной обработке и тепловой обработке продуктов.	2	2
	1. Характеристика супов, значение в питании. Классификация супов.	2	2
	2. Технология приготовления бульонов, их разновидности, рецептуры.		
	3. Технология приготовления супов.		
	Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения		
	Лабораторная работа		

	1.Приготовление супов: прозрачных, заправочных: молочных, холодных, сладких, оформление, правила подачи, бракераж.	4	2
Тема 2.4. Приготовление и подача соусов	1.Характеристика соусов, значение в питании, классификация соусов, рецептуры	2	2
	2.Технология приготовления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Принципы подбора соусов к блюду		
	Лабораторная работа		
	1. Приготовление основных соусов: красного и белого молочных, сметанных соусов и их производных, Приготовление соусов на основе сливочного масла, масляных смесей, холодных соусов, заправок и маринадов.	4	2
Тема 2.5. Приготовление и подача холодных блюд и закусок.	1.Характеристика холодных блюд и закусок, значение в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.	4	2
	2.Классификация холодных блюд и закусок, рецептуры. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		
	Лабораторная работа		
	Приготовление салатов, винегретов, холодных и горячих закусок. Приготовление блюд и закусок в банкетном исполнении Составление Аппаратно- технологической схемы.	4	2
Тема 2.6. Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей	1.Характеристика блюд и гарниров из овощей, значение в питании. Классификация блюд и гарниров из овощей, рецептуры. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	2	2
	Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения		
	Лабораторная работа	4	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей согласно сборнику рецептов. Составление Аппаратно- технологической схемы.		
Тема 2.7. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий: значение в питании, классификация, рецептуры. Технология приготовления.	2	2
	Лабораторная работа	4	
	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Оформление правила подачи. Составление Аппаратно- технологической схемы.		
Тема 2.8. Приготовление блюд из мяса	Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов.	4	2

	Лабораторная работа	4	2
	Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и мясных продуктов. Оформление плавила подачи. Составление Аппаратно- технологической схемы.		2
Тема 2.9. Приготовление блюд из рыбы	Характеристика рыбных блюд: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	4	
	Лабораторная работа		2
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление банкетных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4	
Тема 2.10. Приготовление блюд из птицы	Характеристика блюд из птицы: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	2	2
	Лабораторная работа		2
	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление блюд из птицы.	4	
Тема 2.11. Приготовление блюд из яиц и творога	Характеристика блюд из яиц и творога: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	2	2
	Лабораторная работа		2
	Приготовление блюд, из яиц и творога и теста. Составление Аппаратно- технологической схемы приготовления блюда.	4	
Тема 2.12. Приготовление сладких блюд	Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов	2	2
	Лабораторная работа	4	2
	Приготовление муссов, желе самбуки, крема		
Тема 2.13. Горячие и холодные напитки	Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент Рецептуры и технология приготовления.	2	
	Лабораторная работа	4	2
	Отработать технологию приготовления горячих и холодных напитков. Правила и температура подачи.		
Тема 2.14. Производство полуфабри-	Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.	4	2

катов, блюд, гарниров, изделий из муки.	Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное).		2
	Лабораторная работа	6	
	Приготовление дрожжевого и пресного теста и изделий из него. Формовка, расстойка, выпекание.		
Тема 2.15. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	1.Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение.	4	
	2.Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	3.Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.).		
Тема 2.16. Организация складского и тарного хозяйства	1.Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания.	2	2
	2.Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения Организация тарного хозяйства. Тара. Организация таро оборота.		2
	Практические занятия		
	1. Определение площади складских помещений, организация хранения продуктов 2. Документальное оформление отпуска продуктов, составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	2	
Тема 2.17. Структура производства	1.Производство: понятие, типы. Цеховая и бесцеховая структура производства.	2	2
	2.Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.		
	Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зоне обслуживания, организации рабочих мест.	2	2

Тема 2.18. Организация работы основных производ- ственных цехов	1.Производственная структура и ее характеристика основные требования к созданию оп- тимальных условий труда.	8
	2.Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясо-рыбный: их на- значение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производст- венная программа.	
	3.Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах.	
	4.Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях. Доготовочные цехи: горячий, холодный: назначение, расположение, режим работы, взаи- мосвязь с другими цехами и помещениями.	
	5.Организация работы горячего и холодного цехов: структура, особенности, ассортимент продукции, производственная программа, оборудование цехов, микроклимат, технологи- ческие линии	
	6.Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изде- лий: назначение, размещение, режим работы, организация труда, ассортимент продукции.	
	Практические занятия	
Тема 2.19. Основы организации труда	1.Составление схем организации технологических процессов в универсальных, загото- вочных и доготовочных цехах предприятий.	4
	2.Подбор механического оборудования для различных цехов предприятий общественного питания	
	1.Содержание значение и основные задачи рациональной организации труда	4
	2. Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный.	
	3.Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков	
	4.Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Определение численности работников производства на предприятиях общественного пи- тания.	
	Практические занятия	
	1.Определение численности работников производства с учетом производственной про- граммы предприятия	2

	2. Составление графиков выхода на работу		
Самостоятельная работа при изучении раздела			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Подготовка сообщений по автоматизированной системе управления и учета в организациях общественного питания R-keeper, системы складского учета Store House. 1. Составление тезисов по современным формам организации питания. 2. Подготовка докладов и рефератов на темы: 3. Виды стейков. Степени прожарки мяса. 4. Ассортимент блюд из морепродуктов и их характеристика. 5. Экзотические плоды, характеристика и использование их в питании. 6. Характеристика блюд лечебного питания. 7. Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд. 8. Характеристика изделий из теста. 9. Санитарно-гигиеническое обеспечение качества мясных блюд. 10. Технология производства мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий 11. Национальные особенности и традиции питания разных народов 12. Анализ различных организационных структур службы питания (по литературным источникам, по результатам практики. 13. Принципы рационального использования сырья, оборудования, энергии и оптимизации процессов производства 14. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, потерях и отходах. 15. Ценники: определение, назначение, требования к оформлению. 16. Основные задачи и направления научно-технического прогресса: комплексная механизация и автоматизация технологических процессов, компьютеризация производства, внедрение прогрессивных технологий и др.			3

МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена			
Тема 1.1. Основы физиологии питания.	Содержание:	6	
	1. Физиология питания.		
	2. Сравнительная характеристика продуктов питания по пищевой и физиологической ценности.		2
	Практические занятия:	3	3
			2
Тема 1.2. Физиология пищеварения.	1. Источники основных пищевых веществ, состав физиологическое значение.		
	Содержание:	6	
	1. Основные функции пищеварительной системы.		
	2. Строение и функции органов пищеварения.		
	3. Регуляция процессов пищеварения.		
	Практические занятия:	8	2
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.		
Тема	3. Изучение факторов, влияющих на усвояемость пищи.		
	4. Определение физико-химических изменений пищевых веществ в каждом органе пищеварительного аппарата.		
	Содержание:	6	2

1.3.Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.	1.	Обмен веществ и энергии. Энергозатраты организма человека. Энергитический баланс.		
	2.	Методы определения энергозатрат.		
	3.	Энергитическая ценность пищевых продуктов. Потребность человека в энергии и нормирование энергитической ценности рационов питания.		
	Практические занятия:		6	2
	1.	Использовать нормативные и технологические документы расчета калорийности блюда.		
	2.	Определение химического состава пищевых продуктов		
	3.	Использовать нормативные и технологические документы расчета суточного расхода энергии, в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
Тема 1.4. Значение белков в питании.	Содержание:		8	2
	1.	Роль белков в организме. Белковая недостаточность. Избыточное белковое питание.		
	2.	Азотистый баланс. Аминокислоты и их значение в питание.		
	3.	Методы оценки качества белка.		
	4.	Пути повышения белковой ценности. Основные источники белка в питании.		
Тема 1.5. Значение жиров в питании.	Содержание:		4	2
	1.	Роль жиров в организме. Свежесть жиров. Жироподобные вещества.		
	2.	Источники жиров в питании. Потребность и нормирование жиров в питании.		
Тема 1.6. Значение углеводов в питании.	Содержание:		6	2
	1.	Роль углеводов в организме.		
	2.	Моносахариды. Дисахариды. Полисахариды.		
	3.	Потребность и нормирование углеводов в питании.		
Тема 1.7. Витамины в питании.	Содержание:		4	2
	1.	Классификация витаминов. Витаминная недостаточность.		
	2.	Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины.		
Тема 1.8. Минеральные вещества в питании.	Содержание:		4	2
	1.	Роль минеральных веществ для организма. Макроэлементы, микроэлементы.		
	2.	Водный обмен и питьевой режим.		
Тема 1.9. Основы рационального (здорового) питания.	Содержание:		6	2
	1.	Рациональное питание.		
	2.	Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Режим питания.		

	3.	Физиологические нормы питания для отдельных групп населения.		
Тема 1.10. Основы рационального здорового питания различных групп населения.	Содержание:		12	2
	1.	Питание детей и подростков.		
	2.	Питание при умственном труде.		
	3.	Питание в пожилом возрасте и старости.		
	4.	Питание беременных женщин и кормящих матерей.		
	5.	Рациональное питание беременных женщин. Питание кормящих матерей		
	6.	Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификация и ассортимент продукции, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения при рациональном питании различных групп населения.		
	Практические занятия:		10	2
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона питания. Расчет энергетической ценности данного рациона. (Питание при умственном труде)			
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона питания. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов, рекомендуемых для детского питания.			
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона питания. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов, рекомендуемых для беременных женщин и кормящих матерей.			
	Контролировать условия и сроки хранения сохраняемости сырья и соблюдение персоналом технологического процесса производства.			
	Тема 1.11. Лечебно профилактическое питание.	Содержание:		8
Назначение и основные требования Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.				
Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда				
Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда				
Тема 1.12. Лечебное питание.	Содержание:		9	2
	Научное обоснование лечебного питания.			
	Продукты диетического питания.			
	Система диет в лечебном питании. Диета № 1			

	Диета № 2		2
	Диета № 5		
	Диета № 7		
	Диета № 8		
	Диета № 10		
	Питание при сахарном диабете.		
	Практические занятия:	28	
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определение его химического состава и калорийности. (Диета №1)		
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определение его химического состава и калорийности. (Диета №2)		
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определение его химического состава и калорийности. (Диета №5)		
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определение его химического состава и калорийности. (Диета №7)		
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определение его химического состава и калорийности. (Диета №8)		
	Использовать нормативные и технологические документы для составления меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определения его химического состава и калорийности. (Питание при сахарном диабете)		
	Использовать нормативные и технологические документы для составления суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых, определение его химического состава и калорийности. (Диета №10)		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01(при наличии, указываются задания)			
Пищевые вещества и их значение для организма человека.			
Пищеварительная система человека и её строение.			
Внешние факторы и их влияние на свойства пищевых продуктов.			
Химический состав основных продуктов питания стандартного рациона их значение для организма человека			
Физиологические нормативы потребления продуктов питания для взрослого человека в зависимости от интен-			

сивности труда Основные системы питания человека Классификация витаминов Роль минеральных веществ для организма. Диетические и лечебные свойства Основы рационального здорового питания различных групп населения. Основные принципы сбалансированного питания Лечебные свойства пищевых продуктов: питание различных групп населения		3
Учебная практика Виды работ Проводить классификацию продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Анализировать состояния рынка продовольственного сырья. Различать ассортимент товаров по группам. Сопоставление свойств и показателей ассортимента. Анализ состояния местного продовольственного рынка. Подготовка ассортимента продовольственных товаров. Определять качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Контролировать качество выполнения заказа. Анализировать градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак, отходы. Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы марки. Оценить значение стандартов, их содержание. Анализировать методы определения показателей качества продовольственных товаров и продовольственного сырья. Выполнение условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья. Проведение идентификации продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам. Изложить химический состав продовольственных товаров, пищевую ценность, свойства пищевой ценности (энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая; биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, характеризующих их) нормы рационального питания. Анализ факторов, влияющих на усвояемость пищевых продуктов. Участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров. Определение факторов, сохраняющих качество и количество товаров.	216	3

Изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания. Расчет товарных потерь: виды, разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или снижению. Сопоставлять методы консервирования и классифицировать на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продукт переработки и их пищевую ценность. Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов. Определение их ассортиментной принадлежности и качества продовольственных товаров, обеспечения их сохранности. Определение товарного сорта крупы (пшено, гречиха) по содержанию доброкачественного ядра и приме- сей. Проведения приемки, оформление и отпуск продукции по количеству и качеству. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров (муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий). Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям». Альтернатива: «Определение товарного сорта и класса макарон и их развариваемости. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определе- ние градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода). Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей. Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Товарные сорта. Дефекты технологиче- ские ипредреализационные. Оценка качества печенья по органолептическим показателям и щелочности. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. (Определение товарного сорта чая (или кофе) по органолептическим показателям.) Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения ихассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности. Оценка качества молока по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими пока-зателями молочной продукции. Определение товарного сорта сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями сыра, согласно ГОСТ стандарта. Оценка качества мяса или мясных продуктов по органолептическим показателям. (Оценка качества мяс-		
--	--	--

ных консервов по органолептическим показателям и герметичности.

Оценка качества рыбы по органолептическим показателям и методам определения свежести рыбы. (Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки на доньшке банки.)

Изучение строения и химического состава куриного яйца. Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям.

Составление товароведной характеристики яйцепродуктов. Ознакомление с дефектами яиц.

Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям.

Оценка качества разрыхлителей по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.

Оценка качества воды по органолептическим показателям.

Изучение упаковочного материала и тары. Ознакомление с физико-химическими показателями упаковочного материала по стандарту.

Проведение анализа оперативного планирования работы овощного цеха, технологического оборудования, инвентаря. Проведение анализа работы рыбного цеха, технологического оборудования, инвентаря. Ознакомление с организацией работы мясного и птицеполезного цехов.

Проведение методики получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.

Ознакомление с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем;

Работа с образцами документов по составлению и заключению договоров на поставку товаров.

Ознакомление с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем.

Ознакомление с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест.

Ознакомление с оборудованием раздаточной, мерной посудой, инвентарем, посудой для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.

Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.

Организация и получение столовой посуды из сервизной.

Организация получения готовой продукции с производства.

Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании.

Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании.

Анализировать методы организации рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.

Отработка технологии производства блюд круп бобовых и макаронных изделий. Отработка технологии приготовления блюд из мяса. Отработка приготовления блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов. Правильное оформление и отпуск продукции. Методика проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов. Использование инструкцией по хранению продуктов и расходных материалов. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кроликов; из рубленых полуфабрикатов. Освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц; основных холодных и горячих блюд из творога. Проведение методики контроля за осуществлением технологического процесса производства и механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции. Работа с образцами документов по составлению и заключению договоров на поставку товаров.		
--	--	--

1.	Проведение анализа работы рыбного цеха, технологического оборудования, инвентаря. Ознакомление с организацией работы мясного и птицеполюевого цехов. Проведение методики получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования. Ознакомление с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; Работа с образцами документов по составлению и заключению договоров на поставку товаров. Ознакомление с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем. Ознакомление с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Ознакомление с оборудованием раздаточной, мерной посудой, инвентарем, посудой для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров. Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов. Организация и получение столовой посуды из сервисной. Организация получения готовой продукции с производства. Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании. Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании. Анализировать методы организации рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. Отработка технологии производства блюд круп бобовых и макаронных изделий. Отработка технологии приготовления блюд из мяса. Отработка приготовления блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов. Правильное оформление и отпуск продукции. Методика проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов. Использование инструкцией по хранению продуктов и расходных материалов. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кроликов; из рубленых полуфабрикатов. Освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц; основных холодных и горячих блюд из творога.		72	3	
----	--	--	----	---	--

Проведение контроля технологического процесса производства. Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства. Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию. Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к производственному персоналу. Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к упаковке. Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к транспортированию. Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к хранению. Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к реализации продукции общественного питания. Проведение контроля к условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери. Проведение контроля к соблюдение персоналом технологического процесса производства. Производственная практика Распознавание ассортимента пряностей, приправ. Органолептическая оценка качества пряностей и приправ. Сбор информации о видах экзотических плодов. Распознавание дефектов и оценка качества свежих овощей и плодов. Проведение оценки качества пшеничной муки, круп, хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Анализ показателей качества молочных товаров по стандарту. Изучение ассортимента молочной продукции поставляемое на предприятие. Распознать молочную продукцию по классификационным признакам. Распознавание отличительных признаков рыб разных семейств, ассортимента рыбных консервов, определения органолептической оценки качества на ПОП. Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети. Ассортимент и основные товаропроизводители мясных копченостей. Изучение ассортимента мясных товаров и органолептическая оценка качества на ПОП. Определения вида и категории яиц по органолептическим показателям, определение качества яиц, жиров на ПОП.		
---	--	--

Изучение ассортимента и проведения оценки качества меда, пряностей, приправ, алкогольных напитков на ПОП.

Организация работы овощного цеха. Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства.

Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка рыбы с чешуей.

Приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из напластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства.

Ознакомление с организацией работы мясного и птице гольевого цехов. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов.

Приготовление полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства.

Ознакомление с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства.

Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов. Приготовление различных видов первых блюд Приготовление вторых блюд и гарниров к нему. Приготовление сладких блюд и напитков. Правильное оформление и отпуск продукции. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства.

Рассчитать меню суточного рациона питания для предприятия диетического, школьного, спортивного питания. Составления планировок разных типов предприятий общественного питания в соответствии с санитарными требованиями(предприятие прохождения производственной практики)

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов

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

Лаборатории:

-Технологическая (Организация и технология производства продукции общественного питания).

_ Товароведение и экспертиза товаров (Товароведения и продукции общественного питания)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения и продукции общественного питания»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, экран, проектор, магнитная доска;
- комплект бланков документации по приемке товаров;
- комплект документов для организации производства (заказ-наряд на отпуск продуктов со склада, требование-накладная, акт списания материальных ценностей)
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (образцы договоров и т.д.)

Технические средства обучения:

- торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания,
- инвентарь, посуда, микроскопы;
- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Интернет;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Физиологии питания и санитарии»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, экран, проектор, магнитная доска;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект схем, рисунков и таблиц по курсу «Санитария и гигиена питания»
- сборник нормативных и законодательных документов по санитарии и гигиене питания, выполненный

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации и технология производства продукции общественного питания»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, экран, проектор, магнитная доска;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания,
- инвентарь, посуда, микроскопы;
- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Количество мест в лаборатории должно соответствовать количеству обучающихся. В лабораториях необходимо иметь механическое, тепловое и холодильное оборудование. Посуду, приборы столовое белье. Кроме всего этого различную лабораторную посуду и реактивы для проведения анализов с целью подтверждения товарного качества и качества продуктов общественного питания.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник СПО/ Н.В. Гранаткина. –М.: «Академия» –2015.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие СПО/ Г.Г. Дубцов. –М.: «Академия», 2013.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник СПО. –Н.С. Моисеенко. – М.: «Феникс» , 2010. 336 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для проф.образования 4-е изд.,– М.: «Академия», 2010. – 256 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2012.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: Учебное пособие для студентов СПО/Л.З. Шильман, –5-е издание.,_М.; «Академия»,2014-192 с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов – 6-е изд., перераб. и доп. –М.: Академия, 2008. –432 с.

Дополнительные источники:

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
2. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2003.
3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
4. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария. – М.: Академия, 2002.
5. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А. – М.: ДеЛипринт, 2002.
6. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996, 1997.
7. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании, М: издательство «Экомос», 2006.
8. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством, М: издательство «Вестник», 2008.
9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 05.12.1995г.
10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000г.
11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
12. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.

Нормативная документация

1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ.
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.
4. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389.
6. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
9. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
10. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
13. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
14. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения.

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.

Практика должна проводиться на предприятиях или комбинатах общественного питания

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Физиология питания, санитария и гигиена».

При проведении практических и лабораторных занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», « Физиология питания, санитария и гигиена» в зависимости от сложности изучаемой темы рекомендуется деление на подгруппы.

Изучение программы модуля завершается квалификационным экзаменом.

4.4. 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 обучающихся 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.

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

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки ре- зультата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Демонстрация знаний основных понятий и нормативной базы товароведения; ассортимента продовольственных товаров, условий и сроков их хранения. 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.	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Точность и грамотность в выполнении заказов потребителей; Правильность приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания; Точность и грамотность в проведении расчета необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; Точность и правильность изложения: - методов кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья - правил оформления, отпуска, хранения готовой продукции.	Экспертная оценка На практических занятиях Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	Демонстрация знаний и умений оценивать качество продуктов, устанавливать дефекты и определять градации качества. Демонстрация знаний и умений контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохране-	Тестирование Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических

	мости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери. умение контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства. Демонстрация знаний и умений о проведении проверки правильности реализации готовой пищи и кулинарных изделий согласно санитарных требованиях к обслуживанию потребителей. Демонстрация знаний и умений проведения контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	заданий. Контрольная работа Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Грамотность предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; Правильность проведения анализа технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; Грамотность анализа качества выпускаемой продукции. Проведение анализа выполнения санитарно-эпидемиологических требований и правил всеми сотрудниками предприятия.	Решение ситуационных задач Контрольная работа Тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Полнота демонстрация интереса к будущей профессии. Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Грамотность в организации рабочего места, Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности.	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения лабораторных работ.
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, потребителями.	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	Оценка эффективности работы обучающихся в команде.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Полнота демонстрация интереса к будущей профессии. Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Грамотность в организации рабочего места, Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности.	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения лабораторных работ.
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, потребителями.	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	Оценка эффективности работы обучающихся в команде.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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	Знать и применять нормативные документы к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов. Соблюдать действующие федеральные законы, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг.	Ориентация в нормативно-правовой документации