



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСПО

М.Ю. Беликов

«24» мая 2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Краснодар 2016

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции 11.06.2014 (рег. № 32672).

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Форма обучения	очная
Учебный год	2016/2017
2,3 курс	3,4,5,6 семестр
Лекции	270 часов
Практические занятия	208 часов
Самостоятельные занятия	206 часов
Консультации	52 часа
Максимальная учебная нагрузка	1009 часов
Производственная практика	273 часа
Форма итогового контроля	квалификационный экзамен

Составитель: преподаватель ИНСПО  М.С.Шулякова

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «20» мая 2016 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии  В.О. Сороченко
«20» мая 2016 г.

Рецензенты:

Руководитель КСП КУБГУ		М.А. Шудренко
ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»		К.В. Мусаев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2. Место профессионального цикла в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального цикла – требования к результатам освоения профессионального модуля.....	5
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю (перечень формируемых компетенций).....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО модуля	11
2.1. Тематический план профессионального модуля.....	11
2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.....	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	38
3.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по профессиональному модулю.....	38
3.2. Перечень необходимого программного обеспечения.....	38
3.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения профессионального цикла.....	39
3.3.1. Основная литература.....	39
3.3.2 Дополнительная литература.....	39
3.3.3 Периодические издания.....	40
3.3.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения цикла.....	40
4. Общие требования к организации образовательного процесса.....	40
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	41
5.1. Оценочные средства для контроля успеваемости.....	41
5.1.1. Паспорт фонда оценочных средств.....	41
5.1.2. Критерии оценки знаний обучающихся в целом по модулю.....	43
5.1.3. Оценочные средства для проведения для текущей аттестации.....	50
5.1.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	51
6. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	54
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	54

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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. Место профессионального цикла в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.3. Цели и задачи профессионального цикла – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи дисциплины:

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;
- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;
- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;
- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

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.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по учебной дисциплине (перечень формируемых компетенций)

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	иметь практический опыт: оперативного планирования работы производства; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; уметь: производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	иметь практический опыт: 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; уметь: использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; знать: 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; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; 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 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; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; 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;
ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания	иметь практический опыт: оперативного планирования работы производства; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; контроля осуществления технологического процесса производства; уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	уметь: использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; 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
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; 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
ОК 4. Осуществлять поиск и	уметь: использовать нормативные и технологические документы;

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	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; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	уметь: проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	уметь: использовать нормативные и технологические документы; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; правила приемки продукции по количеству и качеству; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов	Консультация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося				
			лекции и часов	в т.ч. практ. занят.	в т.ч. курсовая раб.	Всего, часов	в т.ч. курсовая раб.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1-3, 6, 7, 10, ПК 2.1-2.6	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания									
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	456	162	136	-	132	-	-	-	26
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК 01.02. Организация и технология производства общественного питания	180	76	40	-	48	-	-	-	16
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена.	100	32	32	-	26	-	-	-	10
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	Практика по профилю специальности	273	-	-	-	-	-	-	252	21
	Всего	1009	270	208	-	206			252	73

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания и охрана труда				
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			456	
Тема 1. Теоретические основы товароведения				
Тема 1.1. Основы товароведения.	Содержание			
	1	Основные понятия: товар, продукция, продовольственное сырье.	2	
	2	Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	2	1
	Практическое занятие			
	1	Составление перспективного плана развития рынка продовольственных товаров	2	2
Тема 1.2. Качество продовольственных товаров	Содержание			
	1	Оценка качества продовольственных товаров. Контроль качества и методы исследования продовольственного сырья.	2	1
	2	Качество продовольственных товаров. Нормативные документы регламентирующие качество продовольственного сырья.	2	
	Практическое занятие			
	1	Составление сопоставительных таблиц нормативной документации,	2	2

		регламентирующей качество продовольственного сырья		
Тема 1.3 Пищевая ценность продовольственного сырья	Содержание			
	1	Пищевая ценность продовольственного сырья. Вещества, входящие в состав: значение для организма, нормы потребления.	2	1
	2	Потребительские свойства продовольственных товаров	2	
	Практическое занятие			
	1	Расчёт энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья. Расчёт энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	2	2
Тема 1.4 Хранение продовольственного сырья.	Содержание			
	1	Режимы хранения продовольственных товаров. Процессы, происходящие в продовольственном сырье при хранении	2	1
	2	Товарные потери. Вредители продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие			
	1	Расчет товарных потерь продовольственного сырья	2	2
	2	Расчет естественной убыли продовольственного сырья	2	

Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья.	Содержание			
	1	Консервирование продовольственного сырья. Значение для народного хозяйства.	2	1
	2	Методы, способы консервирования продовольственного сырья, их краткая характеристика.	2	
		Практическое занятие		2
	1	Изучение ассортимента различных классификационных группировок продовольственных товаров торговой сети города	2	
	2	Изучение ассортимента различных классификационных группировок продовольственных товаров торговой сети города	2	
Раздел 2. Ассортимент основных групп продовольственных товаров				
Тема 2.1. Ассортимент зернопродуктов.	Содержание			
	1	Ассортимент зернопродуктов. Показатели качества.	2	
	2	Крупа: понятие, классификация, ассортимент.	2	1
	3	Мука: понятие, ассортимент, показатели качества, дефекты.	2	
	4	Макаронные изделия: понятие, классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты.	2	
	5	Крахмал и крахмало-продукты: характеристика, ассортимент, оценка качества.	2	
	6	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий: понятие, классификация, ассортимент.	2	
	7	Показатели качества в соответствии с требованиями действующих	2	

		нормативных документов, дефекты.		
	8	Сухарные изделия. Особенности получения. Ассортимент. Хранение.		
	Практическое занятие			2
	1	Изучение ассортимента и качества зерна	2	
	2	Изучение ассортимента зернопродуктов	2	
	3	Изучение ассортимента муки, макаронных изделий показатели качества, дефекты.	2	
	4	Оценка качества крахмала и крахмало-продуктов.	2	
	5	Изучение ассортимента хлеба торговых предприятиях города и предприятиях общепита.	2	
	6	Изучение ассортимента хлебобулочных изделий оценка качества.	2	
	7	Сухарные изделия. Оценка качества изделий.	2	
	8	Бараночные изделия. Оценка качества изделий.	2	

Тема 2.2 Ассортимент плодоовощных товаров	Содержание			
	1	Свежие овощи: классификация, сравнительная характеристика важнейших подгрупп овощей	2	1
	2	Оценка качества овощей, определение дефектов.	2	
	3	Свежие плоды: классификация, сравнительная характеристика важнейших подгрупп плодов.	2	
	4	Оценка качества плодов, определение дефектов.	2	
	5	Классификация переработанных плодов и овощей по методам консервирования, сущность методов консервирования.	2	
	6	Сравнительная характеристика разных групп переработанных плодов и овощей.	2	
	Практическое занятие			2
	1	Изучение ассортимента свежих овощей.	2	
	2	Оценка качества свежих овощей по стандарту.	2	
	3	Изучение ассортимента свежих плодов.	2	
	4	Оценка качества свежих плодов по стандарту.	2	
	5	Изучение ассортимента переработанных овощей, оценка показателей качества.	2	
	6	Изучение ассортимента переработанных плодов оценка показателей качества.	2	
	7	Изучение ассортимента экзотических плодов и овощей.	2	
8	Оценка качества экзотических плодов и овощей.	2		

Тема 2.3. Ассортимент пищевых жиров и масел	Содержание			
	1	Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества.	2	1
	2	Растительные масла. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества.	2	
	3	Маргарин и маргариновая продукция. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества.	2	
	4	Животные топленые жиры. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества.	2	
	5	Майонез и майонезная продукция. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, показатели качества.	2	
	6	Значение пищевых жиров и растительных масел в питании	2	
	Практическое занятие			2
	1	Изучение ассортимента растительных масел, реализуемых предприятиями города.	2	
	2	Изучение ассортимента маргарина и маргариновой продукции, показатели качества.	2	
	3	Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров.	2	
	4	Изучение ассортимента и оценка качества майонеза и майонезной продукции.	2	

Тема 2.4. Ассортимент вкусовых товаров	Содержание			
	1	Значение вкусовых товаров в питании, пищевая ценность, классификация вкусовых товаров.	2	1
	2	Негативное воздействие физиологически-активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.	2	
	3	Алкогольные напитки. Характеристика по ассортименту, пищевой ценности кулинарному назначению.	2	
	4	Характеристика алкогольной продукции по сырью, технологии производства.	2	
	5	Слабоалкогольные напитки. Характеристика по ассортименту, пищевой ценности кулинарному назначению, сырью, технологии производства.	2	
	6	Безалкогольные напитки. Характеристика по ассортименту, пищевой ценности кулинарному назначению, сырью, технологии производства.	2	
	7	Чай и чайные напитки: сырье, классификация, особенности технологии производства. Оценка качества чая и чайных напитков.	2	
	8	Кофе и кофейные напитки: сырье, классификация, особенности технологии производства. Оценка качества кофе и кофейных напитков.	2	
	9	Пряности: значение в питании, сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, кулинарному назначению.	2	
	Практическое занятие			
	1	Изучение ассортимента и оценка качества алкогольных напитков.	2	2
	2	Изучение ассортимента и оценка качества слабоалкогольных напитков.	2	
	3	Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков.	2	
	4	Изучение ассортимента чая, чайных напитков.	2	
	5	Оценка качества и определение товарного сорта чая.	2	

6	Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков.	2
7	Оценка качества и определение товарного сорта кофе.	2
8	Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.	2

Тема 2.5. Ассортимент молока и молочных продуктов	Содержание			
	1	Ассортимент молока и молочных продуктов состояние рынка, общая классификация, значение в питании.	2	1
	2	Сравнительная характеристика по пищевой ценности, кулинарному назначению, оценка качества.	2	
	3	Ассортимент молочных консервов: ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании	2	
	4	Ассортимент кисломолочных продуктов ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании.	2	
	5	Ассортимент сыров. Масло коровье. Ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании.	2	
	Практическое занятие			
	1	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов; оценка их качества по органолептическим показателям.	2	2
	2	Изучение ассортимента молочных продуктов; оценка их качества по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.6. Ассортимент кондитерских товаров	Содержание		2	2
	1	Состояние рынка, общая классификация, значение в питании кондитерских товаров.		
	2	Ассортимент кондитерских товаров, оценка качества.	2	
	3	Сахаристые кондитерские изделия: ассортимент, использование в общественном питании.	2	
	4	Оценка качества сахаристых кондитерских изделий. Сахар. Значение в питании, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.	2	
	5	Мед. Значение в питании, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.	2	
	6	Мучные и кондитерские изделия: классификация, ассортимент, оценка качества, хранение.	2	
	Практическое занятие			
	1	Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий; оценка их качества по органолептическим показателям.	2	2

	2	Изучение ассортимента сахаристых кондитерских изделий; оценка их качества по органолептическим показателям.	2	
	3	Изучение ассортимента сахара, меда оценка качества.	2	
	4	Изучение ассортимента карамельных изделий, реализуемых торговыми предприятиями города.	2	
	5	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий; оценка их качества по органолептическим показателям.	2	
	6	Изучение ассортимента конфетных изделий; оценка их качества по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.7. Ассортимент яиц и яичных товаров.	Содержание			
	1	Ассортимент яиц и яичных товаров. Значение в питании, классификация, оценка качества, дефекты.	2	1
	2	Яйцепродукты: виды и назначения, упаковка и маркировка яиц, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие			
	1	Изучение видов яиц и яичных товаров, определение категорий.	2	2
	2	Оценка качества яиц и яичных товаров.	2	
Тема 2.8. Ассортимент мясных товаров	Содержание			
	1	Состояние рынка мясных товаров, общая классификация, использование мясных товаров в общественном питании.	2	1
	2	Классификация мяса убойных животных по различным признакам, требования к качеству.	2	
	3	Мясные субпродукты. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, тканевому составу.	2	
	4	Показатели качества мясных субпродуктов.		

	5	Мясные полуфабрикаты. Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства.	2	
	6	Мясо птицы. Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности..	2	
	7	Деление мяса птицы на сорта по показателям качества, упаковка, особенности маркировки	2	
	8	Колбасные изделия. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства. Показатели качества колбасных изделий	2	
	9	Мясные консервы. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства, оценке качества.	2	
	10	Мясокопчености. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства. Показатели качества мясокопченостей.	2	
	11	Хранение мясных товаров. Изменения при хранении. Условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие			2
	1	Изучение ассортимента, показателей качества мяса убойных животных.	2	
	2	Изучение ассортимента, показателей качества мяса птицы.	2	
	3	Изучение ассортимента мясопродуктов различных классификационных групп, реализуемых предприятиями торговли города.	2	
	4	Оценка качества мясопродуктов различных классификационных групп.	2	
	5	Изучение ассортимента колбас, мясо копченостей по органолептическим показателям и герметичности.	2	
	6	Изучение ассортимента мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.	2	
Тема 2.9. Ассортимент рыбных товаров и морепродуктов	Содержание			
	1	Состояние рынка рыбных товаров, общая классификация, использование в общественном питании. Пищевая ценность, строение тела рыбы. Классификация рыб на промысловые	2	1

		семейства, характеристика. Оценка качества рыбных товаров: Нормативные документы, общие и специфические показатели качества.		
	2	Рыба живая. Пищевая ценность, общие специфические показатели, товарные сорта. Оценка показателей качества живой рыбы, дефекты.	2	
	3	Рыба охлаждённая. Пищевая ценность, общие специфические показатели, товарные сорта.	2	
	4	Оценка показателей качества охлажденной рыбы, дефекты	2	
	5	Рыба мороженная. Пищевая ценность, общие специфические показатели, товарные сорта.	2	
	6	Рыба солёная. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения	2	
	7	Оценка показателей качества рыбы соленой, дефекты.	2	
	8	Рыба копченая. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения.		
	9	Оценка показателей качества рыбы копченой, дефекты	2	
	10	Балычные изделия. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения.	2	
	11	Оценка показателей качества балычных изделий, дефекты.	2	
	12	Рыбные консервы и пресервы. Особенности пищевой ценности, сырья, технологии производства.	2	
	13	Классификация, ассортимент рыбных консервов и пресервов.	2	
	14	Ассортимент нерыбного водного сырья: Сравнительная характеристика по пищевой ценности, технологии получения.		
	15	Оценка качества рыбных товаров: Нормативные документы, общие и специфические показатели качества.	2	
	16	Хранение рыбных товаров: условия и сроки, потери при хранении и подготовке к реализации.	2	

	Практическое занятие			
	1	Изучение ассортимента промысловых рыб разных семейств по каталогам.	2	2
	2	Оценка качества промысловых рыб разных семейств.	2	
	3	Оценка показателей качества рыбы мороженой, дефекты.	2	
	4	Изучение ассортимента рыбы живой и продуктов её переработки.	2	
	5	Рыба - как сырьё для получения блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания.	2	
	6	Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов и использование их в предприятиях общественного питания.	2	
	7	Оценка качества нерыбных водных продуктов	2	
	8	Изучение ассортимента и оценка качества рыбы переработанной (соленой, копчёной, рыбных консервов и пресервов)	2	
Тема 2.10. Пищевые концентраты	Содержание			
	1	Пищевые концентраты: понятие, классификация, значение в питании, ассортимент.	4	1
	Практическое занятие			
	1	Изучение ассортимента пищевые добавки: понятие, классификация, значение в питании, ассортимент.	2	2
	2	Изучение ассортимента разрыхлители теста: значение и использование в предприятиях общественного питания, понятие, классификация, ассортимент	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			132	2
Составление плана текста, систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Составить схему: «Классификация факторов качества». Составить схему торговая классификация продовольственных товаров. Рассчитать калорийность завтрака Опорный конспект «Товарные потери»				
Составить кроссворд по теме: «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий» Составить схему: «Классификация свежих овощей»				
Составить таблицу пищевой ценности десертных и экзотических фруктов Составить схему: «Классификация пищевых жиров»				
Составить кроссворд по разделу				
Составить таблицу: «Классификация слабоалкогольных и безалкогольных напитков» Доклад по теме: «Чай и чайные напитки»				

Доклад по теме: «Кофе и кофейные напитки» Составить таблицу пищевой ценности молока и молочной продукции Качество, пищевая ценность «Мясо птицы» схема Составить схему: «Классификация колбасных изделий» Зарисовать и расшифровать маркировку 6-ти образцов рыбных консервов Доклад «Показатели качества и использование нерыбного водного сырья в ПОП» Составить таблицу: «Ассортимент пищевых добавок»		
---	--	--

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
МДК 01.02. Организация и технология производства общественного питания			180	
Раздел 1. Основы технологии производства продукции общественного питания				
Тема 1.1. Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции		Содержание		
	1	Основные понятия, термины и определения. Различные технологии обработки сырья Технологический цикл, принципы производства кулинарной продукции. Качество, пищевая ценность. Органолептические показатели. Усвояемость, безопасность Технологические свойства сырья.	2	1
Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.		Содержание		
	1	Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки Гидромеханические, массообменные способы обработки. Химические, биохимические, микробиологические и термические способы обработки	2	1
	2	Классификация и характеристика способов тепловой обработки. Значение тепловой	2	

		обработки		
Тема1.3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции		Содержание		
	1	Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции. Признаки и методы классификации.	2	1
Тема1.4. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		Содержание		
	1	Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей.	2	1
	2	Обработка картофеля и корнеплодов Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования. Обработка капустных овощей, луковых, тыквенных овощей Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования овощей. Обработка томатных, бобовых, десертных овощей и грибов. Формы нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования овощей. Рациональное использование сырья	2	
	3	Обработка и разделка рыбы с костным скелетом Разделка рыбы целиком, для использования напластованной, на филе (пластование), для фарширования. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты для варки, для припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре. Приготовление котлетной, кнельной, массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья. Двустворчатые моллюски головоногие моллюски, морские ракообразные. Рациональное использование сырья	4	
	4	Обработка мяса. Схема механической обработки мяса. Прием и хранения сырья. Разделка туш мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин, разделка туш баранины, козлятины, телятины разделка туш свинины. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Рубленые натуральные полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты с хлебом. Рациональное использование сырья	4	
	5	Обработка субпродуктов и костей. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья. Кулинарная обработка птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые	4	

		полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты. Рациональное использование сырья		
		Практические занятия		
	1	Осуществление расчета овощей в зависимости от времени года	2	2
	2	Отрабатывание приемов нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы	2	
	3	Отрабатывание приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы	2	
	4	Отрабатывание приемов приготовления мясных полуфабрикатов	2	
Тема 1.5. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции		Содержание		
	1	Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны, технология приготовления. Учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы. Характеристика и классификация заправочных супов. Технологический процесс, правила подачи. Щи, борщи, классификация технологический процесс, правила подачи. Особенности приготовления. Подготовка к презентации. Приготовление кубанского борща. Требования к качеству и хранению супов. Рассольник, солянка классификация технологический процесс, правила подачи. Особенности приготовления. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению супов. Пюреобразные супы, классификация технологический процесс, правила подачи. Особенности приготовления. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению супов. Прозрачные супы, технологический процесс, правила подачи Способы осветления супов. Особенности приготовления. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению супов	6	1
	2	Блюда и гарниры из овощей. Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и жареных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Блюда из круп, бобовых. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных в питании. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	
	3	Блюда из рыбы. Значение блюд в питании. Блюда из отварной, припущенной рыбы. Блюда из жаренной, тушенной, запеченной рыбы. Подготовка к презентации.	6	

	Требования к качеству и хранению блюд из рыбы. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Значение мясных блюд в питании. Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из мяса. Блюда из жаренного тушеного, запяченного, рубленного мяса и субпродуктов. Блюда из рубленого мяса. Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из мяса. Блюда из птицы. Значение блюд из птицы. Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из птицы		
4	Блюда из яиц и творога. Значение блюд яиц и творога. Классификация. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению блюд из яиц и творога. Холодные и горячие закуски. Значение холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски их характеристика. Горячие закуски. Подготовка к презентации. Требования к качеству и хранению горячих и холодных закусок.	2	
	Практические занятия		
1	Осуществление расчета сырья, продуктов для блюд и гарниров из овощей, грибов и количества порций с учетом вида сырья, продуктов. Осуществление расчета продуктов для блюд из рыбы, нерыбного водного сырья и количества порций с учетом вида сырья, продуктов. <i>Учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы</i>	2	2
2	Приготовление и оформление блюда «Капуста тушеная» <i>Учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы</i>	2	
3	Приготовление и оформление блюда «Рыбы жареная по-ленинградски. <i>Учитывать фактическую стоимость ингредиентов, минимизировать отходы</i>	2	
4	Осуществление расчета продуктов для блюд из мяса и количества порций с учетом вида сырья, продуктов. Приготовление и оформление блюда «Бефстроганов»	2	
5	Осуществление расчета продуктов для блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика и количества порций с учетом вида сырья, продуктов. Составление технологических карт на супы с учетом взаимозаменяемости сырья	2	
6	Осуществление расчета продуктов для сладких блюд, определение количества порций с учетом вида сырья, продуктов. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий кубанской кухни.	2	

Раздел 2 Организация производства на предприятиях общественного питания		Содержание		
Тема 2.1. Общественное питание в современных условиях	1	Основные направления развития общественного питания. Основные формы организации труда в общественном питании	2	1
Тема 2.2 Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности		Содержание		
	1	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания. Услуги общественного питания	2	1
		Практические занятия		
	1	Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания. Ознакомление с ассортиментным перечнем продукции, напитков, сопутствующих товаров предприятий питания зависимости от их типа.	2	2
	2	Ознакомление с минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания. Ознакомление с классификационными признаками ресторана, бара. Ознакомление с классификационными признаками столовой, закусочной	2	
Тема 2.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства		Содержание		
	1	Рациональная организация снабжения предприятий питания и материально – техническими средствами. Источники снабжения и поставщики. Организация хозяйственных связей .Службы снабжения предприятий. Структура и содержание договора. Организация договорных отношений с поставщиками. Виды договоров в общественном питании. Технологический процесс товародвижения, повышения его эффективности. Организация товародвижения и доставка продукции. Логистика. Виды, источники и формы снабжения.	4	1
	2	Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки, перевозки. Определение конкретных организационных форм поставок, способ. Приемка продовольственных товаров и производственно – технической продукции Организация приемки продовольственных. Изучение санитарных требований к складским помещениям. Изучение условий хранения сырья в складских помещениях. Нормативные документы.	2	

	3	Организация материально – технического снабжение предприятий питания. Нормы расхода. Нормы оснащения. Организация работы складских помещений и требования к ним. Лизинг. Складской технологический процесс. Приемка, хранение и отпуск товара. Организация тарного хозяйства. Тарооборудование.	2	

Тема 2.4 Оперативное планирование производства и технологическая документация		Практические занятия		2
	1	Составление заявки на торгово-технологическое оборудование по заданию.	2	
	2	Осуществление приемки товара по органолептическим свойствам	2	
	3	Составление договоров поставки, документальное оформление приемки товара	2	
		Содержание		
	1	Основы планирования производственной деятельности Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Диспетчерская служба. Расчеты полуфабрикатов. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Элементы оперативного планирования.. План-меню: понятие, значение, порядок составления и оформления. Факторы, учитывающие при составлении плана-меню.	4	1
	2	Виды меню. Меню: определение, принципы составления, характеристика Меню со свободным выбором блюд. Меню комплексного обеда. Меню дневного рациона меню диетического питания. Банкетное меню. Меню. Бизнес - ланча. Нормативная документация предприятий общественного питания. Технологические карты. Порядок заполнения Техничко-технологические карты. Порядок заполнения. Наряд заказ, требования в кладовую, форма заполнения.	4	
		Практические занятия		
		Ознакомление со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Осуществление расчета полуфабрикатов. Осуществление расчета потребителей, количества блюд, реализуемых в день.	2	2

Тема 2.5 Организация процесса производства на предприятиях общественного питания				
		Осуществление расчета количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Составление плана – меню по заданию. Заполнение требования –накладной, наряд – заказа. Заполнение технологической карты, технико – технологической карты.	2	
		Содержание		
	1	Производственная структура и ее характеристика. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе	2	1
	2	Организация производства полуфабрикатов в рыбном, мясном цехах заготовочного предприятия. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Птицегольевой цех на заготовочных предприятиях. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе.	2	
	3	Организация работы цехов доработки зелени, обработка зелени. Характеристика цехов. Характеристика доготовочных цехов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе.	2	
	4	Организация вспомогательных цехов. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Организация производства кондитерского цеха. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Организация вспомогательных цехов. Организация работы раздач. Виды и типы оборудования. Организация труда в цехе. Новые технологии	2	
		Практические занятия		
		Составление схемы размещения оборудования в холодном, горячем цехах ресторана по заданию Составление схемы работы мясо-рыбного цеха на предприятии с полным циклом	2	2

Тема 2.6 Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания		Содержание		
	1	Персонал предприятия, его характеристика. Требования к производственному персоналу. Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий питания. Организация труда персонала. Основные направления организации труда на производстве. Рациональная организация труда. Улучшение условий труда. Основные методы рациональной организации труда. Нормирование труда в общественном питании.	2	1
	2	Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени. Хронометраж. Этапы проведения хронометража. Графики выхода на работу. Особенности составления. Трудовой кодекс РФ. Трудовой процесс и методы его нормирования.	2	
		Практические занятия		2
	1	Определение численности обслуживающего персонала. Определение численности работников производственной группы	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите.			48	
МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена.			100	
Тема 1. Пищеварение	Содержание			
Тема 1.1. Процессы пищеварения	Строение пищеварительной системы. Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке. Пищеварение в кишечнике. Роль пищи для организма человека. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.		2	1
Тема 1.2. Особенности переваривания органических соединений	Особенности переваривания белков, жиров и углеводов. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.		2	1
	Практические занятия			

	Строение пищеварительной системы.	4	2
Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	Содержание		
Тема 2.1. Белки и аминокислоты	Физиологическая роль белков и аминокислот. Аминокислотный состав белков. Биологическая ценность белков. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	2	1
Тема 2.2. Жиры и жироподобные вещества	Состав и биологическая ценность жиров. Жироподобные вещества. Роль в питании жироподобных веществ.	2	1
Тема 2.3. Углеводы. Витамины и минеральные вещества.	Роль углеводов в питании. Регуляция углеводного обмена. Физиологическая роль витаминов. Роль витаминов в жизнедеятельности человека. Жиро- и водорастворимые витамины. Минеральные вещества и их роль в пищеварении. Физиологическая роль воды. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	
	Практические занятия		
	Запасные питательные вещества Определение содержания аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах	4	2
Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.	Содержание		
Тема 3.1. Особенности рационального питания	Понятие рационального питания. Основные нормы и принципы рационального и сбалансированного питания для различных групп населения. Понятие рациона питания. Режим питания и его значение. Особенности питания в зависимости от возраста. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Методики составления рационов питания.	2	1
	Практические занятия		
	Определение содержания сухого вещества и минеральных веществ в блюде Провести классификацию обмена веществ и энергии Составление суточного рациона для разных групп населения и его физиологическая оценка. Расчет энергетической ценности блюд.	6	2
Тема 4. Питание детей и подростков.	Содержание		

Тема 4.1. Особенности питания детей и подростков	Физиологические особенности возраста. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела.	2	1
	Практические занятия		
	Составление меню суточного рациона питания детей и подростков	2	2
Тема 5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	Содержание		
Тема 5.1. Принципы диетического и профилактического питания	Понятие и основные принципы диетического питания. Понятие и основные принципы лечебно-профилактического питания. Принципы щажения. Характеристика основных лечебных диет. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.	2	1
	Практические занятия		
	Составление меню суточного рациона питания в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности	2	2
Тема 6. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья.	Содержание		
Тема 6.1. Особенности органолептического метода.	Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов. Классификация, условия и методика проведения анализа.	2	1
	Практические занятия		2
	Органолептическое исследование консервированной рыбы. Проведение органолептической оценки качества прохладительных напитков. Проведение органолептической оценки качества хлеба.	6	
Тема 7. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания	Содержание		
Тема 7.1. Гигиенические требования внешней среды.	Гигиена воздуха. Гигиенические требования к вентиляции. Гигиена воды. Гигиена освещения. Гигиенические требования к канализации.	2	1
	Практические занятия		2
	Составление таблиц для систематизации учебного материала	2	
Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию	Содержание		

предприятий общественного питания.			
Тема 8.1. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.	2	1
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Содержание		
Тема 9.1. Санитарно-гигиенические требования к хранению продукции.	Санитарные правила перевозки продуктов. Правила хранения продуктов. Санитарные требования к складским помещениям.	2	1
Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой пищи и личной гигиене работников.	Содержание		
Тема 10.1. Санитарно-гигиенические требования к реализации продукции.	Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке продуктов. Гигиеническое значение тепловой обработки. Гигиенические требования к обслуживанию потребителей и приему пищи.	2	1
Тема 10.2 Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников.	Правила личной гигиены. Санитарная одежда.	2	1
Тема 11. Заболевания, передающиеся с пищей, и их профилактика.	Содержание		
Тема 11.1. Пищевые инфекции.	Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека и продукты питания. Пищевые инфекционные заболевания. Понятие об инфекции и ее источниках. Иммуитет. Зоонозные инфекции, их предупреждение. Гельминтозы, их предупреждение.	2	1
Тема 11.2. Пищевые отравления.	Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами.	2	1

	Практические занятия	4	2
	Основные виды патогенных микроорганизмов. Процесс взаимодействия макро- и микроорганизмов. Анализ расследования пищевых отравлений.		
Самостоятельная работа при изучении модуля МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Самостоятельное изучение тем: Формы продовольственного снабжения организаций общественного питания. Источники и формы материально-технического снабжения предприятий питания. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара. Классификация и виды тары. Организация работы с тарой в предприятиях питания. Фотография и хронометраж на рабочем месте. Кулинарное использование новых видов сырья. Современные приемы и способы кулинарной обработки: фламбирование, сотирование, приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте Методы оценки качества продукции общественного питания.		26	2
Консультации		52	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Совершенствование навыков определения распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов; Совершенствование навыков при определении ассортиментной принадлежности и качества продовольственных товаров однородных групп и видов и обеспечения их сохранности; Совершенствование навыков при получении и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; Совершенствование навыков при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; Совершенствование навыков при проведении оперативного планирования работы предприятия общественного питания; Совершенствование навыков при проведении технологических расчетов необходимых для выполнения заказов; Совершенствование навыков составления и заключения договоров на поставку товаров; Совершенствование навыков проведения приемки и отпуска продукции по количеству и качеству, оформления документов;		252	

Совершенствование навыков при осуществлении контроля за технологическим процессом производства; Совершенствование контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; Совершенствование навыков при осуществлении визуального и инструментального контроля качества продукции; Совершенствование навыков организации реализации продукции общественного питания; Совершенствование навыков при составлении акта несоответствия товара медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар); Совершенствование навыков составления графиков выхода на работу; Совершенствование навыков применения информационных технологий в процессе приемки товаров, списания со склада на производство, отпуска готовой продукции; Получение готовой продукции с производства Использование первоначального опыта для работы на оборудовании, применяемом в приготовлении блюд для общественного питания		
Консультации	21	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по профессиональному модулю

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: аудиторий. Оборудование и технические средства учебного кабинета (аудитории):

- специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);
- технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, видеопроектор, экран, лицензионное ПО);
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплект стендов).

3.2 Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система Microsoft Windows 10 (контракт №102-АЭФ/2015 от 05.08.2015, корпоративная лицензия);
- Пакет программ Microsoft Office Professional Plus (контракт №102-АЭФ/2015 от 05.08.2015, корпоративная лицензия);
- Антивирусное программное обеспечение: ESET NOD32 Smart Security Business Edition renewal for 1790 user (контракт № 103-АЭФ/2015 от 29.07.2015);
- 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- K-Lite Codec Pack — универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

3.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения профессионального модуля

3.3.1. Основная литература

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 930 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93520>.

2. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.Ф. Марцинкевич и др. ; под ред. В.Е. Сыцко. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2015. - 264 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 237-239. - ISBN 978-985-503-469-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463655>

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М., 2014. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/D9596DE6-A766-4C49-9918-C8C9DEE3996F.

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — М., 2014. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25.

5. Теплов, В.И. Физиология питания : учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 456 с. : табл., схем., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 444-447; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450790>

6. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2014. - 179 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>

3.3.2 Дополнительная литература

1. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов : пособие / О.Я. Афанасенко. Минск : РИПО, 2014. - 131 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463520>

2. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения : учебник / О.А. Косарева. - Москва : Университет «Синергия», 2014. - 177 с. : ил., табл. - (Легкий учебник). - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61058>.

3.3. 3 Периодические издания:

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Известия ВУЗов.Серия: Пищевая технология»
3. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

3.3.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

4. Общие требования к организации образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков профессиональным модулем предусмотрены практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующей темы и закрепляются самостоятельной внеаудиторной работой студентов по рекомендуемым преподавателем источникам.

Для развития навыков самостоятельной работы предусмотрена организация самостоятельной работы студентов на занятиях при освоении нового материала посредством работы с законодательными документами, иными нормативно-правовыми актами и учебниками.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

Основными формами самостоятельной работы студентов являются:

1. Конспектирование научной литературы.
2. Подготовка докладов по отдельным темам программы.
3. Анализ специальной литературы (картографический материал).
4. Обзор новейших научных работ (монографий, статей).

Самостоятельная работа студентов организуется с учетом времени изучения той или иной темы по учебному плану. Основной формой контроля самостоятельной работы студентов являются практические/семинарские занятия.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

5.1 Оценочные средства для контроля успеваемости

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, проверка конспектов, выполненных заданий, тестирование, разбор проблемно-ситуационных задач, самостоятельная работа студентов. В качестве форм и методов текущего контроля использованы практические занятия, тестирование и др.

5.1.1. Паспорт фонда оценочных средств

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся иметь практический опыт:	
распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы	УО, ПРВ

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;	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.	УО, ПРВ
В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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	УО, ПРВ

поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;	
Примечание: УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос; ПРВ – проверка конспектов, выполненных заданий, рефератов, тестирование и т.д.	

5.1.2 Критерии оценки знаний обучающихся в целом по модулю

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

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.	иметь практический опыт: оперативного планирования работы производства; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; уметь: производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы	УО, ПРВ

	нормирования порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;	
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	иметь практический опыт: 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; уметь: использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; знать: 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; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования	УО, ПРВ
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении	УО, ПРВ

	ограниченного ассортимента продукции общественного питания; 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; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; 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;	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	иметь практический опыт: оперативного планирования работы производства; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; контроля осуществления	УО, ПРВ

	технологического процесса производства; уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; 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	
--	--	--

Примечание:

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;
ПРВ – проверка конспектов, рефератов, выполненных заданий, тестирование и т.д.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь: использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и	УО, ПРВ

	нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; 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	УО, ПРВ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их	УО, ПРВ

	качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; 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	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	уметь: использовать нормативные и технологические документы; 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; правила оперативного планирования работы	УО, ПРВ

	организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования	УО, ПРВ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	уметь: проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования	УО, ПРВ
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	уметь: использовать нормативные и технологические документы; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и	УО, ПРВ

	отпуска, условия и сроки хранения продукции; правила приемки продукции по количеству и качеству; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования	
--	---	--

5.1.3 Оценочные средства для проведения для текущей аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Устный опрос	Средство проверки знаний, полученных на лекционных и семинарских занятиях по определенному разделу или теме.	Комплект контрольных вопросов, для проведения опроса
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Комплект реферативных работ
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных	Комплект разноуровневых задач и заданий в практическим занятиям

		связей; б) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	
5	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий

5.1.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету по дисциплине МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

1. Понятие производственно-торговой структуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика видов предприятий с различной производственно-торговой структурой: заготовочные; доготовочные; предприятия с законченным производственно-торговым циклом, раздаточные, предприятия выездного обслуживания, предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.
3. Схема технологического процесса производства продукции в организациях общественного питания.
4. Характеристика основных стадий процесса производства продукции общественного питания.
5. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
6. Способы механической и тепловой обработки, их характеристика.
7. Способы и приемы механической обработки сырья и производства полуфабрикатов.
8. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.
9. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Кулинарная готовность.
10. Изучение основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей
11. Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикаты
12. Приготовление соусов: на бульонах, яично-масляных, молочных, сметанных
13. Приготовление блюд из мяса, птицы
14. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
15. Приготовление закусок, горячих закусок

16. Приготовление сладких блюд, из яиц и творога
17. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания.
18. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов.
19. Организация и нормирование труда производственного персонала. Показатели использования рабочего времени.
20. Расчет и подбор персонала.

Вопросы к зачету по дисциплине МДК 01.02. Организация и технология производства общественного питания:

1. Формы продовольственного снабжения организаций общественного питания.
2. Источники и формы материально-технического снабжения предприятий питания.
3. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.
4. Классификация и виды тары. Организация работы с тарой в предприятиях питания.
5. Фотография и хронометраж на рабочем месте.
6. Кулинарное использование новых видов сырья.
7. Современные приемы и способы кулинарной обработки: фламбирование, сотирование, приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте
8. Методы оценки качества продукции общественного питания.
9. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.
10. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений.
11. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.
12. Ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
13. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
14. Классификацию организаций общественного питания, их структуру;
15. Порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
16. Техническая и технологическая подготовка производства

17. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу
18. Особенности производственной деятельности предприятий общественного питания
19. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей
20. Общие вопросы контроля качества производства продукции общественного питания

Вопросы к зачету по дисциплине МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена.

1. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов.
 2. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.
 3. Строение пищеварительной системы.
 4. Роль пищи для организма человека.
 5. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
 6. Физиологическая роль белков и аминокислот.
 7. Биологическая ценность белков. Состав и биологическая ценность жиров. Жироподобные вещества.
 8. Роль углеводов в питании.
 9. Регуляция углеводного обмена. Физиологическая роль витаминов.
 10. Роль витаминов в жизнедеятельности человека.
 11. Жиро- и водорастворимые витамины.
 12. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.
- Понятие рационального питания.
13. Понятие рациона питания.
 14. Режим питания и его значение.
 15. Особенности питания в зависимости от возраста.
 16. Основные процессы обмена веществ в организме.
 17. Суточный расход энергии.
 18. Методики составления рационов питания.
 19. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела.
 20. Понятие и основные принципы диетического питания.
 21. Понятие и основные принципы лечебно-профилактического питания.
 22. Характеристика основных лечебных диет.
 23. Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов.
 24. Гигиена воздуха.
 25. Гигиена воды.
 26. Гигиена освещения.
 27. Гигиенические требования к канализации.

28. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий.
29. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
30. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
31. Санитарные правила перевозки продуктов.
32. Правила хранения продуктов. Санитарные требования к складским помещениям.
33. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке продуктов.
34. Гигиеническое значение тепловой обработки.
35. Гигиенические требования к обслуживанию потребителей и приему пищи.
36. Правила личной гигиены. Санитарная одежда.
37. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека и продукты питания.
38. Пищевые инфекционные заболевания. Понятие об инфекции и ее источниках. Иммуитет. Зоонозные инфекции, их предупреждение. Гельминтозы, их предупреждение.
39. Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
40. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами.

6. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Порядок обучения инвалидов и студентов с ограниченным возможностями определен Положением КубГУ «Об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены образовательные технологии, учитывающие особенности и состояние здоровья таких лиц.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Не предусмотрено.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

В рабочей программе по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Цели и задачи изучения модуля связаны с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Формируемые компетенции обучающегося в результате освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации. Указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения.

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

Все разделы рабочей программы по профессиональному модулю направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Заключение:

Программа может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «ВЕСНА»

Директор ресторана «ЧО-ЧО»



К.В. Мусаев

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

В рабочей программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Кроме того, цели и задачи изучения модуля соотнесены с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационно-справочные системы («Консультант плюс», СПС «Гарант»).

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Руководитель КСП КУБГУ



М.А. Шудренко