

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППСЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

20 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Нестерова Валентина Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории
Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в предприятии общественного питания в части освоения основного вида деятельности: Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 471 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 327 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 218 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 107 часов;

консультации – 2 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования 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 (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. 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	11
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	96	64	32	-	31	-	1		
	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	144	96	52	-	47	-	1		
	МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	87	58	22	-	29	-	-		
	Учебная практика, часов	72							72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72
	Всего:	471	218	106	-	107	-	2	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			96	
Раздел 1. Введение			8	
Тема. 1.1. Введение. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала		2	
	1.	Введение в товароведение. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки. Химический состав продуктов. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	1
		Самостоятельная работа Витамины и минеральные вещества	2	-
Тема 1.2. Оценка качества и хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	
	1.	Качество продовольственных товаров Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.	2	1
		Градации качества стандартных товаров, дефекты, их разновидности Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.		

		Практические занятия	2	
		Практическое занятие № 1 Определение характеристики хранения продовольственных товаров и сырья..	2	-
Раздел 2. Товароведные характеристики продовольственных товаров			88	
Тема 2.1. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Свежие и переработанные овощи Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.	2	1
	2.	Свежие и переработанные плоды Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, ореховых плодов и ягод. Показатели качества, болезни и повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль.	2	1
		Практические занятия	4	
		Практическое занятие № 2 Определения ассортиментной принадлежности и качества свежих овощей	2	-
		Практическое занятие № 3 Определения ассортиментной принадлежности и качества свежих плодов	2	-
		Самостоятельная работа	5	
		Товароведная характеристика грибов	1	-
		Ассортимент и товароведная характеристика тропических плодов	2	-
		товароведная характеристика субтропических плодов	2	-
Тема 2.2. Молочные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Классификация молочных товаров. Молоко, сливки. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Кисломолочные товары. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами.	2	1
	2.	Молочные консервы. Значение в питании. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества молочных консервов. Масло коровье, Группы, отличительные особенности. Методы оценки качества. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.	2	1
		Практические занятия	4	
		Практическое занятие № 4 Определение ассортиментной принадлежности сыров. (семинар)	2	-
		Практическое занятие № 5 Определения ассортиментной принадлежности и качества масла коровьего.	2	-
		Самостоятельная работа	5	

		Ассортимент и товароведная характеристика мороженого	2	-
		Сыры разных стран	3	-
Тема 2.3. Кондитерские товары	Содержание учебного материала		2	
	1	Сахар. Мед Крахмал Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Какао-порошок, конфеты Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения	2	1
		Практические занятия	4	
		Практическое занятие № 6 Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	-
		Практическое занятие № 7 Оценка качества шоколада по органолептическим показателям.	2	-
		Самостоятельная работа Ассортимент и товароведная характеристика мучных кондитерских изделий	2	-
Тема 2.4. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		2	
	1	Животные топленые жиры, кулинарные жиры. Товароведная характеристика растительного масла	2	1
Тема 2.5. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании. Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования. Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Рецептúra кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.	2	1
	2.	Алкогoльные и безалкогольные напитки. Спирт как сырье для получения водки и ликероводочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликероводочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вин. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и требования к качеству минеральных вод (естественных и искусственных) плодово-ягодных соков (осветленных и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных напитков, сиропов, экстрактов и хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков.	2	1
		Практические занятия	4	
		Практическое занятие № 8 Идентификация чая по натуральным образцам, определение градаций качества.	2	-

		Практическое занятие № 9 Определение вида пряностей	2	-
		Самостоятельная работа	6	
		Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков (презентация)	4	-
		Способы фальсификации алкогольных напитков и методов ее обнаружения	2	-
Тема 2.6 Зерномучные товары	Содержание учебного материала		2	
	1	Мука. Виды помолов муки. Понятие о выходах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества. Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Очерствение, его причины и меры замедления. Ассортимент ржаного хлеба и ржано-пшеничного, характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия, ассортимент, характеристика, показатели качества по стандарту. Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.	2	1
		Практические занятия	4	
		Практическое занятие № 10 Ознакомление с ассортиментом круп, идентификация видов	2	-
		Практическое занятие № 11 Оценка качества макаронных изделий по органолептическим показателям.	2	-
Тема 2.7. Мясные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Свежее мясо Химические и физические свойства. Пищевая ценность. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества.	2	1
	2.	Мясо домашней птицы. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.	2	2
		Практические занятия	4	
		Практическое занятие № 12 Оценка качества мясокопченостей по органолептическим показателям	2	-
		Практическое занятие № 13 Оценка качества колбасных изделий органолептическим методом.	2	-
	Самостоятельная работа		6	
		Ассортимент и товароведная характеристика мяса птицы	2	-
		Ассортимент и товароведная характеристика мясных субпродуктов	2	-
		Ассортимент и товароведная характеристика мясных полуфабрикатов	2	-

Тема 2.8. Рыбные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Промысловые семейства, Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность охлаждения и замораживания. Посмертные изменения, происходящие в рыбе. Пищевая ценность, оценка качества, пороки охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения. Классификация и ассортимент сырья и полуфабрикатов. Химические и физические свойства. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии.	2	1
	2.	Соленая рыба. Маринованная рыба. Сущность посола как метода консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент соленой рыбы. Показатели качества и пороки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Копченая рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды, сорта рыб холодного и горячего копчения. Показатели качества, пороки. Упаковка, условия и сроки хранения.	2	1
	Практические занятия		6	
	1.	Практическое занятие № 14 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки на доньшке банки	2	-
	2.	Практическое занятие № 15 Определения ассортиментной принадлежности и качества копченых рыботоров. Идентификация рыбы горячего и холодного копчения	2	-
		Практическое занятие № 16 Определение ассортиментной принадлежности балычных изделий, икры	2	-
		Самостоятельная работа	5	
		Ассортимент и товароведная характеристика нерыбных водных продуктов моря (ракообразные, моллюски двусторчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли).(презентация)	3	-
		Вяленая и сушеная рыба. Сущность вяления и сушки. Виды, сорта, показатели качества вяленой и сушеной рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения. Икра Состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	-
Тема 2.9. Яичные товары	Содержание учебного материала		2	
	1.	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Классификация яиц, показатели качества яиц. Продукты переработки яиц. Классификация показатели качества продуктов переработки яиц	2	1
Консультация			1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				

МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания		144	
Раздел 3. Организация производства продукции общественного питания		58	
Тема 3.1. Классификация и характеристика организаций общественного питания	Содержание учебного материала		4
	1	Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.	2
	2	Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг, характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Характеристика специализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых.	2
	Практические занятия		4
	1.	Анализ нормативной базы: ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий», «Правила оказания услуг общественного питания», Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389 и др.	-
	2.	Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий. Состав функциональных групп помещений организации питания.	-
Тема 3.2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		4
	1.	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение.	2
	2.	Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения.	3
	3.	Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная.	2
	4.	Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.). Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.). Виды транспортных документов, связанных с получением грузов.	2
	Практические занятия		4
	1.	Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора.	-
	2.	Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением и др. Анализ результатов.	-

Тема 3.3. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		2	
	1	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Оборудование складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.	1	2
	2	Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.	1	2
	Практические занятия		4	
	1.	Определение площади складских помещений, организация хранения продуктов	2	-
	2.	Документальное оформление отпуска продуктов, составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	2	-
Тема 3.4. Структура производства	Содержание учебного материала		2	
	1	Производство: понятие, типы. Цеховая и бесцеховая структура производства. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.	1	2
	2	Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зоне обслуживания, организации рабочих мест.	1	2
	Практическое занятие		2	
	1.	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений	2	-
Тема 3.5. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала		4	
	1.	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.	2	2
	2	План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Нормативная и технологическая документация. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико-технологические карты.	2	2
	Практические занятия		6	
	1.	Составление плана-меню предприятий общественного питания	2	-
	2.	Составление меню со свободным выбором блюд	2	-
	3.	Составление технологической и технико-технологической карты	2	-
Тема 3.6. Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала		4	
	1	Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, мясо-рыбный: их назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная	2	2

		программа.		
	2	Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства: специализация, непрерывность и поточность производственного процесса, применение поточных механизированных линий, автоматизация производства. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятия общественного питания с полным производственным циклом. Догоотовочные цехи: горячий, холодный: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.	2	2
	Практические занятия		6	
	1.	Составление схем организации технологических процессов в универсальных, заготовочных и доготовочных цехах предприятий	2	-
	2.	Подбор механического оборудования для различных цехов предприятий общественного питания	2	-
	3.	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях.	2	
Тема 3.7. Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала		4	
	1.	Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов в профессиях рабочих.	2	2
	2.	Организация труда персонала: сущность, задачи, основные направления. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности. Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Составление графиков выхода на работу	2	-
Самостоятельная работа - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. - Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Примерная тематика домашних заданий Вопросы для самостоятельного изучения:			29	-
– Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия). – Принципы и правила выкладки товаров (продукции) в магазинах (отделах) кулинарии, буфетах и др. – Ценники: определение, назначение, требования к оформлению.				

– Основные направления развития общественного питания в современных условиях.			
Раздел 4. Технология производства продукции общественного питания		38	
Тема 4.1. Кулинарная обработка сырья	Содержание учебного материала		2
	1.	Технологический цикл производства кулинарной продукции (Основные понятия). Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья. Основные способы и приёмы кулинарной обработки сырья. Механическая кулинарная обработка: виды, характеристика.	2
	2.	Полуфабрикаты из овощей, мяса, рыбы, птицы: ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тепловая кулинарная обработка продуктов: назначение, варка и её разновидности, жарка и её разновидности, комбинированные и вспомогательные приёмы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	2
Тема 4.2. Приготовление и оформление кулинарной продукции			
4.2.1. Приготовление и подача супов.	Содержание учебного материала		2
	1.	Характеристика супов, значение в питании. Классификация супов	2
	2.	Технология приготовления бульонов, их разновидности, рецептуры. Технология приготовления супов. Требования к качеству, правила подачи. Оформление, посуда, условия и сроки хранения.	2
4.2.2. Приготовление и подача соусов	Содержание учебного материала		2
	1.	Характеристика соусов, значение в питании, Классификация соусов, рецептуры.	2
	2.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Принципы подбора соусов к блюду.	2
4.2.3. Приготовление и подача холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		2
	1.	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.	2
	2.	Классификация холодных блюд и закусок, рецептуры. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	2
	Практические занятия		4
	1.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок. (Коктейль из креветок, Салат Цезарь)	-
	2.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок (Тартар из тунца, Тартар из лосося)	-
4.2.4. Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей	Содержание учебного материала		2
	1.	Характеристика блюд и гарниров из овощей, значение в питании. Классификация блюд и гарниров из овощей, рецептуры.	2
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	2
	Практические занятия		2
	1.	Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из овощей	-

4.2.5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Практические занятия		2	-
	1.	Приготовление, оформление и подача блюд из макаронных изделий (Спагетти Карбонара, Спагетти с песто).	2	-
4.2.6. Приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала		1	
	1.	Характеристика рыбных блюд: значение в питании, классификация, ,	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовление, оформление и подача припущенной и жареной рыбы.	1	-
	2.	Приготовление, оформление и подача запеченной рыбы.	1	-
4.2.7. Приготовление блюд из мяса	Содержание учебного материала		1	
	1.	Характеристика мясных блюд: значение в питании, Классификация, рецептуры.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовление, оформление и подача блюд из мяса. Медальоны из филе телятины	2	-
4.2.8. Приготовление блюд из птицы	Практические занятия			
	1.	Приготовление блюд из птицы	2	2
4.2.9. Приготовление блюд из яиц и творога, сыра	Содержание учебного материала		2	
	1.	Характеристика блюд из яиц и творога: значение в питании, классификация,	1	2
	2.	Рецептуры , технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовление, оформление сырной тарелки	2	-
4.2.10. Приготовление сладких блюд	Практические занятия		4	
	1.	Приготовление и подача фруктовой тарелки, блины Suzette, ананасы, бананы фламбе	2	-
	2.	Приготовление и подача блины Suzette, ананасы, бананы фламбе	2	
4.2.11. Приготовление горячих напитков	Практические занятия		4	
	1.	Приготовление, оформление и подача горячих напитков, чая, кондитеры к чаю	2	2
	2.	Приготовление, оформление и подача фантазийного кофе..	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовление, оформление и подача горячих напитков	2	-
Самостоятельная работа - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. - Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Примерная тематика домашних заданий Вопросы для самостоятельного изучения: - Ассортимент блюд из морепродуктов и их характеристика. - Экзотические плоды, характеристика и использовании их в питании. - Характеристика блюд лечебного питания. - Характеристика диет. - Особенности приготовления диетических блюд.			18	-
Консультация			1	

Промежуточная аттестация в форме экзамена				
МДК. 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена			87	
Раздел 5. Основы физиологии питания и санитарии			87	
Тема 5.1. Введение. Роль питания в жизнедеятельности человека	Содержание учебного материала		4	
	1.	Роль питания в жизнедеятельности человека. Обмен веществ и пищеварение.	2	2
	2.	Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи.	2	2
Тема 5.2. Энергетическая ценность в питании человека	Содержание учебного материала		10	
	1.	Процессы анаболизма и катаболизма. Выделение энергии и восстановление клеточных структур.	2	2
	2.	Равновесие обменных процессов.	2	2
	3.	Калорический коэффициент. Основной обмен.	2	2
	4.	Специфическое динамическое действие пищи. Энергетика мышечной деятельности и потребности взрослого трудоспособного населения в пищевых веществах и калориях.	2	2
	5.	Энергетическая ценность пищи. Принципы, нормы рационального питания, режима питания.	2	2
	Практическое занятие		4	
	1.	Физиолого-гигиенические основы составления суточных рационов питания	4	-
Тема 5.3. Санитарно-гигиенические требования к условиям производства, персоналу, оборудованию предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		10	
	1.	Гигиенические основы проектирования и устройства предприятий общественного питания (требования к территории, к планировке, к отделке, к микроклимату, к вентиляции, к освещению).	2	2
	2.	Личная гигиена работников предприятия.	2	2
	3.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и материалам, из которых они изготовлены.	2	2
	4.	Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря и оборудования.	2	2
	5.	Санитарные требования к содержанию предприятий.	2	2
	Практическое занятие		6	
	1.	Изучение нормативных документов: СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 5935-95; ОСТ 28-1-95.	6	-
Тема 5.4. Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и транспортирования пищевых продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1.	Санитарные правила перевозки продуктов питания (требования к транспорту). Санитарные правила приема пищевых продуктов и оценка их качества.	2	2
	2.	Правила хранения продуктов питания. Санитарные требования к складским помещениям.	2	2
Тема 5.5. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	Содержание учебного материала		8	
	1.	Санитарный контроль качества готовой пищи. Правила реализации готовой пищи и кулинарных изделий.	2	2
	2.	Причины возникновения и профилактика пищевые заболеваний и отравлений.	2	2
	3.	Санитарные требования к обслуживанию потребителей.	2	2
	4.	Государственный санитарный и ветеринарно-санитарный надзор.	2	2
	Практическое занятие		12	
	1.	Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных	6	-

		изделий.		
	2.	Составление калькуляции и реализация готовой пищи. Дифференцированный зачет.	6	-
<p>Самостоятельная работа по разделу</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений.</p> <p>Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией.</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Темы рефератов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пищеварение, обмен веществ и энергии. - Особенности питания детей и подростков. - Обеспечение безопасности пищевых продуктов при их реализации потребителям. - Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами. - Микробиология и санитария пищевых продуктов. - Морфология и систематика микроорганизмов, влияние на них факторов внешней среды. - Пищевые заболевания и отравления: причины возникновения, профилактика, гигиена и санитария; - Физиологические основы рационального питания. 			29	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающих, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг. – Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия. – Обучение в производственных цехах предприятия. Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Знакомство с планом - меню. – Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия. – Работа с нормативными документами (ГОСТами, СанПиНами, сертификатами соответствия) и технологической документацией. 			72	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Использование в работе нормативные документы (ГОСТы, СанПиНы, сертификаты соответствия) и технологическую документацию. – Контролирование соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания. – Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно -правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития. – Ознакомление с организацией управления на предприятии, структурой штата, составом структурных подразделений и их 			72	-

<p>взаимосвязью. Составление схемы процесса управления предприятием, с указанием её преимуществ и недостатков.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Стажировка в качестве менеджера (метрдотеля, администратора) зала. Ознакомление с действующей должностной инструкцией (или иным положением) менеджера (метрдотеля, администратора) зала, его правами и обязанностями, ответственностью, требованиями к нему. – Стажировка в качестве дублёра руководителя предприятия. – Изучение прав и должностных обязанностей руководителя предприятия, требования к нему. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
Квалификационный экзамен		
Всего	471	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- физиологии питания и санитарии;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- банкетного зала, мастерской «Ресторанный сервис».

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

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

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EКСI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеются на базовом предприятии).

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ.
2. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1.
3. Об обеспечении единства измерений: федеральный закон от 26 июня 2008 г. N 102.
4. Правила торговли/ Сборник нормативных документов. - Москва: Инфра - М, 2002.
5. ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. - Введ. 2000.01.01. - М.: Госстандарт России: Изд-во стандартов, 2000.
6. Сборник нормативных документов для руководителя предприятия розничной торговли. - М.: Изд. дом Экономические новости, 2006.
7. Сборники нормативных документов на отдельные группы товаров.
8. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.
9. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.
10. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.
11. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен, и допол. от 21.06.01 № 389.
12. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
13. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
14. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
15. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
16. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
17. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
18. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
19. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
20. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
21. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основные источники:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с., [16] с. цв. ил.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452241>

4. Королёв, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королёв, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 4-е изд., стер. — М.: Академия, 2019. — 336 с., [16] с. цв. ил.

6. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452334>

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Куликовский, А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447613>

4. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-16-100981-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1045612>

5. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-16-100981-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1045612>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/456684>

Электронные ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://eor.edu.ru/>
2. Знай товар [Электронный ресурс]– Режим доступа: www.znaytovar.ru/
3. Знай товар [Электронный ресурс]–Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/m/forum/forum/boart5-0.htm>
4. Знай товар [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/gost/>
5. Периодическая печать: Питание и общество // Ресторанный бизнес // Ресторан // Ресторанные ведомости//Ресторатор и др.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания основных понятий и нормативной базы товароведения; ассортимента продовольственных товаров условий и сроков их хранения; - демонстрирует знания определения вида, типа и класса организации общественного питания; - демонстрирует знания и умения проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; - демонстрирует знания и умения принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров. - демонстрирует знания и умения проведения приемки продукции по количеству и качеству. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания и умения распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; - демонстрирует знания и умения оперативного планирования работы производства. - демонстрирует знания и умения получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; - демонстрирует знания этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правил оформления и отпуска, условий и сроков хранения продукции; - демонстрирует знания и умения готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - демонстрирует умения участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. - демонстрирует знания по проверке соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания и умения оценивать качество продуктов, устанавливать дефекты и определять градации качества; - демонстрирует знания и умения контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; - демонстрирует знания и умения контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - демонстрирует знания и умения о проведении проверки правильности реализации готовой пищи и кулинарных изделий согласно санитарных требованиях к обслуживанию потребителей; - демонстрирует знания и умения проведения контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания и умения организации и нормирования труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу; - анализирует выполнение санитарно-эпидемиологических требований и правил всеми сотрудниками предприятия. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует интерес к будущей профессии. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

		<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

		практикам
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет знания на практике	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам