

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

базовая подготовка

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	31

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания является обязательной частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД) 5.2.1 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 оценивании эффективности деятельности организации общественного питания.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;

- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определить вид, тип и класс организации общественного питания;
- *использовать различную технику обработки сырья; \*\**
- *рационально использовать сырье; \*\**
- *учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы; \*\**
- *четко следовать письменной и устной инструкции; \*\**
- *оценивать качество современных продуктов органолептическим методом; \*\**

#### **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;
- *различные технологии обработки сырья; \*\**
- *сочетание цветов, вкусов и текстур; \*\**
- *технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий кубанской кухни.\**

Условные обозначения:

\* вариативная часть по требованию работодателя;

\*\* вариативная часть на основании технического описания компетенции ресторанный сервис, WorldSkills Russia.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 839 часов, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 631 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 208 часов;

учебная практика – 144 часа;

производственная практика – 72 часа.

В программу профессионального модуля входят часы из вариативной части, в объеме:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 141 час, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 94 часа (52 т.+ 42 пр.з.);

самостоятельная работа обучающегося – 47 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) **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 ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, Часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 1-3	Раздел 1. Изучение основ товароведения	204	136	60		68			-
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. Осуществление организации и технологии производства продукции общественного питания	314	209	78	-	105	-		
ПК 1.3	Раздел 3. Изучение физиологии питания, санитария, гигиена	105	70	22		35			
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>839</b>	<b>415</b>	<b>160</b>		<b>208</b>		<b>144</b>	<b>72</b>

**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, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Изучение основ товароведения			
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		<b>204</b>	
Тема 1. Теоретические основы товароведения		<b>16</b>	
Тема 1.1. Основы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Основные понятия: товар, продукция, продовольственное сырье. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров.		
Тема 1.2. Качество продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	2. Оценка качества продовольственных товаров. Контроль качества и методы исследования продовольственного сырья. Качество продовольственных товаров Нормативные документы регламентирующие качество продовольственного сырья.		
Тема 1.3 Пищевая ценность продовольственного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2-3
	3. Пищевая ценность продовольственного сырья. Вещества, входящие в состав: значение для организма, нормы потребления. Потребительские свойства продовольственных товаров.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4. <b>Практическое занятие №1.</b> Расчёт энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.		
Тема 1.4 Хранение продовольственного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2-3
	5. Режимы хранения продовольственных товаров. Процессы, происходящие в продовольственном сырье при хранении. Товарные потери. Вредители продовольственных товаров.		

	<b>Практические занятия</b>		2	
	6.	<b>Практическое занятие № 2.</b> Расчет естественной убыли продовольственного сырья		
<b>Тема 1.5</b> Консервирование продовольственного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	7.	Консервирование продовольственного сырья. Значение для народного хозяйства. Методы, способы консервирования продовольственного сырья, их краткая характеристика.		2-3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	8.	<b>Практическое занятие № 3.</b> Изучение ассортимента различных классификационных группировок продовольственных товаров торговой сети города		
<b>Тема 2. Ассортимент основных групп продовольственных товаров</b>			<b>120</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Ассортимент зернопродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2-3
	9.	Ассортимент зернопродуктов. Показатели качества. Крупа: понятие, классификация, ассортимент. Мука: понятие, ассортимент, показатели качества, дефекты. Макароны изделия: понятие, классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты. Крахмал и крахмало-продукты: характеристика, ассортимент, оценка качества. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий: понятие, классификация, ассортимент. Показатели качества в соответствии с требованиями действующих нормативных документов, дефекты. Сухарные изделия. Особенности получения. Ассортимент. Хранение.		
	<b>Практические занятия</b>		8	2-3
	12.	<b>Практическое занятие № 4.</b> Изучение ассортимента и качества зерна и зернопродуктов		
	13.	<b>Практическое занятие № 5.</b> Изучение ассортимента муки, макаронных изделий показатели качества, дефекты. Оценка качества крахмала и крахмало-продуктов.		
	14.	<b>Практическое занятие № 6.</b> Изучение ассортимента хлеба торговых предприятиях города и предприятиях общепита.		
	15.	<b>Практическое занятие № 7.</b> Оценка качества сухарных изделий.		
<b>Тема 2.2</b> Ассортимент плодоовощных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2-3
	16.	Свежие овощи: классификация, сравнительная характеристика важнейших		
	17.	подгрупп овощей. Оценка качества овощей, определение дефектов. Свежие плоды:		
	18.	классификация, сравнительная характеристика важнейших подгрупп плодов. Оценка качества плодов, определение дефектов. Классификация переработанных		



	плодов и овощей по методам консервирования, сущность методов консервирования. Сравнительная характеристика разных групп переработанных плодов и овощей. «Свежие и переработанные плоды и овощи - необходимый фактор полноценного здорового питания»		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	19. <b>Практическое занятие № 8.</b> Изучение ассортимента свежих овощей. Оценка качества свежих овощей по стандарту.		
	20. <b>Практическое занятие № 9.</b> Изучение ассортимента свежих плодов. Оценка качества свежих плодов по стандарту.		
	21. <b>Практическое занятие № 10.</b> Изучение ассортимента переработанных овощей, оценка показателей качества.		
	22. <b>Практическое занятие № 11.</b> Изучение ассортимента экзотических плодов и овощей. Оценка качества экзотических плодов и овощей.		
<b>Тема 2.3.</b> Ассортимент пищевых жиров и масел	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2-3
	23. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества. Мстительные масла. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества. Маргарин и маргариновая продукция. 24. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества. Животные топлёные жиры. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества. Майонез и майонезная продукция 25. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества. Значение пищевых жиров и растительных масел в питании.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	26. <b>Практическое занятие № 12.</b> Изучение ассортимента растительных масел и оценка качества.		
	27. <b>Практическое занятие № 13.</b> Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров, оценка качества майонеза и майонезной продукции.		
<b>Тема 2.4.</b> Ассортимент вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	28. Значение вкусовых товаров в питании, пищевая ценность, классификация вкусовых товаров. 29. Негативное воздействие физиологически-активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека. Алкогольные напитки. Характеристика по ассортименту, пищевой ценности кулинарному назначению. 30. Характеристика алкогольной продукции по сырью, технологии производства. 31. Слабоалкогольные напитки. Характеристика по ассортименту, пищевой ценности		2-3

	кулинарному назначению, сырью, технологии производства. Безалкогольные напитки. Характеристика по ассортименту, пищевой ценности кулинарному назначению, сырью, технологии производства. Чай и чайные напитки: сырье, классификация, особенности технологии производства Оценка качества чая и чайных напитков. Кофе и кофейные напитки: сырье, классификация, особенности технологии производства. Оценка качества кофе и кофейных напитков. Пряности: значение в питании, сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, кулинарному назначению. Приправы: значение в питании, сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, кулинарному назначению		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	33. <b>Практическое занятие № 14.</b> Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных напитков.		
	34. <b>Практическое занятие № 15.</b> Изучение ассортимента и оценка качества, чая, чайных напитков. Определение товарного сорта чая.		
	35. <b>Практическое занятие № 16.</b> Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков.		
	36. <b>Практическое занятие № 17.</b> Оценка качества и определение товарного сорта кофе. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.		
<b>Тема 2.5.</b> Ассортимент молока и молочных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	37. Ассортимент молока и молочных продуктов состояние рынка, общая 38. классификация, значение в питании. Сравнительная характеристика по пищевой 39. ценности, кулинарному назначению, оценка качества. Ассортимент молочных консервов: ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании Ассортимент кисломолочных продуктов ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании. Ассортимент сыров. Масло коровье. Ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании.		2-3
	<b>Практические занятия</b>	2	
	40. <b>Практическое занятие № 18.</b> Изучение ассортимента молочных и кисломолочных продуктов; оценка их качества по органолептическим показателям.		
<b>Тема 2.6.</b> Ассортимент кондитерских товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	41. Состояние рынка, общая классификация, значение в питании кондитерских товаров. 42. Ассортимент кондитерских товаров, оценка качества. Сахаристые кондитерские 43. изделия: ассортимент, использование в общественном питании. Оценка качества сахаристых кондитерских изделий. Сахар. Значение в питании, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение. Мед. Значение в		2-3

		питании, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение. Мучные и кондитерские изделия: классификация, ассортимент, оценка качества, хранение.		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	44.	<b>Практическое занятие № 19.</b> Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий; оценка их качества по органолептическим показателям.		
	45.	<b>Практическое занятие № 20.</b> Изучение ассортимента сахаристых кондитерских изделий; оценка их качества по органолептическим показателям.		
	46.	<b>Практическое занятие № 21.</b> Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий; оценка их качества по органолептическим показателям.		
<b>Тема 2.7.</b> Ассортимент яиц и яичных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	47.	Ассортимент яиц и яичных товаров. Значение в питании, классификация, оценка качества, дефекты. Яйцепродукты: виды и назначения, упаковка и маркировка яиц, условия и сроки хранения.		2-3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	48.	<b>Практическое занятие № 22.</b> Изучение видов яиц и яичных товаров, определение категорий. Оценка качества яиц и яичных товаров.		
<b>Тема 2.8.</b> Ассортимент мясных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		10	
	49.	Состояние рынка мясных товаров, общая классификация, использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных по различным признакам, требования к качеству. Мясные субпродукты. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, тканевому составу. Показатели качества мясных субпродуктов. Мясные полуфабрикаты. Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства. Мясо птицы. Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности. Деление мяса птицы на сорта по показателям качества, упаковка, особенности маркировки Колбасные изделия. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства. Показатели качества колбасных изделий Мясные консервы. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства, оценке качества. Мясокопчености. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства. Показатели качества мясокопченостей. Хранение мясных товаров. Изменения при хранении. Условия и сроки хранения		2-3
	50.			
51.				
52.				
53.				
	<b>Практические занятия</b>		6	

	54.	<b>Практическое занятие № 23.</b> Оценка качества мясопродуктов различных классификационных групп.		
	55.	<b>Практическое занятие № 24</b> Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.		
	56.	<b>Практическое занятие № 25.</b> Оценка качества колбас, мяскопченостей по органолептическим показателям.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		12	
<b>Тема 2.9.</b> Ассортимент рыбных товаров и морепродуктов	57.	Состояние рынка рыбных товаров, общая классификация, использование в общественном питании. Пищевая ценность, строение тела рыбы. Классификация рыб на промысловые семейства, характеристика. Оценка качества рыбных товаров: 60. Нормативные документы, общие и специфические показатели качества. Рыба живая. Пищевая ценность, общие специфические показатели, товарные сорта. 61. Оценка показателей качества живой рыбы, дефекты. Рыба охлаждённая. Пищевая ценность, общие специфические показатели, товарные сорта. Оценка показателей качества охлажденной рыбы, дефекты Рыба мороженая. Пищевая ценность, общие специфические показатели, товарные сорта. Рыба солёная. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения. Оценка показателей качества рыбы соленой, дефекты. Рыба копченая. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения. Оценка показателей качества рыбы копченой, дефекты Балычные изделия. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения. Оценка показателей качества балычных изделий, дефекты. Рыбные консервы и пресервы. Особенности пищевой ценности, сырья, технологии производства. Классификация, ассортимент рыбных консервов и пресервов. Ассортимент нерыбного водного сырья: Сравнительная характеристика по пищевой ценности, технологии получения. Оценка качества рыбных товаров: Нормативные документы, общие и специфические показатели качества. Хранение рыбных товаров: условия и сроки, потери при хранении и подготовке к реализации. Рыба – как сырьё для получения блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания.		2-3
	58.			
	59.			
60.				
61.				
62.				
	<b>Практические занятия</b>		8	
	63.	<b>Практическое занятие № 26.</b> Изучение ассортимента промысловых рыб разных семейств по каталогам. Оценка качества промысловых рыб разных семейств.		

	64.	<b>Практическое занятие № 27.</b> Оценка показателей качества рыбы мороженой, дефекты. Изучение ассортимента рыбы живой и продуктов её переработки.		
	65.	<b>Практическое занятие № 28.</b> Изучение ассортимента и оценка качества рыбы переработанной (соленой, копчёной, рыбных консервов и пресервов)		
	66.	<b>Практическое занятие № 29.</b> Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов и использование их в предприятиях общественного питания. Оценка качества нерыбных водных продуктов		
<b>Тема 2.10.</b> Пищевые концентраты	<b>Содержание учебного материала</b>		2	3
	67.	Пищевые концентраты: понятие, классификация, значение в питании, ассортимент. Пищевые добавки: понятие, классификация, значение в питании, ассортимент. Разрыхлители теста: значение и использование в предприятиях общественного питания, понятие, классификация, ассортимент		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	68	<b>Практическое занятие № 30.</b> Изучение ассортимента пищевых концентратов, добавок, разрыхлителей теста.		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>			136	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 профессионального модуля ПМ.01.</b>			68	
Составление плана текста, систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Составить схему: «Классификация факторов качества». Составить схему торговая классификация продовольственных товаров. Рассчитать калорийность завтрака. Опорный конспект «Товарные потери» Составить кроссворд по теме: «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий» Составить схему: «Классификация свежих овощей» Составить таблицу пищевой ценности десертных и экзотических фруктов Составить схему: «Классификация пищевых жиров» Составить кроссворд по разделу Составить таблицу: «Классификация слабоалкогольных и безалкогольных напитков» Доклад по теме: «Чай и чайные напитки» Доклад по теме: «Кофе и кофейные напитки» Составить таблицу пищевой ценности молока и молочной продукции Качество, пищевая ценность «Мясо птицы» схема				

Составить схему: «Классификация колбасных изделий» Зарисовать и расшифровать маркировку 6-ти образцов рыбных консервов Доклад «Показатели качества и использование нерыбного водного сырья» Составить таблицу «Ассортимент пищевых добавок»			
<b>Раздел 2 Организация питания в организациях общественного питания</b>			
<b>МДК 01.02.Организация и технология производства общественного питания</b>		<b>314</b>	
<b>Тема 1. Основы технологии производства продукции общественного питания</b>		<b>98</b>	
<b>Тема 1.1 Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1-2
	1. Основные понятия, термины и определения. Технологический цикл, принципы производства кулинарной продукции. Качество, пищевая ценность. Органолептические показатели. Усвояемость, безопасность Технологические свойства сырья. <i>Различные технологии обработки сырья.</i>		
<b>Тема 1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	2. Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки 3. Гидромеханические, массообменные способы обработки. Химические, биохимические, микробиологические и термические способы обработки. Классификация и характеристика способов тепловой обработки. Значение тепловой обработки		
<b>Тема 1.3 Классификация и ассортимент кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	4. Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции. Признаки и методы классификации.		
<b>Тема 1.4 Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	26	2-3
	5. Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей. Обработка картофеля и корнеплодов Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования. Обработка капустных овощей, 6. луковых, тыквенных овощей. Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования овощей. Обработка томатных, бобовых, десертных овощей и 7. грибов. Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования 8. овощей. Обработка и разделка рыбы с костным скелетом. Разделка рыбы целиком, 9. для использования напластованной, на филе (пластование), для фарширования. 10. 11. 12.		

	13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты для варки, для припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре. Приготовление котлетной, 14. кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов. 15. 16. Сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья. Двустворчатые моллюски, 17. головоногие моллюски, морские ракообразные. Обработка мяса и разделка туш мяса. Схема механической обработки мяса. Прием и хранения сырья. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Рубленые натуральные полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты с хлебом. Обработка субпродуктов и костей. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья. Кулинарная обработка птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты. <i>Учет фактической стоимости ингредиентов, способы минимизации отходы.</i>		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	18. <b>Практическое занятие № 31.</b> Выполнение расчета овощей в зависимости от времени года.		
	19. <b>Практическое занятие № 32.</b> Отработка приемов нарезки клубнеплодов, корнеплодов. <i>Учет фактической стоимости ингредиентов, способы минимизации отходов.</i>		
	20. <b>Практическое занятие № 33.</b> Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. <i>Учет фактической стоимости ингредиентов, способы минимизации отходов.</i>		
	21. <b>Практическое занятие № 34.</b> Отработка приемов приготовления мясных полуфабрикатов. <i>Учет фактической стоимости ингредиентов, способы минимизации отходов.</i>		
<b>Тема 1.5 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	32	
	22. Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны, технология 23. приготовления. <i>Учет фактической стоимости ингредиентов, способы 24. минимизации отходов.</i> Характеристика и классификация заправочных супов. 25. Технологический процесс, правила подачи. Щи, борщи, классификация 26. технологический процесс, правила подачи. Особенности приготовления. 27. Подготовка к презентации. <i>Приготовление кубанского борща.</i> Требования к 28. качеству и хранению супов. Рассольник, солянка классификация технологический 29. процесс, правила подачи. Особенности приготовления. Подготовка к презентации. 30. Требования к качеству и хранению супов. Пюреобразные супы, классификация		2-3

	<p>31. технологический процесс, правила подачи. Особенности приготовления.</p> <p>32. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению супов. Прозрачные супы, технологический процесс, правила подачи. Способы осветления супов.</p> <p>33. Особенности приготовления. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению супов. Значение соусов в питании. Классификация, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Основной красный и белый соус и его производные. Особенности приготовления. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению соусов. Блюда и гарниры из овощей. Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и жареных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Блюда из рыбы. Значение блюд в питании. Блюда из отварной припущенной рыбы. Блюда из жареной, тушеной, запеченной рыбы. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из рыбы. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Значение мясных блюд в питании. Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из мяса. Блюда из жаренного тушеного, запяченного, рубленного мяса и субпродуктов. Блюда из рубленного мяса Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из мяса. Блюда из птицы. Значение блюд из птицы. Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из птицы. Блюда из яиц и творога. Значение блюд яиц и творога. Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из яиц и творога. Холодные и горячие закуски. Значение холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски их характеристика. Горячие закуски. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению горячих и холодных закусок.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	24	
38.	<b>Практическое занятие № 35.</b> Осуществление расчета сырья, продуктов для блюд и гарниров из овощей, грибов и количества порций с учетом вида сырья, продуктов.		
39.	<b>Практическое занятие № 36.</b> Приготовление и оформление блюда «Капуста тушеная». <i>Учет фактической стоимости ингредиентов, способы минимизации отходов</i>		
40.	<b>Практическое занятие № 37.</b> Осуществление расчета продуктов для блюд из рыбы, нерыбного водного сырья и количества порций с учетом вида сырья, продуктов. <i>Учет фактической стоимости ингредиентов, способы минимизации отходов.</i>		



	41.	<b>Практическое занятие № 38.</b> Приготовление и оформление блюда «Рыбы жареная по-ленинградски». Учет фактической стоимости ингредиентов, способы минимизации отходов.		
	42.	<b>Практическое занятие № 39.</b> Составление схем обработки рыб (осетровые породы).		
	43.	<b>Практическое занятие № 40.</b> Осуществление расчета продуктов для блюд из мяса и количества порций с учетом вида сырья, продуктов.		
	44.	<b>Практическое занятие № 41.</b> Приготовление и оформление блюда «Бефстроганов»		
	45.	<b>Практическое занятие № 42.</b> Осуществление расчета продуктов для блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика и количества порций с учетом вида сырья, продуктов.		
	46.	<b>Практическое занятие № 43.</b> Составление технологических карт на супы с учетом взаимозаменяемости сырья		
	47.	<b>Практическое занятие № 44.</b> Осуществление расчета продуктов для соусов, определение количества порций с учетом вида сырья, продуктов.		
	48.	<b>Практическое занятие № 45.</b> Приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий кубанской кухни		
	49.	<b>Практическое занятие № 46.</b> Осуществление расчета продуктов для сладких блюд, определение количества порций с учетом вида сырья, продуктов.		
<b>Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания</b>			<b>111</b>	
<b>Тема 2.1 Общественное питание в современных условиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	50	Основные направления развития общественного питания. Основные формы организации труда в общественном питании		2
<b>Тема 2.2 Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	51.	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания. Услуги общественного питания		2-3
	<b>Практические занятия</b>		10	
	52.	<b>Практическое занятие № 47.</b> Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания		

	53.	<b>Практическое занятие № 48.</b> Ознакомление с ассортиментным перечнем продукции, напитков, сопутствующих товаров предприятий питания зависимости от их типа		
	54.	<b>Практическое занятие № 49.</b> Ознакомление с минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания		
	55.	<b>Практическое занятие № 50.</b> Ознакомление с классификационными признаками ресторана, бара		
	56.	<b>Практическое занятие № 51.</b> Ознакомление с классификационными признаками столовой, закусочной		
<b>Тема 2.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		16	2-3
	57.	Рациональная организация снабжения предприятий питания и материально-техническими средствами. Источники снабжения и поставщики. Организация хозяйственных связей. Службы снабжения предприятий. Структура и содержание договора. Организация договорных отношений с поставщиками. Виды договоров в общественном питании. Технологический процесс товародвижения, повышения его эффективности. Организация товародвижения и доставка продукции. Логистика		
	58.	Виды, источники и формы снабжения. Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки, перевозки. Определение конкретных организационных форм поставок, способ. Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции. Организация приемки продовольственных. Нормативные документы. Организация материально-технического снабжение предприятий питания. Нормы расхода. Нормы оснащения. Организация работы складских помещений и требования к ним. Лизинг. Складской технологический процесс. Приемка, хранение и отпуск товара. Организация тарного хозяйства. Тарооборудование.		
	<b>Практические занятия</b>		10	
	65.	<b>Практическое занятие № 52.</b> Составление заявки на торгово-технологическое оборудование по заданию		
	66.	<b>Практическое занятие № 53.</b> Осуществление приемки товара по органолептическим свойствам		
	67.	<b>Практическое занятие № 54.</b> Изучение санитарных требований к складским помещениям		
	68.	<b>Практическое занятие № 55.</b> Изучение условий хранения сырья в складских помещениях		

	69.	<b>Практическое занятие № 56.</b> Разработка и заключение договоров, приемки продукции по количеству и качеству		
<b>Тема 2.4 Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		12	2-3
	70.	Основы планирования производственной деятельности. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Диспетчерская служба. Расчеты полуфабрикатов. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Элементы оперативного планирования. План-меню: понятие, значение, порядок составления и оформления. Факторы, учитывающие при составлении плана-меню. Виды меню. Меню: определение, принципы составления, характеристика Меню со свободным выбором блюд. Меню комплексного обеда. Меню дневного рациона меню диетического питания. Банкетное меню. Меню бизнес-ланча. Нормативная документация предприятий общественного питания. Технологические карты. Порядок заполнения технико-технологических карт. Порядок заполнения – наряд заказ, требования в кладовую, форма заполнения.		
	71.			
	72.			
	73.			
	74.			
	75.			
	<b>Практические занятия</b>		14	
	76.	<b>Практическое занятие № 57.</b> Ознакомление со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.		
	77.	<b>Практическое занятие № 58.</b> Осуществление расчета полуфабрикатов		
78.	<b>Практическое занятие № 59.</b> Осуществление расчета потребителей, количества блюд, реализуемых в день.			
79.	<b>Практическое занятие № 60.</b> Осуществление расчета количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий в соответствии с производственной программой.			
80.	<b>Практическое занятие № 61.</b> Составление плана – меню по заданию.			
81.	<b>Практическое занятие № 62.</b> Заполнение требования – накладной, наряд-заказа.			
82.	<b>Практическое занятие № 63.</b> Заполнение технологической карты, технико-технологической карты.			
<b>Тема 2.5 Организация процесса производства на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		18	2-3
	83.	Производственная структура и ее характеристика. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Организация производства полуфабрикатов в рыбном, мясном цехах заготовочного предприятия. Виды и типы		
	84.			
	85.			
	86.			
	87.			
	88.			

	89. оборудования. Организация труда в цехе. Птицегольевой цех на заготовочных 90. предприятиях. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе 91. Организация работы цехов доработки зелени, обработка зелени. Характеристика цехов. Характеристика доготовочных цехов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Организация работы цеха мучных изделий. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе Организация производства кондитерского цеха. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Организация вспомогательных цехов. Организация работы раздач. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Новые технологии.		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	92. <b>Практическое занятие № 64</b> Составление схемы размещение оборудования в холодном, горячем цехах ресторана по заданию.		
	93. <b>Практическое занятие № 65</b> Составление схемы работы мясо-рыбного цеха на предприятии с полным циклом		
	94. <b>Практическое занятие № 66</b> Осуществить подбор оборудования в заготовочные цеха в предприятиях общественного питания		
	95. <b>Практическое занятие № 67</b> Решение производственных задач по организации работы производственных цехов		
<b>Тема 2.6 Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	
	96. Персонал предприятия, его характеристика. Требования к производственному 97. персоналу. Функциональные обязанности и квалификационный состав работников 98. различных предприятий питания. Организация труда персонала. Основные 99. направления организации труда на производстве. Рациональная организация труда. 100. Улучшение условий труда. Основные методы рациональной организации труда. 101. Нормирование труда в общественном питании. Классификация затрат рабочего 102. времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени Хронометраж. Этапы проведения хронометража. Графики выхода на работу. Особенности составления		3
	<b>Практические занятия</b>	4	
	103. <b>Практическое занятие № 68</b> Определение численности обслуживающего персонал		
	104. <b>Практическое занятие № 69</b> Определение численности работников производственной группы		
	105. Дифференцированный зачет	1	

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	<b>209</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 профессионального модуля ПМ.01</b></p> <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b></p> <p>Подготовить доклад «Общественное питание на современном этапе»</p> <p>Составить презентацию «Способы тепловой обработки блюд»</p> <p>Презентация «Кулинарная продукция»</p> <p>Изучение ГОСТ Услуги общественного питания. Термины и определения</p> <p>Составить презентацию «Молекулярная кухня</p> <p>Изучить перечень профессиональных журналов периодической печати</p> <p>Заполнить технологические карты по теме «Блюда из рыбы»</p> <p>Реферат «Трепанги</p> <p>Зарисовать схему «Кулинарное деление туш на отруба»</p> <p>Реферат «Обработка поросят»</p> <p>Презентация «Полуфабрикаты из птицы и рыбы»</p> <p>Составить презентацию по теме «Полуфабрикаты из птицы и дичи»</p> <p>Презентация «Блюда из птицы»</p> <p>Доклад «Особенности приготовления супов»</p> <p>Составление терминологического словаря новых терминов и определений</p> <p>Составить схему приготовления «Зеленые щи»</p> <p>Составить схему приготовления «Солянка сборная мясная»</p> <p>Составить презентацию « Супы молочные,холодные»</p> <p>Составить презентацию «Грибной, молочный, сметанный соусы»</p> <p>Презентация «Необычные соусы»</p> <p>Презентация «Осетровые рыбы»</p> <p>Составить презентацию « Блюда из нерыбного водного сырья»</p> <p>Презентация «Авторские блюда»</p> <p>Доклад «Сладкие блюда»</p> <p>Составить презентацию «Классификация предприятий общественного питания»</p> <p>Определения способа хранения сырья и товаров в столовой КТЭК</p> <p>Изучить требования к производственным цехам предприятий практики, составить отчет</p> <p>Определение способов доставок товара столовой КТЭК</p> <p>Доклад «Приемка товаров по качеству»</p> <p>Определение способов доставок товара столовой КТЭК</p> <p>Изучить требования к производственным цехам предприятий практики, составить отчет</p> <p>Определения способа хранения сырья и товаров в столовой КТЭК</p>	105	

<p>Определение способов доставок товара столовой КТЭК  Доклад «Приемка товаров по качеству»  Изучить план-меню предприятий практики, составить отчет  Определение способов доставок товара на предприятиях питания региона  Разработка бизнес – ланч  Изучение источников и форм материально-технического снабжения предприятий питания.  Определения способа хранения сырья и товаров в столовой КТЭК  Изучение поставщиков столовой КТЭК  Оформить технологическую карту на блюдо  Составление схемы размещение оборудования и рабочих мест горячего цеха в столовой, по заданию  Презентация «Доготовочные цеха»  Презентация «Оборудование заготовочных цехов»  Презентация «Аттестация работников предприятия»  Осуществление разработки оптимального варианта организационно-производственной структуры кафе, по заданию  Составить таблицу « Виды рабочего времени»  Изучение фотографии и хронометража на рабочем месте</p>			
<b>Раздел 3. Изучение физиологии питания, санитария, гигиена</b>			
<b>МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена</b>		<b>105</b>	
<b>Тема 1. Пищеварение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2-3
	1. Введение. Строение пищеварительной системы. Процессы пищеварения		
	2. <i>Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке. Пищеварение в кишечнике.</i> Роль пищи для организма человека. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4. <b>Практическое занятие № 70</b> Строение пищеварительной системы.		
<b>Тема 2. Роль основных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	

пищевых веществ в жизнедеятельности организма	5.	Белки их физиологическая роль. <i>Аминокислотный состав белков.</i> Биологическая ценность белков. <i>Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.</i> Углеводы их роль в питании. 8. Регуляция углеводного обмена. Витамины их роль в жизнедеятельности человека. 9. Жиро- и водорастворимые витамины. <i>Минеральные вещества и их роль в пищеварении. Физиологическая роль воды, водный баланс.</i> Суточная норма потребности человека в питательных веществах.		2-3
	6.			
	7.			
8.				
9.				
<b>Практические занятия</b>		4		
	10.	<b>Практическое занятие № 71</b> Определение содержания аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах		
	11.	<b>Практическое занятие № 72</b> Жиры их состав и биологическая ценность жиров. Жироподобные вещества. <i>Роль в питании жироподобных веществ.</i>		
Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации	<b>Содержание учебного материала</b>		4	3
	12.	Рациональное питание основные понятия и принципы. <i>Основные нормы и принципы рационального и сбалансированного питания для различных групп населения.</i> Понятие рациона питания. Режим питания и его значение. Особенности питания в зависимости от возраста. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии. <i>Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</i> Методики составления рационов питания.		
	13.			
	<b>Практические занятия</b>		6	
		14.	<b>Практическое занятие № 73</b> Определение содержания сухого вещества и минеральных веществ в блюде.	
	15.	<b>Практическое занятие № 74</b> Провести классификацию обмена веществ и энергии		
	16.	<b>Практическое занятие № 75</b> Составление суточного рациона для разных групп населения и его физиологическая оценка. Расчет энергетической ценности блюд		
Тема 4. Питание детей и подростков	<b>Содержание учебного материала</b>		2	3
	17.	<i>Физиологические особенности детей и подростков.</i> Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	18.	<b>Практическое занятие № 76</b> Составление меню суточного рациона питания детей и подростков		
Тема 5. Диетическое и лечебно-профилактическое	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	19.	Понятие и основные принципы диетического питания. Понятие и основные		

питание	20.	принципы лечебно-профилактического питания. <i>Принципы щажения.</i> Характеристика основных лечебных диет. <i>Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.</i>		2-3
	21.			
	<b>Практические занятия</b>		2	
Тема 6. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья	22.	<b>Практическое занятие № 77</b> Составление меню суточного рациона питания в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности		
	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2-3
	23.	Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов. <i>Классификация, условия и методика проведения анализа.</i>		
	24.			
	<b>Практические занятия</b>		4	
25.	<b>Практическое занятие № 78</b> Органолептическое исследование консервированной рыбы.			
26.	<b>Практическое занятие № 79</b> Проведение органолептической оценки качества хлеба.			
Тема 7. Гигиенические требования к факторам внешней среды	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	27.	Гигиена воздуха. <i>Гигиенические требования к вентиляции.</i> Гигиена воды. Гигиена освещения. <i>Гигиенические требования к канализации.</i>		
Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		2	3
	28.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.		
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>			3
	29.	Санитарные правила перевозки продуктов. Правила хранения продуктов. <i>Санитарные требования к складским помещениям.</i>	2	
Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		6	3
	30.	Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке продуктов. Процесс взаимодействия макро- и микроорганизмов. <i>Гигиеническое значение тепловой обработки. Гигиенические требования к обслуживанию потребителей и приему пищи.</i> Правила личной гигиены.		
	31.			
	32.			
<b>Практические занятия</b>		2		
33.	<b>Практическое занятие № 80</b> Основные виды патогенных микроорганизмов			
Тема 11. Заболевания, передающиеся с пищей, и их	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	34.	Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм		



профилактика	35.	человека и продукты питания. Пищевые инфекционные заболевания. <i>Понятие об инфекции и ее источниках. Иммуитет.</i> Зоонозные инфекции, их предупреждение. Гельминтозы, их предупреждение. Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами.		2-3
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>			<b>70</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении 3 раздела ПМ 1.</b>			35	
<p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>3. Подготовка сообщений, докладов, рефератов, презентаций</p> <p><b>Тематика самостоятельной работы</b></p>				
<b>Учебная практика</b>			<b>144</b>	
<b>Виды работ</b>				
Идентификация продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам;				
Оценка качества продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, установление дефектов и определение градации качества;				
Осуществление контроля за соблюдением условий и сроками хранения с целью обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья;				
Определение и списывание товарных потерь;				
Использование нормативных и технологических документов;				
Приготовление и оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания;				
Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания;				
Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании				
Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании				
Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.				
Отработка приготовления блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов.				
Правильное оформление и отпуск продукции.				
Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству.				
Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов.				

<p>Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству;          Производство технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа;          Составление и заключение договоров на поставку товаров;          Проведение приемки продукции по количеству и качеству;          Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов;          Использование инструкций по хранению продуктов и расходных материалов;          Контроль за соблюдением персонала технологического процесса производства;          Использование инструкцией по хранению продуктов и расходных материалов.</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b>          Совершенствование навыков определения распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов;          Совершенствование навыков при определении ассортиментной принадлежности и качества продовольственных товаров однородных групп и видов и обеспечения их сохраняемости;          Совершенствование навыков при получении и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;          Совершенствование навыков при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;          Совершенствование навыков при проведении оперативного планирования работы предприятия общественного питания;          Совершенствование навыков при проведении технологических расчетов необходимых для выполнения заказов;          Совершенствование навыков составления и заключения договоров на поставку товаров;          Совершенствование навыков проведения приемки и отпуска продукции по количеству и качеству, оформления документов;          Совершенствование навыков при осуществлении контроля за технологическим процессом производства;          Совершенствование контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;          Совершенствование навыков при осуществлении визуального и инструментального контроля качества продукции;          Совершенствование навыков организации реализации продукции общественного питания;          Совершенствование навыков при составлении акта несоответствия товара медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар);          Совершенствование навыков составления графиков выхода на работу;          Совершенствование навыков применения информационных технологий в процессе приемки товаров, списания со склада на производство, отпуска готовой продукции;          Получение готовой продукции с производства          Использование первоначального опыта для работы на оборудовании, применяемом в приготовлении блюд для общественного питания</p>	72	
<p><b>Всего по профессиональному модулю:</b></p>	<b>839</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализуется профессиональный модуль в кабинетах: товароведения и продукции общественного питания; физиологии питания и санитарии; организации и технологии отрасли и лабораториях: технологии приготовления пищи; информационно-коммуникационных технологий.

##### **Оборудование учебного кабинета «Товароведения и продукции общественного питания»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- 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 кабинета «Физиологии питания и санитарии»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- 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;
- изображение пищеварительной системы по отделам;

##### **Технические средства обучения:**

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

##### **Оборудование кабинета «Организации и технологии отрасли»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- 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;
- Интернет.

##### **Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи**

- Аппарат шок.заморозки
- Блендер VEMA FR 2055
- Блендер VEMA FR 2003
- Блендер VEMA FR 2055
- Блендер ручн. VEMA
- Бликсер RobotCoupe Blixer 3

- Блинница Roller Girl 350 ED
- Витрина холодильная IDAF CV95
- Водонагреватель BRAVILOR BONAMA HWA 20
- Гриль эл.
- Картофелечистка на ножках
- Кофемашина FUTURMAT RIMINI S1
- Кофемашина профессиональная
- Ларь морозильный UGUR UDD 300 SC
- Льдогенератор FRIMONT B21 WS
- Машина посудомоечная ELECTROLUX WT30ED
- Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4
- Миксер планетарный ELECTROLUX BE5
- Миксер планетарный ELECTROLUX BE5A
- Мясорубка+мясорыхлитель
- Овощнрезка La Romagnola
- Пароконвектомат эл. BERTOS
- Печь СВЧ MINUMASTER MILD510SE
- Печь д/пиццы GAM SB4
- Печь конвекционная SMEG ALFA 201XM
- Печь пароконвекционная ELECTROLUX AOS061EA
- Печь пароконвекционная ELECTROLUX AIR-O-SPEED AOW101EA
- Плита ELECTROLUX QCE400
- Плита ELECTROLUX QCE800
- Плита ELECTROLUX QCE FE800
- Поверхность жарочная ELECTROLUX QPE401
- Поверхность рабочая ELECTROLUX QN400
- Посудомоечная машина KROMO
- Рукомойник напольный 600\*700\*850закрытый
- Слайсер BECKERS
- Соковыжималка д/цитрусовых
- Соковыжиматель VEMA CE 2083L
- Соковыжиматель универсальный
- Сокоохладитель CAB LUKES JUNIOR
- Стол охлаждаемый СО 1/Р-Я4 1850\*700\*850
- Стол охлаждаемый д/пиццы СОП 20 150/70 без горки/гранит 1500\*700/850
- Стол с охлаждаемым шкафом NOVATEC KUAM
- Стол с охлаждаемым шкафом NOVATEC KUB4M
- Тестомес спиральный GAM S 16TSV
- Шкаф Шк/Р 3С 1400\*600\*1800
- Шкаф Шк/Р 3С 1400\*600\*1800
- Шкаф Шк/Р 3С1200\*300\*1800 двухсекционный
- Шкаф Шк/Р 4С 1400\*600\*1800 сверху и снизу распашные двери
- Шкаф Шк/Р 4С 1400\*600\*1800 снизу распашные двери
- Шкаф жар.2х сек
- Шкаф морозильный ELECTROLUX RH06FD1F
- Шкаф расстоечный
- Шкаф расстоечный АРГО 100
- Шкаф холодильный ELECTROLUX RH06FD1F
- Шкаф холодильный UGUR USS 374DTK
- Шкаф холодильный 2 отделения

## 4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

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 2014 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 21.12.2012г. №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 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
10. ГОСТ Р 50763-2007 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», 2014г.
16. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария,- М.: Экономика, 2015.
17. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2015.

### Дополнительные источники

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров
2. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
3. Справочник технолога общественного питания.
4. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.
5. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.:
6. Сборник технологических нормативов. - М.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
7. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании
8. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством
9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 05.12.2014г.
10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 12.03.2014г.
11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2012г.
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 20.10.2013 №418.

14.Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации. / Постановление Правительства РФ от 30.12.12 011 №1222.

15.Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы, учебник для вузов. М: Изд. Норма,2014

16.12.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебопродинформ, 2011.

17.Общественное питание. Справочник кондитера.- М.: Экономические новости, 2013.

*Интернет-ресурсы*

1. [www.kadis.ru](http://www.kadis.ru)

2. [www.ehergost.com](http://www.ehergost.com)

3. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)

4. [www.gostedu.ru](http://www.gostedu.ru)

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

Реализуется программный модуль концентрированной учебной и производственной практикой после освоения всех разделов модуля. Учебная практика проводится 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, который предполагает разработку и защиту методических материалов. Условием для освоения данного модуля является освоение профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализации ППССЗ по специальности обеспечивается преподавателями и мастерами имеющими высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеется. Преподаватели и мастера получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.</b> Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Определение ассортимента продовольственных товаров; - Осуществление идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам, согласно ГОСТ Р 51303-2013	Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях по определению ассортимента продовольственных товаров и продукции общественного питания;
<b>ПК 2.</b> Организовывать выполнение заказов потребителей.	- Размещение потребителей (гостей) в зале за столом, согласно ГОСТ 32692-2014; - Выполнение заказов потребителей; - Приготовление ограниченного ассортимента продукции общественного питания, согласно требованиям ГОСТ 30390-2013 - Соблюдение методов кулинарной обработки продуктов; -Соблюдение технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья; -Соблюдение правил оформления, отпуска, хранения готовой продукции, согласно ГОСТ 30390-2014; -Проведение расчетов необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы,	Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения тестовых заданий, контрольных работ;

	сырья, посуды, приборов, согласно инструкции о порядке их применения нормы эксплуатационных потерь на столовую посуду, утвержденной Приказом № 276.	
<b>ПК 3.</b> Контролировать качество выполнения заказа	<p>Осуществления контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания согласно ГОСТ 31986-2012;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Списание товарных потерь согласно установленным норм;</li> <li>- Определение качества продовольственных товаров;</li> <li>- Определение дефектов продовольственных товаров;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения самостоятельных занятий, контрольных работ;</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях по определению качества продовольственных товаров;</p>
<b>ПК 4.</b> Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Формирование предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени, с учетом действующего законодательства (статья 92 ТК РФ) и правил внутреннего трудового распорядка организации;</li> <li>- Проведение анализа технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния;</li> <li>- Осуществление анализа качества выпускаемой продукции;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;</p> <p>Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения тестовых заданий, контрольных работ;</p>

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
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в профессиональных конкурсах и конференциях, мастер-классах;</li> <li>- активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- участие в профориентационной работе колледжа.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; оценка содержания портфолио студента; экспертная оценка на основе анализа дневника практики.</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Своевременность сдачи отчетов по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- Своевременность выполнения и сдачи самостоятельных работ по заданиям преподавателя;</li> <li>- Применение рационального подхода в подборе методов и способов выполнения профессиональных задач;</li> <li>- Соблюдение норм и правил внутреннего распорядка колледжа;</li> <li>- Осуществление самоанализа и самооценки в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения лабораторных работ.</p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление анализа ситуаций, возникающих в процессе учебной и производственной деятельности;</li> <li>- прогнозирование результатов собственной деятельности;</li> <li>- самостоятельность при формулировании выводов и предложений по результатам самостоятельных работ;</li> <li>- рациональность распределения времени на выполнение практических и лабораторных и курсовых работ.</li> <li>- участие в планировании совместной деятельности коллектива;</li> <li>- планирование командной работы на практических занятиях работ, в процессе выполнения видов работ на учебной практике</li> <li>- осуществление анализа и оценки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение за участием в конкурсах и мастер-классах</li> <li>-экспертная оценка на основе анализа дневника практики, аттестационного листа по практике,</li> <li>- наблюдение за ролью обучающегося в группе</li> <li>-экспертная оценка за решением социальных и профессиональных ситуаций в процессе выполнения заданий;</li> </ul>

	<p>ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществление поиска причины как метода решения;</li> <li>-определение своего отношения к ситуации, управление своими эмоциями;</li> <li>-определение степени критичности решения;</li> <li>-применение креативных методик в решении ситуации;</li> <li>-разработка плана принятия решения;</li> <li>- осуществление организации командных мероприятий;</li> <li>- совершенствование собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы.</li> </ul>	
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений находить и использовать необходимую справочную и нормативную информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> <li>- осуществление поисков необходимой информации с помощью интернет ресурса;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических занятий, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p><b>ОК 10.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение положений действующего законодательства;</li> <li>- соблюдение требований нормативно-правовых документов и государственных стандартов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания, в т.ч. при оформлении курсовой работы, документов по практике.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы.</li> <li>- Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий и самостоятельной работы.</li> </ul>