

Министерство образования и науки Волгоградской области  
ГБОУ СПО "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

\_\_\_\_\_  
(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

\_\_\_\_\_  
(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор колледжа

28 08 2014 г.  
\_\_\_\_\_  
Чайковский В.А.  
(подпись)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01**  
**Организация питания в организациях общественного питания**

Волгоград 2014

**ОДОБРЕНА**

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся  
по специальности **100114 «Организация обслуживания в  
общественном питании»**

Протокол № 7 от 28.08.2014

Заведующая кафедрой Л.В. Веденеева

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по Учебной  
работе

А.М. Тазов  
«11» 1 2014 г.

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

\_\_\_\_\_ Гульцева Ю.А.  
\_\_\_\_\_ Рябикина М.Н.  
\_\_\_\_\_ Иваненко О.В.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: \_\_\_\_\_ Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ГБОУ ВКРС и Т: \_\_\_\_\_  
(подпись) (подпись) (ИОФ)

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ИОФ) (должность)

\_\_\_\_\_ (Полное название организации, печать)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>28</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **100114 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 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников общественного питания при наличии неполного общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля и требования к результатам его освоения.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

максимальная учебная нагрузка **648** часов, включая:  
аудиторная нагрузка **288** часов (в т.ч. лабораторно практические занятия **144** часов);  
самостоятельную работу **144** часов;  
учебную практику – **216** часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 оценивании 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 за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-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 если предусмотрена рассредоточенная практика
			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 1.4	МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	174	116	58		58		-	
ПК 1.1- ПК 1.4	МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	180	120	60		60		216	-
ПК 1.1- ПК 1.4	МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	78	52	26		26			
	Учебная практика, часов	216						216	
	Всего:	648	288	144		144		216	

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся	Количество часов	Уровень освоения
<b>Раздел ПМ 1.</b> <b>Товароснабжение в организациях общественного питания</b>		<b>20</b>	
<b>МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>174</b>	
<b>Тема 1.1. Основы товароведения</b>	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	
	1. <b>Объекты и субъекты товароведения. Ассортимент товаров.</b> Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента.	2	3
	2. <b>Правила отбора проб. Градации качества товаров однородных групп.</b> Характеристика основных операций по оценке качества: отбор проб, определение номенклатуры показателей качества; сопоставление базовых и действительных показателей. Стандартные и нестандартные товары, брак, отходы. Товары пригодные, непригодные и условно пригодные к использованию. Оценка качества продовольственных товаров.	2	3
	3. <b>Факторы, сохраняющие качество товаров. Товарные потери.</b> Упаковка, транспортирование, хранение продовольственных товаров. Маркировка как средство товарной информации. Количественные и качественные потери. Нормы естественной убыли. Причины возникновения потерь в организациях обслуживания. Порядок списания потерь.	2	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Отбор проб и выборки товаров однородных групп.	2	
	2. Решение ситуационных задач по оценке качества продовольственных товаров.	2	
	3. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по установленным нормам.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b> Сравнить в виде таблицы методы консервирования пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров на однородные группы по назначению и сырью.		<b>8</b>	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составить в тетради конспект по теме «Консервирование». Составить таблицу режимов и сроков хранения товаров однородных групп. Составить классификацию товарных потерь в организации общественного питания.			
<b>Раздел ПМ 2.</b> <b>Товароведная</b>		<b>146</b>	



характеристика продовольственных товаров однородных групп Тема 2.1. Товароведение товаров растительного происхождения	Содержание:		
	<b>Зерномучные товары.</b> Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Пищевой ценности и химический состав зерномучных товаров.	48 2	3
	1. Краткая товароведная характеристика подгрупп зерномучных товаров по идентифицирующим признакам пищевой ценности, составу и использованию. Классификация и ассортимент этих товаров.	2	3
	2. Оценка качества зерномучных товаров: общие и специфические показатели, градации качества, дефекты. Условия и сроки хранения зерномучных товаров разных подгрупп.	2	3
	3. <b>Плодовоовощные товары.</b> Свежие плоды, овощи и грибы. Классификация по строению, назначению и районам выращивания. Пищевая ценность и химический состав.	2	3
	4. Оценка товарного качества: общие и специфические показатели, градации качества, отличия природных и товарных сортов, дефекты. Краткая товароведная характеристика основных групп плодов и овощей по строению, характерным веществам химического состава, использованию, природным сортам. Режим и сроки хранения основных групп плодовоовощных товаров.	2	3
	5. <b>Вкусовые товары. Крепкие алкогольные напитки.</b> Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки: понятие, назначение. Классификация на подгруппы. Водки и ликеры - наливочные изделия: понятие, назначение. Общность и отличия от водок и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.	2	3
	6. <b>Виноградные вина.</b> Виноградные и плодово-ягодные вина. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.	2	3
	7. <b>Коньяк.</b> Классификация и ассортимент коньяков. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Краткая характеристика наиболее распространенных наименований коньяка. Оценка качества: показатели, дефекты. Ром, виски. Классификация и ассортимент. Оценка качества, упаковка, маркировка.	2	3
	8. <b>Слабоалкогольные напитки.</b> Пиво: классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения.	2	3

	Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков.		
10.	<b>Чай. Кофе.</b> Сравнительная товароведная характеристика чая, кофе и их заменителей. Оценка качества: показатели, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	3
11.	<b>Кондитерские товары.</b> Общие и специфические показатели разных групп кондитерских изделий. Товарные сорта. Дефекты. Упаковка и сроки хранения кондитерских товаров разных групп.	2	3
12.	Краткая товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	3
<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	
1.	Ознакомление с ассортиментом круп.	2	
2.	Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий по каталогам.	2	
3.	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям качества.	2	
4.	Диагностика дефектов и определение градаций качества свежих плодов и овощей.	2	
5.	Органолептическая оценка качества чая разных наименований и товарных сортов и подтверждение товарного сорта, указанного на маркировке.	2	
6.	Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков.	2	
7.	Органолептическая оценка качества кофе.	2	
8.	Органолептическая оценка качества карамели.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
1.	Решение ситуационных задач по оценке качества плодов и овощей.	2	
2.	Распознавание ассортимента ликероводочных изделий, их подгрупп и видов по маркировке	2	
3.	Распознавание ассортимента виноградных вин, их подгрупп и видов по маркировке.	2	
4.	Решение ситуационных задач по оценке качества кондитерских изделий.	2	
<b>Содержание:</b>		<b>48</b>	
1.	<b>Пищевые жиры.</b> Классификация пищевых жиров. Краткая товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	3
2.	<b>Молочные товары.</b> Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Оценка качества молочных товаров.	2	3
3.	Краткая товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефекты, условиям и срокам хранения.	2	3
4.	<b>Мясные товары.</b> Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Свежее мясо:	2	3

		потребительские свойства, классификация.		
5.	Мясные субпродукты: классификация, характеристика потребительских свойств.	2	3	
6.	Продукты переработки мяса: колбасные изделия, мясные консервы, мясокопчености, полуфабрикаты и кулинарные изделия. Оценка качества мясных товаров. Условия и сроки хранения мясных продуктов.	2	3	
7.	<b>Рыбные товары.</b> Общая классификация рыбы на промысловые семейства	2	3	
8.	Классификация продуктов переработки рыбы. Оценка качества. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров.	2	3	
9.	Краткая товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	3	
10.	Хранение рыбных товаров: условия и сроки.	2	3	
11.	Краткая товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Контрольная работа.	2	3	
12.	<b>Яичные товары.</b> Состояние рынка яиц и продуктов его переработки. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфические показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц.	2	3	
<b>Лабораторные работы</b>		10		
1.	Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клейменованию мяса.	2		
2.	Оценка качества молока по органолептическим и физико-химическим показателям.	2		
3.	Идентификация мясных товаров по органолептическим показателям.	2		
4.	Идентификация рыбных товаров по органолептическим показателям.	2		
5.	Определение вида и категории яйца по органолептическим и физико-химическим показателям.	2		
<b>Практические занятия</b>		14		
1.	Распознавание ассортимента кисломолочных товаров по натуральным образцам.	2		
2.	Решение ситуационных задач по определению качества молочных товаров.	2		
3.	Ознакомление со строением скелета и тканевым составом мяса.	2		
4.	Распознавание ассортимента колбас и отдельных наименований натуральных образцов.	2		
5.	Решение ситуационных задач по оценке качества мясных товаров.	2		
6.	Ознакомление с семействами промысловых рыб по каталогам.	2		

	7.	Решение ситуационных задач по оценке качества рыбных товаров.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</b>				<b>50</b>
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).				
Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
Составление отчета о проделанных лабораторных работах.				
Подготовить реферат по теме «Состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров в России».				
Подготовить реферат по теме «Экотические плоды».				
Подготовить презентацию по теме «Алкольные напитки».				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Составить в рабочей тетради схему классификации виноградных вин.				
Составить в рабочей тетради конспект по теме «Гонизирующие напитки».				
Провести сравнительный анализ мучных кондитерских изделий.				
Составить схему классификация сычужных сыров.				
Зарисовать строение яйца куриного в рабочей тетради.				
<b>Раздел ПМ 3.</b>				
<b>Товароснабжение в организациях общественного питания</b>				
<b>Содержание:</b>				<b>8</b>
1. <b>Договорные отношения в организациях общественного питания.</b> Организация закупки, порядок разработки и заключения договоров с поставщиками, контроль выполнения условий договоров.				2
2. <b>Приемка товаров по количеству и качеству.</b> Порядок и сроки приемки товаров по количеству и качеству.				2
<b>Практические занятия</b>				<b>2</b>
1. Составление и оформление договоров с поставщиками.				2
2. Организация работы с товарно-сопроводительными документами				2
<b>Раздел ПМ 1. Организация производства.</b>				<b>30</b>
<b>МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания</b>				<b>396</b>
<b>Тема 1.1</b>				<b>2</b>
<b>Содержание:</b>				

Классификация организаций общественного питания	1.	<b>Организационно-правовые формы организаций общественного питания.</b> Типы и классы организаций общественного питания согласно ГОСТ 50762-2007. Характеристика отдельных типов. Характеристика основных классов организаций общественного питания. Основные признаки классов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		3	
	Проанализировать ООП, находящиеся в одном из районов города Волгограда. Составить таблицу: Типы и классы организаций общественного питания моего района.		3	
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
	<b>Содержание:</b>		4	
	1.	<b>Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания.</b> Характеристика цехов, отделений, участков, рабочих мест, поточных линий. Общие требования к организации цехов.	2	2
	2.	<b>Организация работы заготовочных, логистических, специализированных цехов.</b> Организация труда. Требования к помещениям, микроклимату. Оборудование. Нормы оснащения. Виды вырабатываемой продукции. Организация работы вспомогательных подразделений организации общественного питания.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		3	
	Охарактеризовать структуру предприятия своей базы практики. Перечислить и дать краткую характеристику основных и вспомогательных производственных помещений.			
Тема 1.2 Структура организаций общественного питания.	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
	<b>Содержание:</b>		4	
	1.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения организаций общественного питания	2	2
	2.	Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания	2	2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Составление и заключение договоров на поставку товаров		2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	Подготовить сообщение "Порядок разработки договоров"			
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
Тема 1.3 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
	<b>Содержание:</b>		4	
	1.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения организаций общественного питания	2	2
	2.	Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания	2	2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Составление и заключение договоров на поставку товаров		2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	Подготовить сообщение "Порядок разработки договоров"			
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		
	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.4</b> <b>Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>	1. Оперативное планирование работы производства. Оперативный контроль за работой производства. Правила хранения и отпуска готовой продукции. Бракераж готовой продукции.	2	2
	2. Нормативная документация предприятий общественного питания	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Подготовить сообщения по автоматизированной системе управления и учета в организациях общественного питания R- keeret, системы складского учета Store House.		
<b>Тема 1.5</b> <b>Основы организации труда работников общественного питания</b>	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	2	
	<b>Содержание:</b>	2	
	1. Организация и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу	2	2
<b>Раздел ПМ 2. Технология производства продукции общественного питания</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Подготовить конспект по теме: Фотография и хронометраж на рабочем месте.		
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	150	
<b>Тема 2.1</b> <b>Технологический цикл производства кулинарной продукции</b>	<b>Содержание:</b>	2	
	1. Ассортимент и классификация продукции организаций общественного питания. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Факторы формирующие качество продукции предприятий общественного питания.	2	2
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		
<b>Тема 2.2</b> <b>Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание:</b>	2	
	1. Классификация способов кулинарной обработки. Способы механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Кулинарная готовность.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	

Тема 2.3 Технологические процессы механической обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.	Подготовить сообщение по теме: "Современные приемы и способы кулинарной обработки: фламбирование, сортирование, приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте"		2	
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
	<b>Содержание:</b>		8	
	1.	Обработка овощей, плодов, грибов.	2	2
	2.	Обработка рыбы и морепродуктов.	2	2
	3.	Обработка мяса и мясoproдуктов.	2	2
	4.	Обработка птицы, дичи, кролика	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		8	
	Подготовить образцы простых видов нарезки			
	Подготовить сообщение по теме "Обработка экзотических плодов и овощей"			
	Написать конспект по теме "Обработка и использование рыбных пищевых отходов".			
	Написать конспект по теме "Обработка субпродуктов и костей"			
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
Тема 2.4 Приготовление супов	<b>Содержание:</b>		4	
	1	Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и заправочных супов: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2	Приготовление супов с овощами, макаронными изделиями, крупой и бобовыми. Приготовление сладких, холодных и национальных супов: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет сырья для приготовления супов	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление и отпуск заправочных супов, супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, холодных и сладких супов. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>		4	
	Подготовить сообщение "Супы европейской кухни"			

	Подготовить сообщение "Супы азиатской кухни"		
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		
<b>Тема 2.5. Приготовление соусов</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	1. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Приготовление мясных соусов: красный основной соус и его производные; белый основной соус и его производные. Приготовление рыбных, грибных, молочных и сметанных соусов. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения (реализации).	2	2
	2. Приготовление яично-масляных соусов, соусов на растительном масле, на уксусе и масляных смесей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения (реализации).	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Подготовить сообщение по теме "Национальные соусы"		
	Подготовить сообщение по теме "Соусы промышленного производства"		
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	<b>2</b>	
<b>Тема 2.6</b> <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Значение и классификация блюд и гарниров из овощей. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных овощей, запеченных овощей. Блюда из грибов: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Расчет сырья для приготовления блюд из овощей и грибов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Подготовить доклад по теме: «Блюда и гарниры из овощей старинной русской кухни»		
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	<b>2</b>	
<b>Тема 2.7 Приготовление блюд из яиц и творога</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Приготовление блюд из яиц и творога: значение в питании, классификация и ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	Приготовление и отпуск блюд из овощей, яиц и творога. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.	6	



Тема 2.8. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	Самостоятельная работа		2	
	Написать конспект по теме "Особенности санитарной обработки яиц для кулинарных и кондитерских изделий", используя СанПиН 2.3.6. 1079-01			
	Примерная тематика домашнего задания			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
	Содержание:			
Тема 2.9 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: значение в питании, классификация и ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Подготовить доклады по теме: «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий зарубежной кухни»			
	Примерная тематика домашнего задания			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
Содержание:				
Тема 2.10. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов	1.	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной и рубленой рыбы: значение в питании, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения (реализации).	2	
	Практические занятия		2	
	Технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.			
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление и отпуск блюд из рыбы. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.		6
Самостоятельная работа		4		
Подготовить доклады по теме: "Блюда из рыбы зарубежной кухни"				
Подготовить доклады по теме: "Блюда из фаршированной рыбы"				
Примерная тематика домашнего задания				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы				
Тема 2.10. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание:		2	
	1.	Приготовление блюд из отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного и рубленого мяса: ассортимент, технология приготовления, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения (реализации).		2
	Практические занятия			2
	Технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.			
	Лабораторные работы			

Тема 2.11 Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика.	1.1	Приготовление и отпуск блюд из мяса. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.	6	
		Самостоятельная работа	4	
	Примерная тематика домашнего задания	Подготовить доклады по теме: "Виды стейков".		
		Подготовить доклады по теме: "Степени прожарки мяса по американской и азиатской классификациям".		
		Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы	2	
		Содержание:	2	
	1.	Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. ассортимент, технология приготовления, правила оформления и отпуска, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	Практические занятия		2	
	Технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.		2	
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из мяса и птицы. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.	6	
	Самостоятельная работа		2	
	Подготовить доклады по теме: "Значение в питании крольчатины"			
	Примерная тематика домашнего задания			
	Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы		2	
Тема 2.12 Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание:		2	2
	1.	Приготовление бутербродов и закусок из хлеба, салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, птицы и рыбы: значение в питании, классификация и ассортимент, технология приготовления, правила оформления и отпуска, требования к качеству.	2	
	Практические занятия		2	
	Технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.		2	
	Лабораторные работы		6	
	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.		6	
	Самостоятельная работа		4	
	Подготовить доклад по теме "Оформление холодных блюд и закусок".			
	Написать конспект по теме "Санитарные правила при приготовлении холодных блюд и закусок", используя СанПиН 2.3.6. 1079-01			
	Примерная тематика домашнего задания			
	Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы			

Тема 2.13 Приготовление сладких блюд.	Содержание:		4	
	1.	Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе, желированные сладкие блюда: значение в питании, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения (реализации).	2	2
	2.	Горячие сладкие блюда: значение в питании, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения (реализации).	2	2
	Практические занятия		2	
		Технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.	2	
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление и отпуск сладких блюд. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.	6	
	Самостоятельная работа		4	
	Подготовить сообщение по теме "Современные десерты"			
	Подготовить сообщение по теме "Десерты из экзотических плодов"			
	Примерная тематика домашнего задания			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
	Содержание:		2	
Тема 2.14. Приготовление безалкогольных напитков	1.	Приготовление горячих и холодных безалкогольных напитков: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения (реализации).	2	2
	Самостоятельная работа		2	
	Подготовить сообщение по теме "Приготовление смешанных безалкогольных напитков"		2	
	Примерная тематика домашнего задания			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
	Содержание:		4	
Тема 2.15 Приготовление мучных блюд и изделий.	1.	Виды теста и его использование. Блюда из дрожжевого теста	2	2
	2.	Блюда из пресного теста	2	2
	Лабораторные работы		6	
		Приготовление и отпуск мучных изделий из дрожжевого теста. Выполнение необходимых технологических расчетов, оформление технологической документации.	6	
	Самостоятельная работа		4	

	Подготовить сообщение по теме "Национальные мучные блюда и изделия"		216
	Подготовить сообщение по теме "Способы оформления мучных изделий".		
	Примерная тематика домашнего задания		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		
Учебная практика			
Виды работ:			
	1. Подготовка ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров. 3. Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов. 4. Организация и получение столовой посуды из сервизной. 5. Организация и получение приборов и раздаточного инвентаря из сервизной. 6. Организация получения готовой продукции с производства. 7. Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании 8. Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании 9. Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 10. Отработка приготовления блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов. 11. Правильное оформление и отпуск продукции. 12. Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания 13. Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству. 14. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов. 15. Использование инструкцией по хранению продуктов и расходных материалов.		42
Раздел ПМ 1. Физиология питания.			78
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена			
Введение.	Физиология питания, санитария и гигиена: предмет, цели и задачи дисциплины. Роль пищи для организма человека.		2
Тема 1.1	Содержание:		8
Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов.	1.	Пищевые вещества и их значение: роль макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в структуре питания;	2

	роль микронутриентов (витаминов, минеральных веществ) и воды в структуре питания.		
2.	Продукты животного происхождения: состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность.	2	2
3.	Продукты растительного происхождения: состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность.	2	2
<b>Практические занятия</b>			
1.	Расчет пищевой и энергетической ценности блюд	2	
<b>Самостоятельная работа</b>			
	Подготовить сообщение: "Генетически модифицированные источники пищи"	4	
<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
	Составить кроссворд с использованием названий макро- и микронутриентов.	4	
<b>Содержание:</b>			
1.	Строение и функции пищеварительной системы.	6	
		2	2
2.	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	2	2
<b>Практические занятия</b>			
1.	Строение и функции пищеварительной системы	2	
<b>Самостоятельная работа</b>			
	Составление таблицы: "Органы человека, осуществляющие пищеварение"	4	
<b>Примерная тематика домашнего задания</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		
<b>Содержание:</b>			
		14	
1.	Понятие рациона питания. Суточная потребность человека в питательных веществах. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания взрослого населения при различных видах труда	2	2
2.	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.	2	2
3.	Лечебное и лечебно-профилактическое питание.	2	2
<b>Практические занятия</b>			
1.	Энергетическая ценность блюд. Моделирование процесса восполнения энергозатрат и потребности человека в питательных веществах.	8	
2.	Составление рациона питания для себя	2	
3.	Составление рациона питания для детей	2	

**Тема 1.2 Пищеварение и усвояемость пищи.**

**Тема 1.3 Питание различных групп населения.**

	4. Составление меню лечебного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	8	
	Проработка нормативной документации: "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ", СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.		
	Подготовить реферат «Функциональное питание»		
	Подготовить сообщения по индивидуальному заданию: "Нетрадиционные виды питания ( вегетарианство, сыроедение, лечебное голодание, раздельное питание, кремлевская диета, питание по группам крови"		
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		
Раздел ПМ 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.		24	
	<b>Тема 2.1</b> <b>Влияние</b> <b>микроорганизмов на</b> <b>качество пищевых</b> <b>продуктов и пищевые</b> <b>заболевания</b>	10	
	<b>Содержание:</b>		
	1. Классификация микроорганизмов, источники обсеменения продуктов питания	2	2
	Микробиология пищевых продуктов		
	2. Пищевые инфекционные заболевания, причины возникновения, профилактика	2	2
	3. Пищевые отравления, причины возникновения, профилактика	2	2
	4. Глистные заболевания, причины возникновения, профилактика.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Анализ содержания ФЗ-15 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».		
	<b>Содержание:</b>	2	
	1. Гигиена труда.	2	2
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания	Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка.		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	1. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2	
	2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	2	

	3.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2
	4.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2
	5.	Изучение санитарных требований к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2
	6.	Санитарное обследование предприятия общественного питания. Составление акта обследования предприятия общественного питания	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
	Подготовить доклад: "Охрана труда и профилактика профессиональных заболеваний официантов".		
	Изучение санитарно-эпидемиологического законодательства РФ.		
	<b>Примерная тематика домашнего задания</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		<b>648</b>
	<b>Всего:</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет организации и технологии отрасли с мультимедийным демонстрационным оборудованием.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места (стулья, столы) по количеству учащихся;
- комплект наглядных и демонстрационных пособий;
- рабочее место преподавателя с компьютером и мультимедиапроектором.

Библиотека и читальный зал с выходом в интернет.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:

<u>Оборудование</u>	<u>Инструменты и инвентарь</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• электроплита;</li><li>• гриль;</li><li>• котел пищеварочный;</li><li>• кипятильник непрерывного действия;</li><li>• фритюрница</li><li>• шкаф жарочный</li><li>• картофелеочистительная машина</li><li>• мясорубки,</li><li>• оборудование для вакуумирования продуктов;</li><li>• пароконвектомат;</li><li>• универсальный привод;</li><li>• холодильный шкаф;</li><li>• шкаф шоковой заморозки;</li><li>• блендер; миксер;</li><li>• слайсер;</li><li>• соковыжималка;</li><li>• весы настольные;</li><li>• рабочий стол;</li><li>• моечная ванна;</li><li>• столы для зоны инструктажа и заполнения рабочих тетрадей;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• кастрюли;</li><li>• сотейники;</li><li>• сковороды;</li><li>• разделочные доски;</li><li>• ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;</li><li>• гастроемкости;</li><li>• сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;</li><li>• грохот металлический;</li><li>• дуршлаг металлический;</li><li>• сито коническое металлическое; сито для муки;</li><li>• шумовка;</li><li>• ковши, половники;</li><li>• приспособление для процеживания бульона;</li><li>• лапатка поварская;</li><li>• вилка поварская;</li><li>• скребок для масла;</li><li>• ручной маслоделитель;</li><li>• приспособление для украшения овощей;</li><li>• яйцerezка;</li><li>• формочки для заливных блюд;</li><li>• формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;</li><li>• лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;</li><li>• тарелки;</li><li>• ложки, вилки;</li><li>• кремaнки;</li></ul>



## **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

### **Основные источники.**

#### **Нормативные документы**

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.г. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
5. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988г.

#### **Учебные и справочные издания**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2010.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2001.
3. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2006.
4. Государственная система стандартизации – М.: Госстандарт России, 1992 г.
5. Межгосударственная система стандартизации – М.: Изд. Стандартов, 2009 г.
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – 11.11.1991г, № 1-40/3805.
7. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
8. В.И Богушева. Технология приготовления пищи .Ростов на Дону « Феникс» 2010г
9. Справочник технолога кондитерского производства, СПб: ГИОРД, 2006

#### **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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпродинформ», 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.

13. Правила продажи отдельных видов товаров. /Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 с изменениями и от 20.10.1998 №418.
14. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации. / Постановление Правительства РФ от 19.08.1996 №1222.
15. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы, учебник для вузов. М: Изд. Норма, 1997 (переизд. 1999, 2000, 2003).
16. 12.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебопродинформ, 2000.
17. Общественное питание. Справочник кондитера.- М.: Экономические новости, 2003.

#### **Законодательные и нормативные акты**

1. Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 2000 г. ФЗ-29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Федеральный закон от 10.06.93 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг».
5. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
6. Закон города Москвы от 24.05.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
8. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
10. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
14. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
15. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для сред. Проф. Образования.-2-е изд., -М. :Издательский центр «Академия», 2002г.
16. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика, 1988.
17. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2007.
18. Г. Васюков Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании, учебник для студентов СПО - М: Издательство «Дашко и К» 2008.
19. Г.Г. Дубцов Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, учебник для студентов СПО - М: издательство «Мастерство» 2002.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после освоения всех разделов модуля. Учебная практика должна проводиться в специализированных лабораториях.

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».

Изучение каждого междисциплинарного курса завершается дифференцированным зачетом на основе накопительной системы оценки.

Учебная практика завершается зачетом.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания».

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):

- наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю изучаемых модулей;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Текущий контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения комбинированных уроков и практических занятий. Контроль выполнения самостоятельных работ осуществляется в процессе проведения консультаций. Итоговая оценка знаний и умений складывается из отметок по текущей успеваемости.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Грамотность идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам;	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах.  Тестирование.  Оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 1.2. Организовывать выполнение 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.	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах.  Тестирование.  Оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных

	<p>хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания.</p> <p>Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь. Точность и грамотность определения качества продовольственных товаров;</p> <p>Обоснованность градации продовольственного товара по качеству;</p> <p>Четкость и обоснованность в</p>	<p>работах.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельных работ.</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>Грамотность предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени;</p> <p>Правильность проведения анализа технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния;</p> <p>Грамотность анализа качества выпускаемой продукции.</p>	<p>Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельных работ.</p>

Итоговая аттестация по модулю:

МДК – дифференцированный зачет на основе накопительной системы оценки

ПМ – экзамен квалификационный

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	<p>Полнота демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Устойчивый интерес к будущей профессии.</p>	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах.

устойчивый интерес.		Тестирование. Оценка выполнения самостоятельных работ.
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.	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах. Тестирование. Оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; Правильность и эффективность выполнения работ; Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах. Тестирование. Оценка выполнения самостоятельных работ. .
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Правильность и эффективность в поиске необходимой информации; Аргументированность использования различных источников, включая электронные.	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах. Тестирование. Оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Адекватность взаимодействия с обучающимися, преподавателями, мастерами, наставниками, потребителями в ходе обучения; Точность и полнота выполнения обязанностей в соответствии с ролью на практических занятиях.	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах. Тестирование. Оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; Грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; Точность анализа эффективности	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах. Тестирование. Оценка выполнения

	и качества выполненных профессиональных задач.	самостоятельных работ. .
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.	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах. Тестирование. Оценка выполнения самостоятельных работ.