

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

**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.08 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИ-  
ГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

**по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) .....</i>	
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

## 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: организация и ведение контроля технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок.

Профессиональный модуль включен в вариативную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>36</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи поиска информации определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-

<sup>36</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска</p>	<p>приемы структурирования информации  формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации  современная научная и профессиональная терминология  возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива  психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК.06	<p>описывать значимость своей специальности  применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей  значимость профессиональной деятельности по специальности  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p>	

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	

ПК 8.1	анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества работать с нормативно-правовой базой;	цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;	умение разрабатывать технологические инструкции
ПК 8.2	пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;	основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;	наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; контроля соблюдения требований нормативных документов;
ПК 8.3	проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации	способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения	контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
ПК 8.4	Использовать в работе программные обеспечения Использовать оборудование с ПУ Применять различные виды цифровой техники в организации работы предприятия	Системные программные продукты в области организации работы предприятий питания Знать виды оборудования с ПУ и их применение на производстве	Применения компьютерных программ Применения технологическим оборудованием с программным управлением (ПУ)

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные ПК	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 8.1	анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества работать с нормативно-правовой базой; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; умение разрабатывать технологические инструкции	Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	144	Часы направлены на изучение профессионального модуля в связи со спецификой предприятия работодателя
	ПК 8.2	пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; контроля соблюдения требований нормативных документов;			
	ПК 8.3	проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;			

		<p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p> <p>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p> <p>контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p> <p>участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p>			
	ПК 8.4	<p>Использовать в работе программные обеспечения</p> <p>Использовать оборудование с ПУ</p> <p>Применять различные виды цифровой техники в организации работы предприятия</p> <p>Системные программные продукты в области организации работы предприятий питания</p> <p>Знать виды оборудования с ПУ и их применение на производстве</p> <p>Применения компьютерных программ</p> <p>Применения технологическим оборудованием с программным управлением (ПУ)</p>			

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия <sup>37</sup>	70	46
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная		
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:	6	-

<sup>37</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

МДК 08.01 Контроль качества в организациях общественного питания в форме дифференцированного зачета МДК 08.02 Организация и контроль технологического процесса с использованием цифровых технологий в форме дифференцированного зачета ПП 08 Производственная практика дифференцированный зачет ПМ 08 квалификационный экзамен		
Всего	<b>150</b>	<b>118</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия <sup>38</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>39</sup>	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК. 8.1, ПК 8.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Раздел 1 Контроль качества в организациях общественного питания	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	34		<b>2</b>		
ПК. 8.3, ПК 8.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Раздел 2 Организация и контроль технологического процесса с использованием цифровых технологий	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	36		-		
	Учебная практика								
	Производственная практика	<b>72</b>							<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>150</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>70</b>		<b>2</b>		<b>72</b>

<sup>38</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>39</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел модуля 1. Контроль качества в организациях общественного питания</b>		<b>36/18</b>	
<b>МДК. 08.01. Контроль качества в организациях общественного питания</b>		<b>34/18</b>	
<b>Тема 1.1 Методологические основы метрологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК. 8.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Метрологическое обеспечение качества продукции в общественном питании Субъекты метрологии. Их права и обязанности, функции. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Качественные и количественные характеристики измеряемых величин. Международная система единиц СИ. Классификация и характеристика средств измерений. Метрологические свойства и характеристики средств измерений Виды и методы измерений: понятие, классификация, их краткая характеристика. Виды и методы поверки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 1 Метрологические свойства и метрологические характеристики средств измерений.</b> Диапазон измерений, порог чувствительности средств измерений. Точность методов и результаты измерений. Погрешность средств измерений, виды погрешностей. Достоверность, правильность, сходимость, воспроизводимость измерений. Факторы, влияющие на результат измерений.	2	
<b>Тема 1.2. Методологические основы стандартизации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК. 8.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Методологические основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации: их классификация. Органы и службы стандартизации РФ. Принципы и методы стандартизации. Государственные и отраслевые системы стандартов. Объекты, имеющие межотраслевое значение (ГОСТ), (ОСТ) стандарт определенной отрасли. Стандарты общих технических условий. Стандарты общих технических требований. Основопологающие стандарты. Стандарты технических условий (ТУ), на одно наименование продукции. Стандарты методов контроля.	2	

	<p>Порядок отбора проб, применение оборудования, материалов, реактивов, правила проведения испытаний, порядок получения результатов испытаний.</p> <p>ЕСТПП (Единая система технологической подготовки производства). (ЕСТПП) — основа повышения эффективности производства и качества продукции. Общероссийские классификаторы продукции (ОКП), управленческой документации (ОКУД). Предназначение, иерархическая пятиступенчатая классификация. Международное сотрудничество в области стандартизации</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 2 Ознакомление со стандартами различных категорий и видов.</b> Проведение анализа национальных и международных стандартов	2	
<b>Тема 1.3 Методологические основы подтверждения соответствия</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Основные понятия в области оценки подтверждения соответствия.</b> Цели и принципы подтверждения соответствия.</p> <p>Оценка и подтверждение соответствия: формы, назначения.</p> <p>Сертификация. Декларирование соответствия.</p> <p>Обязательная и добровольная сертификация продукции и услуг.</p> <p>Объекты и субъекты сертификации</p> <p>Объекты - продукция, процессы её жизненного цикла, производства; работы и услуги, системы качества.</p> <p>Субъекты- изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики, органы по сертификации, испытательные лаборатории</p> <p>Схемы сертификации продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Правила и порядок проведения сертификации. Функции участников сертификации, последовательности проведения процедур сертификации, сущность каждой процедуры. Способы информирования потребителей о проведении подтверждения соответствия Сертификат, Знак соответствия</p> <p>Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов</p> <p>Сертификация услуг. Объекты сертификации услуг: продукция; работы (услуги); системы менеджмента; персонал. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации</p> <p>Функции, права и обязанности органов по сертификации услуг. Заявители, их права и обязанности.</p> <p>Особенности сертификации систем качества. Системы качества продукции и услуг. Международные стандарты ИСО серии 9000.</p>	<b>4/2</b>	<p>ПК. 8.1 ПК. 8.3</p> <p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 3 Анализ схем сертификации продукции.</b> Анализ реального сертификата соответствия	2	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
<b>Контроль качества на предприятиях общественного питания</b>	<b>Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов.</b> Виды контроля на предприятиях питания, их характеристика. Органы контроля за деятельностью предприятий питания. Функции и полномочия Организация внутреннего контроля на предприятиях питания: Нормативно – правовая база проведения производственного контроля в организациях питания. Назначение и виды технологического контроля. Состав службы входного контроля. Функции производственного контроля. Последовательности методики производственного контроля. Альтернативные модели управления качеством: система ХАССП. Концепция ХАССП. Отличительные особенности. Внедрение системы ХАССП в практику работы российских предприятий питания.	2	ПК. 8.2 ПК. 8.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 4 Определение контрольных критических точек по системе ХАССП на предприятии общественного питания</b>	2	
<b>Тема 1.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
<b>Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>	<b>Виды продукции в общественном питании:</b> производственного назначения (сырье, полуфабрикаты), и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения. Технологические(кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, Экологичность, экономичность. Потребительского назначения: безопасность, сохраняемость, эстетические свойства, функциональное назначение. Характеристика функционального назначения(энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства(внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства(оформление блюда, внешний вид	2	ПК. 8.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	
<b>Методы контроля качества продукции</b>	<b>Методы определения показателей качества</b> продукции: измерительный, регистрационный, органолептический и расчетный. Классификация измерительных методов: физические, химические, биологические, микробиологические. Эргономические показатели качества. Гигиенические физиологические, технологические и психологические требования, предъявляемые к продуктам Классификация органолептических показателей качества.	2	ПК. 8.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11

	Измерительные методы контроля продукции предприятий питания: понятия, разновидности, назначение, критерии выбора. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Последовательность и критерии оценки продукции. Состав комиссии. Правила ведения журнала		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 5 Проведение оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям</b>	2	
	<b>Практическое занятие 6 Определение органолептических показателей холодных блюд и закусок согласно ГОСТ Р 53104-2008</b>	2	
	<b>Практическое занятие 7 Проведение бракеража по оценке качества готовых блюд. Заполнение бракеражного журнала</b>	2	
	<b>Практическое занятие 8 Определение органолептическим методом показателей качества основных продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий . Составление заключения и оформление результатов в таблицу.</b>	2	
<b>Тема 1.7 Правила отбора проб на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	<b>Проведения выборочного контроля в предприятия питания</b> путем отбора выборок и проб. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытания.	2	ПК. 8.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 9 Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытания.</b>	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	ПК. 8.1
	<b>Законодательная и нормативная база оценки соответствия.</b> ФЗ «О техническом регулировании», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ «Об обеспечении единства измерений», ФЗ «О защите прав потребителей». Конспект основных положений	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	

<b>Раздел 2 Организация и контроль технологического процесса с использованием цифровых технологий</b>		<b>36/18</b>	
<b>МДК 08.02 Организация и контроль технологического процесса с использованием цифровых технологий</b>		<b>36/18</b>	
<b>Тема 2.1 Фальсификация сырья и продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	ПК. 8.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	<b>Идентификация услуг общественного питания:</b> понятие, виды. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по . ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия	2	
	<b>Показатели и методы идентификации.</b> Фальсификация продукции общественного питания Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные	2	
	<b>Фальсификация:</b> виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятия общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Федеральные законы, регламентирующие ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 1 Определение мер предупреждения фальсификации</b> при анализе нормативных документов.	2	
	<b>Практическое занятие 2 Анализ способов обнаружение фальсификации</b>	2	
	<b>Практическое занятие 3 Определение способов подтверждения соответствия услуг общественного питания</b> типу и классу предприятия.	2	
<b>Тема 2.2 Программное обеспечение в сфере общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/10</b>	ПК. 8.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	<b>Классификация и структура автоматизированных информационных систем</b> в сфере общественного питания. Виды профессиональных автоматизированных систем в предприятиях питания	2	
	<b>Значение, цели и задачи автоматизации организации предприятий питания</b>	2	
	<b>Характеристика программы 1С Общепит</b>	2	
	<b>Характеристика распространенных программ в предприятиях питания:</b> R_keeper, Restik, Сбис Resto, Бит.аппетит.ресторан, Tillypad, Контур.маркет, Yoma, paloma 365 и др. Критерии выбора программного обеспечения Использование стандартных (офисных) программ в организации работы предприятия питания	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 4 Составление ТК в программе 1С и MS Word</b>	2	
	<b>Практическое занятие 5 Составление плана-меню в программе 1С и MS Word</b>	2	
	<b>Практическое занятие 6 Расчет пищевой ценности блюд в программе EXCEL</b>	2	
	<b>Практическое занятие 7 Расчет сырьевой ведомости в программе 1С и EXCEL</b>	2	
	<b>Практическое занятие 8 Оформление накладных в программе 1С и EXCEL, MS Word</b>	2	
<b>Тема 2.3 Технологическое оборудование с программным обеспечением</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК. 8.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	<b>Виды технологического оборудования с программным управлением, их применение на предприятиях питания.</b>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 9 Составление алгоритмов программ для пароконвектомата и пекарской печи</b>	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Принятие участия в составлении графика контроля на данном предприятии Составление технологической документации, с применением цифровых технологий Составление алгоритмов для оборудования с ПУ Проработка алгоритма на оборудовании с ПУ Участие в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала Участие в проведении производственного контроля, и документальное оформление с использованием цифровых технологий		<b>72</b>	ПК 8.1 -ПК 8.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>150</b>	

#### 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Не предусмотрено

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями)

**Компьютерного класса,** оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: 31515, ОТ 21.09.2020
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015, М.: Стандартинформ, 2014.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015, М.: Стандартинформ, 2014.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

17. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская.

18. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина.

19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /

### **3.2.2 Дополнительные издания:**

1. <http://rosпотребнадзор.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

2. <http://www.tppkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края

3. <http://www.vniims.ru/> Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ

4. <http://www.standart.kuban.ru/> Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации

5. <http://www.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)

6. <http://www.garant.ru/> Гарант. Информационно-правовой портал

7. <http://rosпотребнадзор.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

8. <http://www.quality.spb.ru/> - Центр контроля качества

9. <http://bbest.ru/> - Контроль качества продукции

10. <http://www.grandars.ru> – Контроль качества продукции и услуг

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки <sup>40</sup>
ПК 8.1	Анализ стандартов разных видов Анализ правильности составления технологической документации Составление технологической документации: карт, инструкций,	текущие зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 8.2	Соблюдение требований нормативных документов при контроле отпуска кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания. Проведение измерений при отпуске кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания	квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 8.3	Применение последовательных этапов различных видов производственного контроля полуфабрикатов и кулинарной продукции, на предприятиях питания. Осуществление документального оформления результатов производственного контроля. Проведение разных видов контроля качества оказываемых услуг на предприятиях питания с соблюдением последовательности. Осуществление документального оформления хода и результатов производственного контроля. Обнаружение фальсификации продукции и услуг	квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 8.4	Применение цифровых технологий в разработке технологической документации, Работа на оборудовании с программным обеспечением, Разработка алгоритмов для оборудования с программным обеспечением	квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

<sup>40</sup> Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, зачета курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

