

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа профессионального модуля ПМ01 «Организация питания в организациях общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГАОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Кравченко С.В. *методист УМО*

Мухина А.В. *мастер производственного обучения*

Шараева А.В. *преподаватель*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	7
3.2 Содержание профессионального модуля	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	27
4.2 Информационное обеспечение обучения	27
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	28
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	34
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	34
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ ПРОГРАММЫ	38

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ01 Организация питания в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Цель и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 453 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 302 часа;
 самостоятельной работы обучающихся – 151 час;
 учебная практика – 36 часов;
 производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК1.1.Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2.Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК1.3.Контролировать качество выполнения заказа.

ПК1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика			
			Максимальная учебная нагрузка и практика	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся,		Сам. работа обучающихся,	Учебная	Производственная
				всего, часов	в т. ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4	МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	195	130	60	65			
ПК1.4	МДК01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	150	100	42	50			
	МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	108	72	32	36			
ПК1.1	Учебная практика	36	-	-	-	36	-	
ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4	Производственная практика (по профилю специальности),	72	-	-	-	-	72	
	ВСЕГО:	561	302	134	151	36	72	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			195	
Тема 1.1. Введение. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала		4	1,2
	1	Введение. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы		
	2	Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты реализуемые потребителю без существенной обработки		
	3	Пищевая ценность: понятие Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность и показатели, их характеризующие		
Тема 1.2. Оценка качества и хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала		8	2
	1	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырье для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические		
	2	Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.		
	3	Градации пищевых продуктов. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются		

	4	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения				
	5	Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности				
	6	Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению				
	7	Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества				
	8	Нормативные документы отрасли				
	Практические занятия №1-№2:				4	3
	1	Изучение систематических групп пищевых продуктов в соответствии с общероссийским классификатором. Изучение способов кодирования пищевых продуктов. Определение видов классификаторов, символов штрихового кода товаров				
	2	Оценка качества товаров по информации, указанной на этикетке				
Тема 1.3. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		6	2		
	1	Классификация и ассортимент. Химические и физические свойства зерномучных товаров				
	2	Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству				
	3	Мука. Виды помолов муки. Понятие о выходах муки. Показатели качества муки. Сорты ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества				
	4	Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Очерствение, его причины и меры замедления. Ассортимент ржаного хлеба и ржано-пшеничного, характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия, ассортимент, характеристика, показатели качества по стандарту. Мелкоштучные изделия сдоба,				

		бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания		
	5	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.		
	6	Упаковка, условия и сроки транспортировки и хранения		
	Практические занятия №3-№5:		6	3
	1	Процессы, происходящие при хранении круп и макаронных изделий и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества . Проведение оценки качества пшеничной муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		6	2
Плодоовощные товары	1	Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении		
	2	Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации		
	3	Плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, ореховых плодов и ягод. Показатели качества, болезни и повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль		
	4	Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность и показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения		
	5	Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных). Упаковка и хранение		

	6	Использование плодоовощных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия №6-№8		6	3
	1	Допускаемые отклонения. Градации качества плодоовощных товаров. Работа с нормативной и учебной литературой		
Тема 1.5 Вкусовые товары	Содержание учебного материала		10	2
	1	Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании		
	2	Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования		
	3	Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав. Требования к качеству. Упаковка и хранение		
	4	Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Рецепттура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение		
	5	Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли		
	6	Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	7	Алкогольные напитки. Спирт как сырье для получения водки и ликероводочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликероводочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вин.		
	8	Пиво. Основное сырье, производство, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение		
	9	Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и требования к качеству минеральных вод (естественных и искусственных) плодово-ягодных соков (осветленных и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных		

		напитков, сиропов, экстрактов и хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков		
	10	Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия №9-№11		6	3
	1	Определения ассортиментной принадлежности и качества товаров обеспечение их сохранности. Идентификация пряностей, приправ и других продуктов по натуральным образцам, определение градаций качества		
Тема 1.6. Молочные товары	Содержание учебного материала		6	2
	1	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества		
	2	Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов		
	3	Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты		
	4	Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).		
	5	Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.		
	6	Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери		
	Практические занятия №12-№14		6	3
	1	Классификация молочных товаров, характеристика основного ассортимента, решение ситуационных задач		
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		6	2
	1	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами		
	2	Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и		

		торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	3	Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	4	Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. Понятие о производстве топленых жиров; животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	5	Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырье для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения		
	6	Кулинарные жиры. Состав и назначение кулинарных жиров. Производство, виды, показатели качества Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия №15-№17		6	3
	1	Классификация пищевых жиров	2	
	2	Оценка качества масла коровьего и маргарина по органолептическим показателям различных изготовителей. Ознакомление с физико-химическими показателями, характеризующими технологические свойства масла коровьего и маргарина	4	
Тема 1.8 Яичные продукты	Содержание учебного материала		4	2
	1	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц.		
	2	Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (мелаяук и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия №18-№19		4	3
	1	Сравнительная характеристика стандартных яиц с яйцами длительного		
	2	Хранения. Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Определение степени свежести яиц		
Тема 1.9 Мясные товары	Содержание учебного материала		6	2
	1	Классификация и ассортимент сырья и полуфабрикатов. Химические и физические		

		свойства. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества		
	2	Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса. Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения		
	3	Мясные субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение		
	4	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.		
	5	Колбасные изделия и мясокопчености. Значение в питании. Понятие о производстве колбас и мясокопченостей. Виды и сорта колбасных изделий Показатели качества. Основные виды мясокопченостей, требования к качеству. Условия и сроки хранения колбасных изделий и мясокопченостей		
	6	Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества, пороки консервов. Упаковка, маркировка и хранение		
	7	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии		
	Практические занятия №20-№23		8	3
	1	Классификация мясных продуктов	4	
	2	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям. Контроль условий и сроков хранения, проверка герметичности.	4	
Тема 1.10 Рыбные товары	Содержание учебного материала		8	2
	1	Классификация и ассортимент сырья и полуфабрикатов. Химические и физические свойства. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества. Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы		
	2	Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность охлаждения и замораживания. Посмертные изменения, происходящие в рыбе. Пищевая ценность, оценка качества, пороки охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.		
	3			

Соленая рыба. Сущность посола как метода консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент соленой рыбы. Показатели качества

		и пороки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	4	Вяленая и сушеная рыба. Сущность вяления и сушки. Виды, сорта, показатели качества вяленой и сушеной рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.		
	5	Копченая рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды, сорта рыб холодного и горячего копчения. Показатели качества, пороки. Упаковка, условия и сроки хранения.		
	6	Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы, показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения.		
	7	Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметической Таре. Классификация рыбных консервов. Ассортимент, требования к качеству. Пороки, причины их возникновения. Рыбные пресервы. Виды, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарные рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения		
	8	Икра. Состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли). Пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии		
	Практические занятия №24-№27		8	3
	1	Классификация рыбных товаров и нерыбных продуктов моря	4	
	2	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки на доньшке банки	4	
Тема 1.11 Кондитерские товары	Содержание учебного материала		4	2
	1	Классификация и ассортимент. Химические и физические свойства. Пищевая ценность и использование. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Объективные методы определения показателей качества. Упаковка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.		
	2	Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика двух разных видов сахара. Использование в общественном питании.		
	3			

Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой

		промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.		
	4	Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.		
	5	Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.		
	6	Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия №28-№29		4	3
	1	Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий и шоколада по органолептическим показателям. Ознакомление с натуральными образцами.		
Тема 1.12 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала		2	2
	1	Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.		
	2	Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент Оценка качества: показатели, в том числе безопасности дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери виды, причины возникновения		
	Практические занятия №30		2	3
	1	Схема получения пищевых концентратов		
	Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.01.01.		65	2
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Примерная тематика домашних заданий <i>Вопросы для самостоятельного изучения:</i> 1. Изучение ассортимента крахмала и крахмалопродуктов.			

	2.Изучение видов пищевых добавок, применяемых в ПОП. 3.Изучение товароведной характеристики свежих и переработанных грибов. 4.Изучение ассортимента сухофруктов. 5.Изучение ассортимента быстрозамороженных плодов и овощей. 6.Изучение товароведной характеристики табачных изделий. 7.Изучение ассортимента кондитерских товаров разных подгрупп и видов в торговле 8.Изучение товароведной характеристики меда, способов фальсификации.		
МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания		150	
Тема 2.1. Правила оперативного планирования работы организации	Содержание учебного материала	12	1,2
	1	Оперативное планирование производства, характеристика, этапы. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	
	2	Производственная программа заготовочного цеха, предприятий с полным циклом производства	
	3	План-меню: виды, характеристика	
	4	Основы организации производства, санитарно-гигиенические требования на ПОП. Организация работы заготовочных цехов: овощного, мясного. птице-гольевого, мясорыбного	
	5	Организация работы доготовочных цехов: холодного, горячего	
	6	Организация работы кондитерского цеха	
	Практические занятия	6	3
	1	Составление плана-меню предприятий общественного питания	
	2	Составление меню со свободным выбором блюд	
3	Составление сводного план-меню для предприятия общественного питания» «Составить схему овощного, мясного цеха		
Тема 2.2. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки продукции	Содержание учебного материала	12	2
	1	Основные понятия. Качество кулинарной продукции. Этапы технологического цикла производства кулинарной продукции	
	2	Способы кулинарной обработки продукции. Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки	
	3	Механическая кулинарная обработка овощей	
	4	Механическая кулинарная обработка рыбы	
	5	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, дичи, кроликов	
	6	Термический способ обработки. Тепловая обработка продуктов, классификация, виды, характеристика способов тепловой обработки	

	Практические занятия		6	3
	1	Определение массы брутто, нетто овощей, рыбы, мяса, перерасчет сырья с учетом отходов, сезона, выхода порций	2	
	2	Определение массы брутто, нетто овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	4	
	Лабораторные работы		6	3
	1	Простые и сложные формы нарезки овощей		
Тема 2.3. Приготовление и оформление кулинарной продукции. Приготовление и подача супов	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика супов, значение в питании. Классификация супов		
	2	Технология приготовления бульонов, их разновидности, рецептуры. Технология приготовления супов. Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		
Приготовление и подача соусов	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика соусов, значение в питании. Классификация соусов, рецептуры. Технология приготовления.		
	2	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Принципы подбора соусов к блюду		
Приготовление и подача холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика холодных блюд и закусок, значение в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.		
	2	Классификация холодных блюд и закусок, рецептуры. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения		
Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика блюд и гарниров из овощей, значение в питании. Классификация блюд и гарниров из овощей, рецептуры		
	2	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения		
Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		2	2
	1	Характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий: значение в питании, классификация, рецептуры. Технология приготовления. Требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		

Приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика рыбных блюд: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		
Приготовление блюд из мяса	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика мясных блюд: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		
Приготовление блюд из птицы	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика блюд из птицы: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		
Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		2	2
	1	Характеристика холодных блюд и закусок: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		
Приготовление сладких блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1	Характеристика сладких блюд: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, оформление, посуда, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		6	3
	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из мяса, с/х птицы, дичи		
	2	Составление технологических карт на сладкие блюда		
	3	Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок. Составление технологических карт для приготовления холодных блюд и закусок		
	Лабораторные работы		18	3
	1	Приготовление салатов из сырых, вареных овощей, мяса, рыбы	6	
	2	Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных Приготовления холодных блюд и закусок	6	
	3	Приготовление сладких блюд и десертов	6	
Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений		50	2	

	<p>Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией</p> <p>Составление производственной программы предприятия с полным циклом производства с использованием современных источников информации</p> <p>Составление полного план-меню для ресторана с полным циклом производства</p> <p>Составление классификации способов кулинарной обработки продукции</p> <p>Подготовка реферата на одну из заданных тем: «Механическая кулинарная обработка овощей, грибов», «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса».</p> <p>Подготовка презентации на тему «Виды тепловой обработки»</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p><i>Вопросы для самостоятельного изучения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Ассортимент блюд из морепродуктов и их характеристика. -Экзотические плоды, характеристика и использование их в питании. -Характеристика блюд лечебного питания. -Характеристика диет. -Особенности приготовления диетических блюд. -Характеристика изделий из теста 		
	108		

МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена				
Тема 3.1. Роль основных пищевых веществ в питании человека	Содержание учебного материала	8	1,2	
	1	Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав; незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков растительного и животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.		
	2	Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их роль. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.		
	3	Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка или недостатка на обмен веществ		
	4	Витамины: Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминopodobных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи.		
	5	Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.		
	6	Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.		
	7	Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи. Энергетический баланс организма.		
	Практические занятия		8	3
1		4		

Составление сравнительной характеристики продуктов питания по по пищевой,

		биологической, энергетической ценности		
	2	Изучение схемы пищеварительного тракта	2	
Тема 3.2. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала		6	2
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение.		
	2	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание.		
	3	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании (модные диеты, вегетарианство, раздельное питание и др.).		
	Практические занятия		6	3
	1	Расчет суточных энергозатрат человека		
	2	Осуществление расчета теоретической и практической энергетической ценности продуктов		
3	Осуществление расчета теоретической и практической энергетической ценности блюд			
Тема 3.3. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала		4	2
	1	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы, построение диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты.		
	2	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.		
	Практические занятия		8	2
	1	Составление рациона питания на один день с учетом физиологических норм для групп взрослого населения (мужчины).	2	
	2	Составление рациона питания на один день с учетом физиологических норм для групп взрослого населения (женщины).	2	
	3	Составление меню суточного рациона питания для детей дошкольного и младшего школьного возраста, подростков и студентов, людей в пожилом возрасте и в старости	4	
Тема 3.4. Личная гигиена работников	Содержание учебного материала		4	2
	1			

Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук.
Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды,

общественного питания		правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, буфетчика.		
	2	Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие медицинскому обследованию для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.		
Тема 3.5. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика	Содержание учебного материала		4	2
	1	Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции: кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратиф, гепатит А) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, бруцеллез, ящур). Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность.		
	2	Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы и токсикоинфекции (в т.ч. вызванные условно-патогенными микроорганизмами) Причины их возникновения, меры профилактики. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика Гельминтозные заболевания, способы заражения, меры профилактики.		
	Практические занятия		4	3
	1	Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений и пищевых инфекций на пищевом производстве		
	2	Решение ситуационных задач		
	Содержание учебного материала		2	2
Тема 3.6. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	1	Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятия, средства, профилактические и истребительские меры		
	2			

Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки

		посуды, инвентаря и оборудования		
		Практические занятия	4	
	1	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
Тема 3.7. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов		Содержание учебного материала	4	2
	1	Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания. Сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества применяемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать		
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборки складских помещений.		
	3	Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо портящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.		
Тема 3.8 Санитарно – эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий		Содержание учебного материала	6	2
	1	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженых продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша. Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов Обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.		
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, готовых изделий) Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.		
		Практические занятия	2	3
	1	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)		
		Самостоятельная работа по разделу Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической	36	2

	<p>литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Изучение требований системы ХАССП Изучение ФЗ «О защите прав потребителей». Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Изучение основных диет. Написание реферата на тему: «Калорийность блюд.» Написание реферата на тему: «Блюда для детей.» Написание реферата на тему: «Диетическое питание.» Изучение СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Изучение СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Создание м/м презентации на тему: «Микробиология основных пищевых продуктов». Написание реферата на тему: «Виды микроорганизмов». Создание м/м презентации на тему: «Личная гигиена». Написание реферата на тему: «Пищевые инфекционные заболевания». Написание конспекта на тему: «Правила перевозки пищевых продуктов». Написание реферата на тему: «Гигиена воды». Написание конспекта на тему: «Оснащение складских помещений». Конспект на тему: «Документы требующиеся при транспортировке продуктов питания» Создание таблицы «Требования к оборудованию» Написание реферата на тему: «Борьба с грызунами на ПОП» Написание конспекта «Дезинфицирующие средства»</p>		
Всего		453	
Учебная практика Виды работ	<p>Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг.</p>	36	

<p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия. Обучение в производственных цехах предприятия.</p> <p>Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Знакомство с планом - меню.</p> <p>Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия.</p> <p>Работа с нормативными документами (ГОСТами, СанПиНами, сертификатами соответствия) и технологической документацией.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Использование в работе нормативные документы (ГОСТы, СанПиНы, сертификаты соответствия) и технологическую документацию.</p> <p>Контролирование соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.</p> <p>Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно -правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.</p> <p>Ознакомление с организацией управления на предприятии, структурой штата, составом структурных подразделений и их взаимосвязью. Составление схемы процесса управления предприятием, с указанием её преимуществ и недостатков.</p> <p>Стажировка в качестве менеджера (метрдотеля, администратора) зала. Ознакомление с действующей должностной инструкцией (или иным положением) менеджера (метрдотеля, администратора) зала, его правами и обязанностями, ответственностью, требованиями к нему.</p> <p>Стажировка в качестве дублёра руководителя предприятия.</p> <p>Изучение прав и должностных обязанностей руководителя предприятия, требования к нему.</p>	<p>72</p>	
<p>Всего</p>	<p>561</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля «Организация питания в организациях общественного питания» требует наличия кабинета товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, физиологии питания и санитарии, организации обслуживания в организациях общественного питания: лаборатории технологии приготовления пищи

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

1. Посадочные места по количеству обучающихся
2. Рабочее место преподавателя
3. Переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Программное обеспечение общего назначения (по необходимости)

4.2 Информационное обеспечение обучения

нормативно – правовые акты

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

[<http://www.consultant.ru/search/base/?q=О+качестве+и+безопасности+пищевых+продуктов>].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. (текст по состоянию на 03.01.2019 г.)].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции²⁷

общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

основные источники:

1.Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.

2.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: 1е издание, учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018.

3.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: 3е издание, учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018.

4.Мрыхина Е.Б Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 176с.

дополнительные источники:

1.Матюхина З П Товароведение пищевых продуктов, М.: Изд. центр "Академия", 3е изд, 2012. - 336с

2.Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).[Электронный ресурс]

3.Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: 60x90 1/16. - (СПО)[Электронный ресурс]

4.Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: Учебное пособие / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. 2016)[Электронный ресурс]

Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем

– www.consultant.ru;

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. <http://www.expert.ru> Электронная версия журнала «Эксперт»
3. www.potrebitel.ru. Электронная версия журнала «Потребитель. Экспертиза и тесты».
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает учебную и производственную практики после освоения всех разделов модуля.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практикам в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Физиология питания, санитария и гигиена»

Изучение программы модуля завершается экзаменом (квалификационным).

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, проверочные работы наблюдение и оценка выполнения заданий на практических и лабораторных занятиях, оценка внеаудиторной работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультационная помощь обучающимся осуществляется в индивидуальной и групповой формах пропорционально количеству часов.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственная практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 29

16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация питания в организациях общественного питания» и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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	Демонстрация знаний основных понятий и нормативной базы товароведения; ассортимента продовольственных товаров, условий и сроков их хранения.	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Контрольная работа.

<p>потребителей.</p>	<p>Демонстрация знаний определения вида, типа и класса организации общественного питания.</p> <p>Демонстрация знаний и умений проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов.</p> <p>Демонстрация знаний и умений принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров.</p> <p>Демонстрация знаний и умений проведения приемки продукции по количеству и качеству.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям.</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Устный опрос Тестирование Контрольная работа</p> <p>Квалификационный экзамен по</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>Демонстрация знаний и умений распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности.</p> <p>Демонстрация знаний и умений оперативного планирования работы производства.</p> <p>Демонстрация знаний и умений получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.</p> <p>Демонстрация знаний этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правил оформления и отпуска, условий и сроков хранения продукции.</p> <p>Демонстрация знаний и умений готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>Демонстрация умений участия в приготовлении</p>	<p>профессиональному модулю</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p> <p>Тестирование</p> <p>Выполнение лабораторных работ</p>

	Демонстрация знаний по проверке соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производственному персоналу.	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа.
ПК 1.3. Контролировать качество	Демонстрация знаний и умений оценивать качество дефекты и определять градации качества. Демонстрация знаний и умений контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери.	Тестирование Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
	Демонстрация знаний и умений контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства. Демонстрация знаний и умений о проведении проверки правильности реализации готовой пищи и кулинарных изделий согласно санитарных требованиях к обслуживанию потребителей.	Тестирование Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
	Демонстрация знаний и умений проведения контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.	Контрольная работа Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Демонстрация знаний и умений организации и нормирования труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.	Контрольная работа

	Проведение анализа выполнения санитарно-эпидемиологических требований и правил всеми сотрудниками предприятия.	Тестирование
--	--	--------------

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах по поставленным задачам.	Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	Оценка эффективности работы обучающихся в команде.

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий</p>	<p>Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы</p>	<p>Ориентация в нормативно-правовой документации</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
3. Классификация продовольственных товаров.
4. Качество и безопасность продовольственных товаров
5. Методы оценки качества пищевых продуктов
6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
7. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
8. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп.
10. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки.
11. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий.
12. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий
13. Условия и сроки хранения зерновых товаров

- 14.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
15. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров
- 16.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.
- 17.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.
- 18.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса.
- 19.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов.
- 20.Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов.
- 21.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.
- 22.Условия и сроки хранения яичных продуктов
- 23.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.
24. Условия и сроки хранения пищевых жиров.
- 25.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.
- 26.Ассортимент и характеристика, значение в питании

МДК01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания

- 1.Как подразделяются предприятия общественного питания
- 2.Перечислите способы обработки кулинарного сырья?
- 3.Какие способы включает в себя механическая кулинарная обработка?
4. Перечислите, что относится к основным способам тепловой обработки?
5. Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка овощей?
6. Как хранят очищенные овощи?
7. Перечислите классификацию супов?
8. Как делят соусы по консистенции и температуре подачи?
9. Какие бывают каши по консистенции?
10. Перечислите на какие способы тепловой обработки делят блюда из рыбы?
11. Назовите правила подачи блюд из жареной рыбы?
12. Перечислите ассортимент блюд из мяса?
13. Какие виды посуды используют для подачи холодных блюд и закусок?
14. На какие группы делят холодные блюда и закуски?
15. Перечислите виды бутербродов и дайте их характеристику?

МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена

- 1.Основные группы, классификация микроорганизмов.
- 2.Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.

3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.
5. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.
6. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.
7. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.
8. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
9. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
10. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.
11. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.
12. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
13. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.
14. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.
15. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.
16. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда
17. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.
18. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.
19. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.
20. Санитарно-гигиенические требования к помещениям
21. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
22. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

1.3 Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отсутствует знание и понимание теоретического содержания курса; несформированность большей части практических умений при применении

знаний в конкретных ситуациях, очень низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, ниже минимального); отсутствует мотивация к обучению.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если присутствует знание и понимание теоретического содержания курса с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, близким к минимальному); низкий уровень мотивации учения.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса; недостаточность в обосновании отдельных собственных суждений, не оказывающая значительного влияния на формирование практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; достаточное качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий; средний уровень мотивации учения.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса, без пробелов; обоснование собственных суждений с учетом сформированных необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий.

1.4 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплинам модуля

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче дифференцированного зачета:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____