

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»

Ирина Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчики:** Л.М. Духно, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

А.Р. Якупова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

Н.Я Симонова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание: профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	37
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	14

## **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

### **ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Направлена на присвоение квалификации «Менеджер», входящей в состав укрупненной группы профессий: 43.00.00 Сервис и туризм по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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

**иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**уметь:**

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

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемку 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.

### **3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 855 часов.

Самостоятельной работы - 225 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 630 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 450 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 108 часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

### 3. Структура и содержание: профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания									
ПК.1.2.  ПК.1.3  ПК.1.4	Раздел I.  Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	110	80	30		30			
	Раздел 2.  Товарная характеристика основных групп	160	100	50		60			



	продовольственных товаров								
<b>МДК. 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания</b>									
	<b>Раздел I.</b> Технология производства продукции общественного питания.	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>50</b>		<b>60</b>			
	<b>Раздел 2. Организация производства продукции общественного питания.</b>	<b>147</b>	<b>108</b>	<b>90</b>		<b>39</b>			
<b>МДК. 01.03 Физиология питания, санитария и гигиены</b>									
ПК.1.3	<b>Раздел I.</b> Физиология питания.	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>18</b>			
	<b>Раздел 2</b> Санитария и гигиена.	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>8</b>		<b>18</b>			
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
<b>Всего:</b>		<b>855</b>	<b>450</b>			<b>225</b>		<b>72</b>	<b>108</b>



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

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практическая работа, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания</b>		<b>762</b>	
<b>МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>180</b>	
<b>Раздел I. Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Пищевая ценность продуктов питания	<b>Содержание:</b> Понятие и сущность дисциплины. Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания	<b>19</b>  10	  <b>2</b>
	<b>Практическая работа № 1-9:</b> Ознакомить с структурой и содержанием ГОСТ Р 51074-2003 Работа с ГОСТ Р 51074-2003 Изучение различительных признаков Пищевой ценности. Ознакомить с структурой и содержанием Закона РФ "О защите прав потребителей". Изучить Закона РФ "О защите прав потребителей". Расчёт энергетической ценности молочных товаров. Расчет энергетической ценности пищевых жиров. Расчет энергетической ценности мясных, рыбных товаров. Составить суточный рацион питания.	9	
<b>Тема 1.2.</b> Оценка качества продовольственных товаров	<b>Содержание:</b> Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров. Сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства. Градации пищевых продуктов. Градации качества и стандартной продукции. Пересортица товаров.	<b>13</b>  8	  2

	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.		
	<b>Практическая работа № 10- 14:</b> Изучение групповых показателей характеризующие потребительские и технологические свойства. Изучить структуру и содержание нормативно-технической документации. Изучить органолептические методы контроля качества продовольственных товаров. Изучить принципы построения балльной системы органолептической оценки качества пищевых продуктов. Изучить правила проведения дегустаций, техника дегустации.	5	
<b>Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>		<b>147</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>20</b>	
Зерномучные товары	Классификация и ассортимент зерномучных товаров характерные признаки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба. Дефекты хлеба, их причины и меры предупреждения. Условия транспортирования и реализации. Макаронные изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий: Трубчатые макаронные изделия (рожки, перья); Нитеобразные макаронные изделия (вермишель); Лентообразные макаронные изделия (лапша); Фигурные изделия (ракушки, спиральки звездочки, буквы алфавита, шестеренки). Характеристика качества макаронных изделий. Дефекты и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения. Классификация, виды и ассортимент итальянской пасты: Маникотти, Равиоли, Феттуччини, Пичи, Паппарделле, Лазаньетте, Ризони, Паккери, Гарганелли.	9	2

	<p><b>Практическая работа № 15- 25:</b>          Дать характеристику: зерно и зернопродукты.          Изучить характеристику требований к продукции на основании ФЗ «О техническом регулировании от 29.07.2017».          Оценка качества крупы по стандарту.          Классификации оценка качества муки по стандарту.          Органолептическая оценка качества, расчёт энергетической ценности хлеба.          Определить дефекты и болезни хлеба.          Составить характеристику пищевых концентратов.          Требования к качеству макаронных изделий, условия и сроки их хранения.          Оценка качества макаронных изделий по стандарту.          Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации зерномучных товаров.          Расчет товарных потерь естественной убыли.</p>	11	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>25</b>	

Плодовоовощные товары	<p>Свежие овощи. Клубнеплоды и корнеплоды.</p> <p>Пищевая ценность свежих плодов и овощей, классификация овощей.</p> <p>Клубнеплоды и корнеплоды: химический состав, сорта, болезни и повреждения, качество, транспортировка, упаковка, хранение.</p> <p>Капустные, луковые, пряные и салатно-шпинатные овощи.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения, требования к качеству, условия хранения и транспортировки.</p> <p>Десертные, тыквенные, томатные, бобовые и зерновые овощи. Грибы.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения, требования к качеству, условия хранения и транспортировки.</p> <p>Свежие плоды и ягоды.</p> <p>Химический состав, пищевая ценность, классификация свежих плодов и ягод.</p> <p>Семечковые плоды: груша, яблоки. Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения. Условия и сроки хранения семечковых плодов.</p> <p>Косточковые плоды: персики, слива, вишня, абрикосы.</p> <p>Ягоды: клубника, малина, крыжовник, смородина, виноград, ежевика.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения.</p> <p>Условия и сроки хранения косточковых плодов и ягод.</p> <p>Орехоплодные: фундук, грецкие, миндаль, кедровые, арахис, фисташка.</p> <p>Субтропические и тропические плоды: лимоны, апельсины, гранат, хурма, бананы, инжир, финики, киви. Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения. Условия и сроки хранения орехоплодных, субтропических и тропических плодов.</p> <p>Продукты переработки овощей и плодов.</p> <p>Квашенные, соленые и маринованные овощи и плоды. Сушеные овощи, плоды и ягоды.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения.</p> <p>Овощные и плодово-ягодные консервы в герметической таре.</p> <p>Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Замороженные овощи, плоды, ягоды.</p>	17	2
-----------------------	---	----	---

<b>Тема 2.3.</b> Молочные товары	<b>Практическая работа № 26- 33:</b> Определить правила приемки и методы отбора проб отдельных видов свежих овощей. Определить группу овощей: вегетативная, плодовая. Определить хозяйственно-ботанический сорт картофеля по стандарту. Изучить помологические сорта семечковых плодов и оценить качества по стандарту. Охарактеризовать каждый вид натурального образца, распределив овощи по группам Дать качественную характеристику. Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации тропических и субтропических товаров. Изучение характерных дефектов и повреждений плодов, овощей Оценка качества плодовых и овощных консервов по стандарту.	8	
	<b>Содержание</b>	16	
	Молоко и сливки. Химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Молочнокислые напитки: кефир, простокваша, ряженка, йогурт, варенец, кумыс. Молочнокислые напитки, значение в питании человека. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Мороженое. Виды, состав. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения. Сметана, творог. Значение в питании человека. Физико-химические показатели. Товароведная характеристика ассортимента. Пороки качества, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные консервы. Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.. Масло коровье. Виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения.	10	

Тема 2.4. Сыры			
	<b>Практическая работа № 34 -39:</b> Оценка качества кисломолочных товаров по стандарту. Определить дефекты молока и причины их образования. Пороки молока. Изучить ассортимент и оценить качества мороженого. Определить сроки хранения молочных товаров разных групп. Изучить ассортимент и оценить качество молочных консерв. Ознакомиться с ассортиментом и оценкой качества масла коровьего.	6	2
	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Сыры. Классификация сыров, особенности производства, требования к качеству. Твердые (Пармезан, Швейцарский, Голландский, Чеддер, Российский); Мягкие (Дорогобужский, Камамбер, Смоленский, Рокфор, Бри); Рассольные (Фета, Осетинский, Моцарелла, Адыгейский, Буррата); Переработанные или плавленые (Дружба, Бофор, Гауда, Маасдам); Молодые или свежие (Рикотта, Маскарпоне, Буко, Панир, Филадельфия, Сулугуни); Кисломолочные. Пищевая ценность и химический состав сыров. Особенности производства. Товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Показатели безопасности сыра.	9	
	<b>Практическая работа № 40 -46:</b> Классификация и характеристика ассортимента сыров. Определить пищевую ценность и химический состав сыров. Определить качества сыра органолептическим методом (внешний вид, форма, цвет сырного теста, консистенция, запах, вкус, форма глазков и т.д.). Изучить маркировку, упаковку и хранение сыров сычужных твердых. Изучить балльную систему оценки качества сыров, сорта и дефекты. Расчет товарных потерь от естественной убыли. Составить описание каждого вида образца и вывод. Использовать 100-балльную систему оценки качества	7	



<b>Тема 2.5.</b> Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары	<b>Содержание:</b> Сахар, мед, крахмал. Товароведная характеристика. Пороки качества, требования к упаковке и условиям хранения. Кондитерские изделия, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Плодово-ягодные кондитерские изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Мучные кондитерские изделия. Классификация мучных кондитерских изделий: сахаристые (шоколад, мармелад, карамель, конфеты, халва, драже). Мучные (печенье, пряники, торты, кексы, вафли, пирожные) Характеристика ассортимента, требования к качеству, условиями сроком хранения. Восточные сладости: халва, нуга, лукум, щербет, хахлава (баклава), чурчхела. Кондитерские изделия детского, диетического и специального назначения. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условиям и сроком хранения.	14	2
	<b>Практическая работа № 47 -50:</b> Дать товароведческую характеристику: сахар, мед, кондитерские изделия. Ознакомить с видами и оценкой качества сахара. Ознакомить с ассортиментом мучных кондитерских изделий. Ознакомить с натуральными образцами и оценкой качества конфет.	4	
	<b>Содержание:</b> Чай, и чайные напитки: байховый, пакетированный, гранулированный, ароматизированный. Фруктовые и травяные чаи. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения Кофе, кофейные напитки: кофе в зернах, молотый, растворимый (сублимированный, порошковый, гранулированный). Классификация. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения. Пряности и приправы. Пряности: классификация, значение в питании, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения. Поваренная соль и приправы: значение в питании, товароведная характеристика, условия и сроки хранения. Табачные изделия: сигарета (с фильтром и без), папиросы, сигара, сигарилла, курительный	21	
<b>Тема 2.6.</b> Вкусовые товары	Чай, и чайные напитки: байховый, пакетированный, гранулированный, ароматизированный. Фруктовые и травяные чаи. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения Кофе, кофейные напитки: кофе в зернах, молотый, растворимый (сублимированный, порошковый, гранулированный). Классификация. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения. Пряности и приправы. Пряности: классификация, значение в питании, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения. Поваренная соль и приправы: значение в питании, товароведная характеристика, условия и сроки хранения. Табачные изделия: сигарета (с фильтром и без), папиросы, сигара, сигарилла, курительный	11	2

	<p>табак, трубочный табак, табак для кальяна. Классификация, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения.</p> <p>Крепкие алкогольные напитки, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой: виски, бренди, коньяк, джин, ром, абсент, спирт этиловый, водка, ликеро-водочные изделия. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения</p> <p>Виноградные вина: красное, белое, розовое.</p> <p>Химический состав и классификация виноградных вин. Характеристика отдельных групп виноградных вин, болезни, дефекты и недостатки вин.</p> <p>Слабоалкогольные напитки: пиво, брага, квас, сидр. Характеристика.</p> <p>Безалкогольные напитки: минеральные воды, соки, концентрированные, сухие напитки, питьевая вода.</p> <p>Сиропа</p> <p>Товароведная характеристика. Классификация. Срок годности. Применение.</p>		
	<p><b>Практическая работа № 51-60:</b></p> <p>Оценка качества, определение пищевой ценности чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков</p> <p>Изучить ассортимент и оценить качество приправ.</p> <p>Составить показатели безопасности, нормируемые СанПиНом для табачных изделий.</p> <p>Классификации ликеро-водочных изделий.</p> <p>Изучение классификации, ассортимента и оценка качества виноградных вин.</p> <p>Идентификация и экспертиза виноградных вин. Дефекты и болезни вин.</p> <p>Определить вид, дать характеристику, оценить качество безалкогольных напитков.</p> <p>Провести органолептическую оценку безалкогольных газированных и негазированных напитков.</p> <p>Изучить ассортимент и оценить качество сока</p> <p>Изучить ассортимент и оценить качество сиропов.</p>	10	
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>7</b>	
Пищевые жиры	<p>Пищевые жиры: растительные масла, масличное сырьё</p> <p>Состав и свойства жиров. Значение в питании человека. Классификация пищевых жиров.</p> <p>Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием.</p> <p>Влияние способа производства масла и его рафинации на качество масла. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, хранение растительных масел.</p>	4	2

	Жиры животные топленые: кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Маргарин, спреды, майонез. Виды, назначение, состав. Сущность технологии их получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения и сроки. Показатели безопасности пищевых жиров. Соусы: горячие, холодные Виды, назначение, состав. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения.		
	<b>Практическая работа № 61- 63:</b> Изучить ассортимент и классификацию растительных масел в зависимости от способа обработки и показателей качества. Расшифровать маркировку и определить качество образца растительного масла по органолептическим и физико-химическим (цветное число, кислотное число) показателям. Провести органолептическую оценку майонеза по стандарту.	3	
	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>16</b>

Мясные продукты	<p>Мясо животных Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Степени прожарки для стейков: Blue;Rare;Medium Rare;Medium;Medium Well;Well Done.</p> <p>Мясо домашней птицы.</p> <p>Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты.</p> <p>Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Мясные копчености. Колбасные изделия.</p> <p>Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.</p> <p>Мясные деликатесы: ветчины и вареные колбасы, сосиски и сардельки, полукопченые колбасы, варено копченые колбасы</p> <p>Деликатесы свиные: буженина, окорок, свиные ребрышки, мясной орешек, шпик, свинина праздничная.</p> <p>Деликатесы куриные: крылья куриные, копченый окорок,кура копченая, рулет из птицы.</p> <p>Холодец</p> <p>Мясные кулинарные изделия.</p> <p>Классификация и общая характеристика видов. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения .</p>	5
-----------------	---	---

	<p><b>Практическая работа № 64-74:</b></p> <p>Характеристика категорий мяса по возрасту и упитанности.</p> <p>Классификация мяса и мясо продуктов, морфологический состав, пищевая ценность и химический состав мяса.</p> <p>Определить факторы, формирующие и сохранение качества, и безопасность мясных товаров.</p> <p>Ознакомить с ассортиментом копченых колбас и мясных деликатесов.</p> <p>Органолептическая оценка качества вареных колбас.</p> <p>Ознакомить с ассортиментом копченых колбас и мясных деликатесов органолептическая оценка их качества.</p> <p>Ознакомить с ассортиментом мясных деликатесов, органолептическая оценка их качества.</p> <p>Расшифровка маркировки мясных консерв.</p> <p>Изучить ассортимент и оценить качество мясных кулинарных изделий.</p> <p>Органолептическая оценка качества мясных консерв.</p> <p>Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации мясных товаров.</p>	11	
<b>Тема 2.9.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	

Рыбные товары.	<p>Классификация промысловых рыб.</p> <p>Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды).</p> <p>Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств.</p> <p>Соленые и маринованные рыбные товары.</p> <p>Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.</p> <p>Копченые рыбные товары.</p> <p>Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары. Общая характеристика, классификация и ассортимент.</p> <p>Показатели и требования к качеству, дефекты и их причины, меры предупреждения.</p> <p>Упаковка, условия и сроки хранения. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Морепродукты.</p> <p>Изучение ассортимента и класс морепродуктов</p> <p>Ракообразные (омары, лобстеры, раки, крабы, креветки, тигровые креветки, лангустины);</p> <p>Двустворчатые моллюски (морские гребешки, мидии, устрицы);</p> <p>Головоногие моллюски (осьминоги, кальмары);</p> <p>Морские водоросли (бурые, красные, ламинарии).</p> <p>Химический состав и пищевая ценность. Сравнительная характеристика потребительских свойств.</p>	6	2
----------------	---	---	---

	<p><b>Практическая работа № 75 - 80:</b>          Установление отличительных признаков промысловых семейств рыбы .          Характеристика: живой, охлажденной и мороженой рыбы. Пищевая ценность, способы холодильной обработки.          Изучить ассортимент и органолептическую оценку качества соленой рыбы          Провести органолептическую оценку качества икры рыбной.          Оценка качества морепродуктов.          Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации рыбных товаров.</p>	6	
<b>Самостоятельная работа:</b>		90	
<p>Составление суточного рациона питания.          Определить показатели, характеризующие пищевую ценность продуктов питания          Расчет энергетической ценности пищевых продуктов          Дать характеристику основных пищевых веществ и значение их для организма          Составление структуры потребительских свойств продовольственных товаров.          Составление таблицы со способами повышения пищевой ценности продуктов питания          Распределить пищевую продукцию на 4 группы.          Дать характеристику групп показателей экспертизы качества продовольственных товаров          Составление суточного рациона питания.          Описать требования Санитарно-гигиенических режимов хранения продовольственных товаров.          Дать определение соответствия упаковки образца товара: макаронные изделия.          Расчет энергетической ценности пищевых продуктов          Подготовить сообщение: «Значение органических и неорганических веществ для жизнедеятельности человека».          Особенности экспертизы качества продовольственных товаров оформить в виде таблицы.          Описать требования предъявляемые к маркировке продовольственных товаров.          Определить подлинность продовольственного товара по штриховому коду.          Составить таблицу с обязательными требованиями, которые должны содержать информацию для потребителей у большинства видов продовольственных товаров.          Подготовить презентацию по теме: «Зерномучные товары»          Подготовить сообщение: «Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов»          Составить классификацию зерна по группам ботанической принадлежности.          Описать показатели качества применяемые для характеристики зерна.          Подготовить сообщение: «Что такое самосогревание зерна и что провоцирует его возникновение»          Составить таблицу с показателями качества бараночных изделий на каждом этапе производства.</p>			

<p>Подготовить презентацию по теме: «Классификация макаронных изделий по группам, сортам и типам, а так же в зависимости от способа формирования»</p> <p>Составить таблицу с основными и дополнительное показателями сырья для производства макаронных изделий</p> <p>Подготовить сообщение : «Традиционные продукты Италии» «Традиционные блюда Италии».</p> <p>Подготовить сообщение: «Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в питании человека»</p> <p>Составить таблицу с допустимые дефекты плодоовощной продукции</p> <p>Решение ситуационных задач по плодоовощной продукции</p> <p>Подготовить сообщение: «Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения», «Основные физико-механические характеристики плодов и овощей»</p> <p>Подготовить сообщение: «Орехи как продукт питания», «Лечебные свойства орехов»</p> <p>Подготовить сообщение: «Способы консервирования плодов и овощей»</p> <p>Ассортимент плодоовощных консерв распределить по группам и дать характеристику</p> <p>Схематично изобразить технологию производства плодоовощных консерв в виде схемы.</p> <p>Указать пищевые добавки которые позволяют задержать или прекратить рост размножения микроорганизмов в плодоовощной продукции.</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Молоко и молочные товары»</p> <p>Дать характеристику методам получения творога.</p> <p>Составить таблицу с технологическими операциями присматривающий ускоренный метод производства сметаны.</p> <p>Сравнить вкусовые качества различных молочных продуктов.</p> <p>Составить таблицу с видами творога и различиями в зависимости от состава и технологии производства.</p> <p>Дать характеристику методам получения творога.</p> <p>Дать характеристику каждого из видов сгущенных консерв.</p> <p>Подготовить сообщение: «Дефекты сливочного и топленого масла».</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Сыры».</p> <p>Описать технологическую схему производства сыров.</p> <p>Составление таблицы с характеристиками твердых сычужных сыров.</p> <p>Составление таблицы с отличительными особенностями сыров группы: Швейцарского, Голландского, Волжского, Чеддер.</p> <p>Описать пороки сыров.</p> <p>Расчет естественной убыли сыра.</p> <p>Описать показатели качества сыра.</p> <p>Подготовить сообщение: «Что такое модифицированный крахмал».</p> <p>Описать дефекты меда.</p>		
--	--	--



<p>Описать классификацию и технологию приготовления различных видов мармелада.</p> <p>Составить сравнительную характеристику кондитерских изделий и кондитерских изделий для диетического и специального назначения</p> <p>Восточные сладости</p> <p>Описать какие компоненты входят в состав халвы.</p> <p>Составить сравнительную таблицу с характеристиками: сахар-песок сахар-рафинад.</p> <p>Составление таблицы с наиболее характерными дефектами чая.</p> <p>Изучить характеристику разновидностей и сортов сырого кофе потребительские свойства кофе химический состав процессы происходящие при обжарке кофе их влияние на химический состав и качество классификацию кофе: натуральный (зеленый в зернах жареный в зернах жареный молотый жареный молотый с добавлениями растворимый) кофезаменители кофемиксы.</p> <p>Подготовить сообщение: «География произрастания кофейного дерева техника сбора плодов и их обработкой».</p> <p>Определить отличительные особенности классических пряностей пряных овощей пряной травы смеси и комбинации пряностей.</p> <p>Рассмотреть классификацию вин по сроку выдержки (молодые без выдержки выдержанные марочные коллекционные); по цвету (белые розовые красные).</p> <p>Рассмотреть классификацию вин по способу производства: натуральные (газированные ароматизированные контролируемых названий по происхождению специальные).</p> <p>Рассмотреть классификацию вин по содержанию спирта и сахара: натуральные, специальные (сухие, сухие особые, полусухие, полусладкие, крепкие, полудесертные, десертные, ликерные).</p> <p>Описать отличительные характеристики игристых вин от газированных.</p> <p>Составление таблицы с отличительными признаками концентрированных соков от экстрактов каковы особенности их получения.</p> <p>Подготовить сообщение : «Что такое акцизная марка и каково ее назначение»</p> <p>Дать определение что такое асептическая упаковка соков каковы ее преимущества перед другими видами упаковки.</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Пищевые жиры»</p> <p>Описать Физико-химические показатели качества жиров и масложирных товаров.</p> <p>Составить сравнительную таблицу с условиями транспортирования и хранения спредов и топленых смесей.</p> <p>Составить таблицу с дефектами майонезов и майонезных соусов</p> <p>Подготовить сообщение : «Технология производства майонезов и майонезных соусов и влияние отдельных технологических операций на качество готовой продукции».</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Мясо и мясные товары».</p>		
---	--	--

<p>Определить категории упитанности мяса молодника и крупнорогатого скота- отразить в таблице.  Дать характеристику качества обработки птичьих субпродуктов.  Подготовить сообщение: «Пищевая ценность».  Подготовить сообщение : «Дефекты и отклонения в качестве продуктов из мяса».  Определить качество колбасных изделий по натуральным образцам органолептическим методом.  Составить таблицу с классификацией мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.  Подразделить тушки всех видов птицы на сорта в зависимости от упитанности и качества обработки.  Составить характеристику колбасных изделий с учетом отличительных особенностей рецептуры изготовления.  Подготовить сообщение: «Как делятся консервы мясные и мярсодержащие в зависимости от вида используемого мяса мясного сырья и в зависимости от технологии производства».  Подготовить презентацию по теме: «Рыбные товары».  Подготовить сообщение на тему : «Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров».  Составить таблицу с характерными требованиями к качеству, безопасности, а так же упаковке, транспортировке и хранению.  -живой рыбы  -охлажденной рыбы  -мороженной рыбы  -кулинарным рыбным изделиям.  Сгруппировать по семействам: лосось, белуга, сельдь атлантическая, стерлядь, нельма, форель, карась, калуга, севрюга, шип, осетр, семга, кета, нерка, карп, сазан, сельдь тихоокеанская, пелядь. Сделать выводы.  Описать дефекты икры.  Сгруппировать по семействам: сайка, салака, снежок, камбала, корюшка, килька, сельдь каспийская, щука, палтус, скумбрия, омуль, форель.  Подготовить сообщение: «Не рыбные морепродукты».</p>			
<b>МДК. 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания</b>		<b>118</b>	
<b>Равел I. Технология производства продукции общественного питания.</b>		<b>80</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	<b>Содержание:</b> Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика способов кулинарной обработки. Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2. Супы</b>	<b>Содержание:</b>	<b>20</b>	

	Значение супов в питании. Приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников. Приготовление заправочных супов: солянок, картофельных супов и супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми. Молочные, пюреобразные и прозрачные супы. Сладкие и холодные супы. Требования к качеству и отпуск супов.	10	
	<b>Практическая работа № 1-10:</b> Составление таблицы: «Виды супов и их характеристика» «Сравнительная характеристика щей и борщей по их составу» Составление таблицы: «Сравнительная характеристика рассольников и солянок по их составу» «Сравнительная характеристика супов с овощами, макаронными изделиями, крупой и бобовыми по их составу» Разработка ассортимента супов. Составление технологических схем приготовления супов. Расчет количества продуктов при приготовлении супов. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов. Составление нормативно-технологической документации на супы. Расчет пищевой и энергетической ценности супов.	10	
<b>Тема 1.3.</b> Соусы.	<b>Содержание:</b>	12	
	Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Соусы на бульоне. Приготовление соусов на сметане, молоке, сливочном масле. Холодные соусы. Требования к качеству, сроки хранения соусов	6	
	<b>Практическая работа № 11-16:</b> Разработка ассортимента соусов. Составление технологических схем приготовления соусов Расчет количества продуктов при приготовлении соусов Расчет пищевой и энергетической ценности соусов Составление нормативно-технологической документации на соусы Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов.	6	
<b>Тема 1.4.</b> Блюда и гарниры из овощей и грибов	<b>Содержание:</b>	16	
	Блюда и гарниры из овощей и грибов: значение, классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов.	6	

	Требования к качеству. Дефекты блюд. Условия и сроки реализации. Нормы и правила отпуска.		
	<b>Практическая работа № 17- 26:</b>	<b>10</b>	
	<p>Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей и грибов.</p> <p>Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей.</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из овощей и грибов.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из овощей и грибов.</p>		
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>16</b>	
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий: значение, классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика блюд, отличительные особенности, использование, требования к качеству. Дефекты блюд. Нормы отпуска.	8	
	<b>Практическая работа № 27-34:</b>	<b>8</b>	
	<p>Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из круп и бобовых</p> <p>Расчет количества продуктов при приготовлении макаронных изделий.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из круп.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из круп.</p> <p>Составление нормативно-технологической документации на блюда из макаронных изделий.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из макаронных изделий.</p> <p>Расчет количества жидкости и соли, необходимых для приготовления каш различной консистенции.</p> <p>Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.</p> <p>Расчет количества продуктов для приготовления гарниров.</p> <p>Расчет количества порций гарниров из имеющихся продуктов.</p> <p>Составление схем приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Составление технологических схем приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>		
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	

Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	Значение блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в питании. Классификация блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбной массы и нерыбного водного сырья. Дефекты блюд из рыбы. Условия и сроки реализации. Отпуск блюд из рыбы.	8	
	<b>Практическая работа № 35-38:</b>	4	
	Расчет количества продуктов при приготовлении блюд рыбы. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Составление нормативно-технологической документации на блюда из рыбы. Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы.		
<b>Тема 1.7.</b> Блюда из мяса.	<b>Содержание:</b>	14	
	Приготовление блюд из мяса. Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из мяса диких животных. Требования к качеству блюд из мяса. Условия и сроки реализации. Отпуск блюд из мяса.	10	
	<b>Практическая работа № 39 -42:</b> Расчет количества продуктов при приготовлении блюд мяса. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Составление нормативно-технологической документации на блюда из мяса. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса.	4	
<b>Тема 1.8.</b> Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика.	<b>Содержание:</b>	10	
	Блюда из птицы, дичи и кролика: значение, классификация и ассортимент. Приготовление блюд из птицы. Особенности сырья и приготовления блюд из дичи и кролика. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Отпуск блюд из птицы, дичи и кролика.	6	
	<b>Практическая работа № 43-46:</b> Расчет количества продуктов при приготовлении блюд птицы. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Составление технологических схем приготовления блюд из птицы. Составление нормативно-технологической документации на блюда из птицы	4	
<b>Тема 1.9.</b>	<b>Содержание:</b>	8	

Блюда из яиц и творога.	Блюда из яиц и творога: значение, классификация и ассортимент. Приготовление блюд из яиц и творога: вареных, жареных, запеченных. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки реализации. Отпуск блюд из яиц и творога.	4	
	<b>Практическая работа № 47:</b> Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из яиц и творога.	1	
<b>Тема 1.10.</b> Холодные блюда и закуски.	<b>Содержание:</b>	10	
	Значение холодных блюд и закусок в питании. Приготовление гарниров и желе. Приготовление бутербродов и холодных закусок. Приготовление салатов и холодных блюд. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки реализации. Отпуск холодных блюд и закусок.	8	
	<b>Практическая работа № 48:</b> Расчет количества продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.	1	
<b>Тема 1.11.</b> Сладкие блюда и напитки	<b>Содержание:</b>	10	
	Сладкие блюда: значение, классификация, используемое сырье и его предварительная подготовка, ассортимент. Приготовление сладких блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Отпуск сладких блюд. Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков. Холодные напитки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Отпуск горячих и холодных безалкогольных напитков.	8	
	<b>Практическая работа № 49:</b>	1	
	Расчет количества продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков. Расчет количества порций блюд для приготовления сладких блюд и напитков.		
<b>Раздел 2. Организация производства продукции общественного питания.</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация предприятий общественного питания.	<b>Содержание:</b>	4	
	Понятие о хозяйствующих субъектах в сфере общественного питания. Классификация предприятий по различным признакам. Основные типы и классы предприятий Характеристика типов предприятий общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.		
<b>Тема 2.2.</b> Организация продовольственного и	<b>Содержание:</b>	6	
	Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья и полуфабрикатов. Структура и содержание: договора поставки.	4	

материально-технического снабжения.	Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции. Организация материально-технического снабжения.		
	<b>Практическая работа № 50:</b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Организация складского и тарного хозяйства.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	
	Складское хозяйство. Технологический процесс на складе. Организация тарного хозяйства.		
<b>Тема 2.4.</b> Структура производства.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	Структура производства и основные направления ее совершенствования. Влияние типа и класса на структуру. Производственные помещения. Основные требования к организации производства, производственным помещениям.	2	
	<b>Практическая работа № 51:</b>	<b>1</b>	
	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
<b>Тема 2.5.</b> Оперативное планирование работы производства.	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	Сущность оперативного планирования производства. Производственная программа. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Виды меню, их характеристика. Расчет потребности сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Стандартизация продукции общественного питания. Нормативная документация предприятий общественного питания.	6	
	<b>Практическая работа № 52 -57:</b> Расчет загрузки торгового зала. Расчет общего количества блюд и разбивка их по ассортименту. Составление плана-меню. Калькуляция. Определение потребности в сырье для выполнения заказов. Составление меню банкета. Расчет стоимости банкета. Составление договора и заказа на проведение банкета.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	

Организация работы основных производственных цехов.	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Организация работы заготовочных цехов. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Кондитерские цехи: особенности организации их работы и технологические участки. Кулинарные цехи: организация технологического процесса и рабочих мест.		
<b>Тема 2.7.</b> Организация работы вспомогательных производственных помещений.	<b>Содержание:</b> Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. Организация рабочих мест моечной кухонной посуды, хлебoreзки и кладовой суточного запаса сырья.	2	
<b>Тема 2.8.</b> Организация труда персонала на производстве.	<b>Содержание:</b> Персонал предприятия и его характеристика. Основные направления и методы рациональной организации труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов.	4 2	
	<b>Практическая работа № 58- 60:</b> Составление производственной программы, расчетного меню. Определение численности работников производства с учетом производственной программы.	3	
<b>Тема 2.9.</b> Реализация готовой продукции общественного питания.	<b>Содержание:</b> Реализация продукции общественного питания и ее формы. Организация работы раздачи. Организация контроля качества продукции. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия: в магазинах (отделах), кулинарии. Документы, регламентирующие правила реализации.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Составление примерной схемы размещения предприятий. Составить отчет о посещении предприятия общественного питания одного из районов г. Самара. Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с Нормами оснащения для данного типа и класса предприятия.		59	



<p>Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя) г. Самара.</p> <p>Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.</p> <p>Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.</p> <p>Посетить предприятие общественного питания г. Самары, установить наличие информации о правилах предоставления услуг в данном предприятии, правилах реализации покупных и продукции собственного производства.</p> <p>Сделать выводы о соблюдении правил норм.</p> <p>Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов».</p> <p>Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов. Разработка новых видов продукции.</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству супов, сроки реализации».</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству соусов, сроки реализации».</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации».</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использование гарниров.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы».</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы, нерыбного сырья.</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству блюд из мяса».</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд мяса.</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика».</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству блюд из яиц и творога».</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску горячих блюд из творога.</p> <p>Самостоятельное изучение материала по темам «Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей» и др., пользуясь основной и дополнительной литературой.</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска сладких блюд.</p>			
<b>МДК. 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена</b>		<b>72</b>	
<b>Введение.</b>	<b>Содержание:</b>		
	Введение. Основные понятия, цели задачи, предмет изучения физиологии питания.	<b>1</b>	
<b>Раздел I. Физиология питания</b>		<b>36</b>	

<b>Тема 1.1.</b> Пищеварение. Роль пищи для организма человека	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Роль пищи для организма человека.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Роль белков в жизнедеятельности организма.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Основные пищевые вещества: понятие. Белки: физиологическая роль, состав, биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Роль жиров в жизнедеятельности организма.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Жиры: физиологическая роль, состав, биологическая ценность, соотношение в суточном рационе. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние на обмен веществ, здоровье человека.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Роль углеводов и витаминов в жизнедеятельности организма.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Углеводы: физиологическая роль, состав, источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе, потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Витамины: современные представления о роли витаминов в организме человека. Характеристика витаминов, понятие о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработки продуктов. Витаминизация готовой пищи и продуктов.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Роль минеральных веществ и воды в жизнедеятельности организма.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Минеральные вещества: значение для организма, физиологическая роль, суточная потребность организма Вода: значение для организма, водосолевой обмен, водный баланс, особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Основные процессы обмена веществ в организме. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма, суточный расход энергии .	2	
<b>Тема 1.6.</b> Рациональное питание.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Рациональное питание: понятие рациона питания, основные принципы( учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ,	2	

	разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда для различных групп населения.		
<b>Тема 1.7.</b> Физиологические основы организации рационального питания.	<b>Содержание:</b>	<b>8</b>	1-2
	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Методика составления рационов питания. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании.	2	
	<b>Практическая работа № 1-6:</b>	<b>6</b>	2-3
	Определение химического состава и калорийности отдельных продуктов, блюд и меню в целом, органолептическая оценка качества. Составление меню суточного рациона питания разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Составление меню суточного рациона и определение его калорийности		
<b>Тема 1.8.</b> Питание детей и подростков.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания.	2	
<b>Тема 1.9.</b> Диетическое питание.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	1-2
	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принципы щажения.	4	
<b>Тема 1.10.</b> Лечебно-профилактическое питание.	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	1-2
	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при различных заболеваниях. Понятие о лечебно-профилактическом питании, назначение.	4	
	<b>Практическая работа № 7 - 12:</b>	<b>6</b>	2-3
	Составление меню суточного рациона питания в соответствии с указанной диетой. Определение химического состава и калорийности меню.		
<b>Раздел 2 Санитария и гигиена</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Введение. Основные понятия и термины микробиологии.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Основные понятия и термины микробиологии: микробиология, эпидемиология, санитария, гигиена. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение гигиены питания для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного	2	

	питания. Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии, гигиены. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология.		
<b>Тема 2.2.</b> Морфология микроорганизмов.	<b>Содержание:</b>	4	1-2
	Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов(размеры, особенности строения, размножения, принципы систематики) Значение процессов, вызываемых ими в природе(круговорот веществ в природе), при производстве и хранении пищевых продуктов. Техника микроскопирования: устройство микроскопа, приготовление препаратов.	2	
	<b>Практическая работа № 13-14:</b>	2	2-3
	Изучение устройства микроскопа. Правила работы с микроскопом, и овладение техникой микроскопирования. Приготовление микропрепаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде.		
<b>Тема 2.3.</b> Физиология микроорганизмов.	<b>Содержание:</b>	2	1-2
	Обмен веществ как главная особенность микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, свойства, факторы, влияющие на ферментативную активность. Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.	2	
	<b>Содержание:</b>	2	1-2
<b>Тема 2.4.</b> Важнейшие микробиологические процессы.	Типичные брожения(спиртовое, молочнокислое, маслянокислое) и аэробные окислительные процессы(уксуснокислое, лимоннокислое). Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов-возбудителей. Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания. Гниение: сущность, микроорганизмы-возбудители, вызывающие гниение продуктов. Условия размножения белковых веществ микроорганизмами в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.	2	
	<b>Содержание:</b>	2	1-2
<b>Тема 2.5.</b> Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов(температуры, влажности, концентрации среды, излучений). Температура среды психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы.	2	

природе. <b>Тема 2.6.</b> Хранение пищевых продуктов.			
	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	<b>1-2</b>
	Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах.	2	
<b>Тема 2.7.</b> Патогенные микроорганизмы.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	<b>1-2</b>
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности( специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма человека. Иммуитет, его виды. Вакцины и сыворотки. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного организма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	
<b>Тема 2.8.</b> Микробиология важнейших пищевых продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	<b>1-2</b>
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп( мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов). Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсеменённость. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсеменённости. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.	2	
	<b>Практическая работа № 15-16:</b> Исследование заболеваний пищевых продуктов, вызванных действием микроорганизмов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.	<b>2</b>	<b>2-3</b>
<b>Тема 2.9.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	<b>1-2</b>

Личная гигиена работников питания.	Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики пищевых инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.	2	
<b>Тема 2.10.</b> Пищевые заболевания (инфекции и отравления).	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	1-2
	Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции: кишечные и зоонозы. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Сальмонеллез. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы и токсикоинфекции. Причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы.	2	
	<b>Практическая работа № 17-18:</b> Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	2-3
<b>Тема 2.11.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Физические свойства, химический состав, микробное загрязнение. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.	2	
<b>Тема 2.12.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Гигиенические принципы планировки. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению; к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары(маркировка) Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Понятие, значение, способы и методы. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация.	2	

общественного питания. <b>Тема 2.13.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.			
	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	1-2
	Санитарные требования к транспорту, санитарный паспорт, гигиенические требования к таре. Оценка качества принимаемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать. Санитарные требования к складам. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Санитарные требования к складам. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».	2	
	<b>Практическая работа № 19-20:</b> Микробиологический контроль пищевого производства	2	2-3
<b>Тема 2.14.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	1-2
	Санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства. Требования к процессам механической кулинарной обработки; к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд; к выработке кондитерских изделий; к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Контроль качества готовой продукции. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказание услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.	2	
<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>20</b>	
Составить и заполнить таблицу «Содержание: белка в порции некоторых продуктов»			
Составить схему «Классификация жиров»			
Подготовить устное сообщение на тему «Витамины в нашей жизни»			
Подготовить устное сообщение «Роль воды в жизнедеятельности организма»			
Подготовить устное сообщение на тему «Современные взгляды на проблемы рационального питания»			
Составить и заполнить таблицу «Нормы физиологических потребностей для взрослого населения»			
Выполнить расчеты по предложенному заданию			
Решить ситуационные задачи			
Подготовить устное сообщение на тему «Питание детей и подростков»			
Составить схему «Виды щажения»			
Подготовить устное сообщение на тему «Вегетарианство»			
Подготовить устное сообщение на тему «Лечебно-профилактическое питание»			
Составить и заполнить таблицу «Характеристика диет»			
Подготовить устное сообщение на тему «Санитарно-эпидемиологическое состояние страны»			
Составить и заполнить таблицу «Строение бактерий»			

<p>Составить и заполнить таблицу «Химический состав микробной клетки»</p> <p>Составить схему «Типичные виды брожения»</p> <p>Подготовить устное сообщение «Микрофлора и способы очистки питьевой воды»</p> <p>Составить и заполнить таблицу «Условия и сроки хранения пищевых продуктов»</p> <p>Составить схему «Классификация видов иммунитета»</p> <p>Подготовить устное сообщение на тему «Пропаганда здорового образа жизни»</p> <p>Составить схему «Классификация гельминтозов»</p> <p>Подготовить устное сообщение на тему «Охрана окружающей среды»</p> <p>Подготовить устное сообщение на тему «Способы, методы и средства уборки помещений»</p> <p>Составить и заполнить таблицу «Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов»</p> <p>Подготовить устное сообщение на тему «Вспышки пищевых заболеваний»</p> <p>Подготовить устное сообщение на тему «Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья»</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Ознакомление с порядком проведения идентификации продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативной документации.</p> <p>Ознакомление с нормативной базой товароведения на предприятии.</p> <p>Изучение и подготовка ассортимента продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов, используемых на предприятии.</p> <p>Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров</p> <p>Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов</p> <p>Ознакомление с нормативно – технологической документацией, используемой на предприятии.</p> <p>Ознакомление со структурой производства.</p> <p>Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании.</p> <p>Организация рабочих мест на предприятии общественного питания.</p> <p>Соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.</p> <p>Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании.</p> <p>Ознакомление с технологией приготовления продукции, выпускаемой на предприятии.</p> <p>Правильное оформление и отпуск продукции на предприятии.</p> <p>Ознакомление с правилами приема продукции на предприятии по количеству и качеству.</p> <p>Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания.</p> <p>Ознакомление с порядком проведения контроля качества готовой продукции на предприятии.</p> <p>Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов.</p>	72	



Ознакомление с видом, типом и классом предприятия. Ознакомление с методами оптимизации затрат рабочего времени. Ознакомление с порядком ценообразования на предприятии и торговой наценкой. Изучение порядка составления калькуляционных карт на предприятии.		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Идентификация продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов поступающих на предприятие. Определение и списание товарных потерь. Участие в составлении и заключении договоров на поставку продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов. Составление акта несоответствия товара Составление меню для проведения банкета в соответствии с типом, классом предприятия и тематикой банкета. Расчет количества сырья для проведения банкета. Расчет численности производственных рабочих для проведения банкета. Подбор технологического оборудования для проведения банкета. Контроль за соблюдением персоналом технологического процесса производства. Оценка санитарно-гигиенического состояния организации общественного питания. Контроль за соблюдением личной гигиены работниками общественного питания. Контроль за соблюдением санитарно – эпидемиологических требований к производству продукции общественного питания. Составление калькуляционных карт на блюда, изготавливаемые на предприятии. Организация и нормирование труда производственного персонала. Правила оперативного планирования работы организации	<b>108</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>762</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

#### **4. Условия реализации профессионального модуля**

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

###### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

##### **1.2. Информационное обеспечение обучения**

###### **Основные источники:**

1. Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена М.:ИД «ФОРУМ»-ИНФРА-М 2011
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены, санитарии М.:АСАДЕМА 2012
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2011. – 288с.
4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.
5. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения. Уч. пос. СПО- М.:КНОРУС, 2016.

###### **Дополнительные источники:**

1. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература, 2000.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
3. Терентьева А. П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» - М.: ОЦПКРТ, 2002.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «Вика», 1992.
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
7. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев: Техника, 1988.
8. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
9. О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 № 12.
10. Пивоваров В. И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. – М.: Высшая школа, 1992.
11. Аграновский Е. Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1990.
12. Бутейкис Н. Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 1990.
13. Шаповалов Н. Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1990.
14. Беляев М. И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1989.
15. Карсекин В. В. и др. Организация питания студентов. – М.: Экономика, 1989.
16. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. – М.: КВЦ «Прогресс», 1990.
17. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. – М., 1989.

- 18.Сборник рецептур М.: «Хлебпромформ», 2013
- 19.Мудрецов-Висс, К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена – М.: Деловая литература, 2010
- 20.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01; минздрав России, 2012.
- 21.Гигиенические требования по применению пищевых добавок СанПиН 2.3.2.1293-03
- 22.Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы СанПИН 2.3.2.560-96г.
- 23.Гусев М.В., Минеева Л.А. Микробиология, М.: «Академия», 2008. – 336 с

#### **Интернет –ресурсы:**

- <http://volgasystem.ru/oborudovanie/tekhnologicheskoe/> - Пищевое технологическое оборудование.
- <http://www.electrolux-pro.ru/obschepit/> - Оборудование для предприятий общественного питания.
- <http://biopiter.ru/> - Технологии и оборудование предприятий питания.
- <http://www.ural-mart.ru/page/barest/> - Оборудование для ресторанов.

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

## **6. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	работы с нормативно-технологической документацией, правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, знаний видов технологического оборудования	выполнение практического задания
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	организации проверки подготовки зала к обслуживанию и приему гостей. Изложение материалов по организации и контролю процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с посетителями	выполнение практического задания
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	Изложение показателей качества обслуживания; умение разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	выполнение практического задания
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)	выполнение практического задания

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по

	ходе обучения.	учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно- правовых документов , а также требований стандартов и иных нормативных документов ,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике