

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.04.2022 11:33:57  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c62175d061c71a2719

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**  
специальность  
среднего профессионального образования  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Разработана в соответствии с требованиями  
Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по  
специальности  
43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом № 385  
от "01" сентября 2020 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «04» июня 2020 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_ /М.Н. Барская/

Разработчик: Леонтьева Н.В., Михайлова О.Н – преподаватели

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания.

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
<p>Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета по: - МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания, - МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания - МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена экзамен по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания</p>	

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – **875** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **623** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **415** час;  
самостоятельной работы обучающегося – **208** часов.

Практики:

учебная - **36** часов;

производственная – **216** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная часов (рассредоточенная)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – 1.4	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	228	152	40	76		
ПК 1.1 –1.4	Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания	323	215	120	108		
ПК 1.1 –1.4	Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена.	72	48	10	24		
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>				<b>36</b>	
	<b>Производственная практика, часов (по профилю специальности)</b>	<b>216</b>					<b>216</b>
	<b>Всего:</b>	<b>875</b>	<b>415</b>	170	<b>208</b>	<b>36</b>	<b>216</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания</b>		<b>875</b>	
<b>МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>228</b>	
<i>Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров</i>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. Введение. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1,2
	1. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка. Цели и задачи учебной дисциплины. Этапы развития товароведения.		
<b>Тема 1.2. Классификация и ассортимент продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2,3
	1. Ознакомления с ассортиментом товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
<b>Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2,3
	1. Понятие о пищевой ценности продовольственных товаров. Показатели свойств продуктов, их сохраняемость. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическое занятие № 1. Расчет теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.		
<b>Тема 1.4. Химический состав продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2,3
	1. Классификация химического состава веществ по природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые и неусвояемые)		
	2. Ознакомление с основными группами веществ продовольственных товаров. Характеристика отдельных групп веществ по признакам: химическая природа, классификация, значение в питании, содержание веществ.		
<b>Тема 1.5. Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2,3
	1. Понятия: качество, свойства, показатели качества, оценка качества, контроль качества, дефекты. Методы определения качества товаров.		
	2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.		
<b>Тема 1.6. Обеспечение качества и количества</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2,3
	1. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Факторы, сохраняющие		



<b>продовольственных товаров</b>		качество и количество товаров, определяющие условия и срок годности. Естественная убыль пищевых продуктов.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Практическое занятие № 2. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли		
<b>Тема 1.7. Консервирование продовольственного сырья</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Представление о методах консервирования продовольственных товаров (физических, физико-химических, химических и биохимических) и методах, применяемых на предприятиях общественного питания		2,3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>			26	
<p>Конспектирование Федеральных законов: «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О техническом регулировании». Оформление практических работ с использованием методических рекомендаций.</p> <p>Подготовка сообщений на тему: «Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека»</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>К теме 1.1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Подготовить письменное сообщение об актуальности проблемы обеспечения населения продуктами питания и пути их решения.</li> <li>2.Собрать материал о закупках продовольственного сырья и товаров предприятиями общественного питания.</li> <li>3.Написать о методах поддержки отечественного производителя.</li> </ol> <p>К теме 1.2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Собрать нормативные и технические документы, регламентирующие ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания.</li> <li>2.Составить конспект по теме «Ассортиментная политика предприятий общественного питания».</li> </ol> <p>К теме 1.3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Описать свойства и показатели пищевой ценности продовольственных товаров.</li> <li>2.Выполнить расчет энергетической ценности пищевых продуктов.</li> </ol> <p>К теме 1.4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Описать основные группы веществ продовольственных товаров.</li> <li>2.Сделать характеристику отдельных групп веществ по признакам.</li> </ol> <p>К теме 1.5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить информацию о Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>2. Написать сообщение: «Дефекты: понятие, классификация по отличительным признакам, установление причин возникновения и способов устранения».</li> <li>3. Составить схему правил отбора проб от товарных партий.</li> </ol> <p>К теме 1.6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Составить классификацию продовольственных товаров по срокам годности.</li> <li>2. Выполнить письменный анализ товарных потерь по видам и разновидностям.</li> <li>3. Сделать расчёт фактической и начисленной естественной убыли продовольственных товаров.</li> </ol> <p>К теме 1.7.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Подготовить письменный анализ применяемых методов консервирования в общественном питании в России и за рубежом.</li> <li>2.Выявить и описать наиболее оптимальные методы консервирования в Чувашии.</li> </ol>				

<b>Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</b>		<b>118</b>	
<b>Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2,3
	1. Представление о классификации продовольственных товаров, ее признаках. Торговая и технологическая классификация продовольственных товаров.		
<b>Тема 2.2. Вспомогательные продовольственные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Характеристика вспомогательных продовольственных товаров: понятия, назначения, отличия. Упаковка товаров, требования к ней, классификация по назначению и материалу изготовления.		
<b>Тема 2.3. Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	2,3
	1. Состояние и перспективы развития рынка зерна и продуктов переработки в России. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Использование на предприятиях общественного питания.		
	2. Виды зерновых культур. Представление о строении зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур. Характеристика качества зерномучных товаров, условия и сроки хранения.		
	3. Значение крупы и муки, этапы их производства, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.		
	4. Макароны изделия. Основные операции их производства, используемое сырьё. Классификация макаронных изделий, показатели качества.		
	5. Хлеб и хлебобулочные изделия. Процесс производства хлеба, его ассортимент, требования к качеству. Сухарные и бараночные изделия.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Лабораторная работа № 1. Органолептическая оценка качества зерна по стандарту.		
	2. Лабораторная работа №2 Органолептическая оценка качества муки по стандарту.		
	3. Лабораторная работа №3 Органолептическая оценка качества муки по стандарту.		
4. Лабораторная работа №4 Сравнительная органолептическая оценка качества хлеба пшеничного и ржаного разных наименований.			
<b>Тема 2.4. Плодоовощные товары.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2,3
	1. Состояния и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Оценка товарного качества и дефекты плодоовощных товаров (микробиологические и физические болезни, повреждения с/х вредителями)		
	2. Краткая товарная характеристика основных групп плодов и овощей, химический состав, особенности использования в кулинарии. Режим и сроки хранения основных групп плодоовощных товаров.		
	3. Орехоплодные. Свежие грибы. Классификация, характеристика, пищевые достоинства, требования к качеству.		
	4. Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые дефекты.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	
1. Лабораторная работа № 5. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту и определение градаций качества.			
2. Лабораторная работа № 6. Оценка качества семечковых плодов по стандарту.			

<b>Тема 2.5. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	2,3			
	1.	Классификации вкусовых товаров. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров в России.					
	2.	Чай, кофе и кофейные напитки. Характеристика, классификация, процесс производства, требования к качеству, хранение и использование.					
	3.	Пряности и приправы. Характеристика, классификация, требования к качеству, особенности использования. Поваренная соль, пищевые кислоты.					
	4.	Характеристика алкогольных напитков. Основные этапы производства, упаковка и хранение.					
	5.	Безалкогольные напитки. Характеристика, использование, хранение.					
	<b>Практические занятия</b>						
	1.	Практическое занятие №3. Определение товарного сорта байхового чая.	2				
<b>Тема 2.6. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	2,3			
	1.	Представление о пищевой ценности. Общая классификация. Товарная характеристика разных групп кондитерских товаров.					
	2.	Крахмал и крахмалопродукты. Основные этапы получения, характеристика, использование в кулинарии, упаковка и хранение.					
	3.	Состояние рынка сахара. Классификация, характеристика различных видов сахара, этапы производства, использование, требования к качеству, хранение сахара..					
	4.	Мёд, его характеристика, различные виды, требования к качеству, упаковка и хранение. Искусственный мёд. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Процессы их производства, требования к качеству, использование в общественном питании.					
	5.	Мучные кондитерские изделия. Классификация, характеристика, этапы получения, особенности хранения. Какао-порошок и шоколад. Карамельные и конфетные изделия. Классификация, характеристика, использование.					
		<b>Лабораторные занятия</b>					
		1.			Лабораторная работа №7 Определение качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.	4	
		2.			Лабораторная работа №8 Оценка качества печенья по органолептическим показателям.		
	<b>Тема 2.7. Пищевые жиры.</b>	<b>Содержание</b>			<b>8</b>	2,3	
1.		Состояние рынка пищевых жиров. Классификация, состав и использование жиров. Товарная характеристика растительных масел, их использование в общественном питании. Оценка качества пищевых жиров. Дефекты. Упаковка, маркировка.					
2.		Коровье масло. Характеристика сливочного и топленого масла, требования к качеству, упаковка и хранение.					
3.		Животные и топленые жиры. Основные этапы производства, характеристика, хранение и использование в кулинарии. Маргарин: характеристика, состав, получение, требования к качеству.					
4.		Кулинарные жиры. Характеристика, использование, технология производства, требования к качеству.					
		<b>Лабораторные занятия</b>					
	1.	Лабораторная работа №9 Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.	2				
<b>Тема 2.8. Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	2,3			
	1.	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки.					

	2.	Товарная характеристика молока и сливок. Особенности химического состава. Классификация, операции обработки молока, требования к его качеству, использование и хранение. Сухое молоко и сухие сливки. Сгущенное молоко и сливки.		
	3.	Кисломолочные продукты. Основные группы, способы получения. Представление о методах оценки качества и условиях хранения. Творог. Сметана.		
	4.	Сыры. Особенности химического состава. Классификация сыров, характеристика, требования к качеству сыров, режимы хранения.		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		4	
	1.	Лабораторная работа №10 Оценка качества молока по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями.		
	2.	Практическое занятие №4 Классификация сыров.		
<b>Тема 2.9. Яичные товары</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Состояние рынка яиц и продуктов переработки. Классификация и использование яиц и яйцепродуктов в общественном питании.		2,3
	2.	Представление о методах оценки качества, упаковки транспортировки, условиях хранения яиц и яичных продуктов.		
	<b>Лабораторные занятия</b>		2	
	1.	Лабораторная работа №11 Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
<b>Тема 2.10. Мясные товары</b>	<b>Содержание</b>		8	
	1.	Состояние рынка мясных товаров. Классификация. Пищевая ценность. Использование мясных товаров.		2,3
	2.	Представление о методах оценки качества мясных товаров. Товарная характеристика однородных групп мясных товаров.		
	3.	Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы		
	4.	Особенности упаковки и хранения мясных товаров. Особенности упаковки, хранения однородных групп мясных товаров. Условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		4	
	1.	Лабораторная работа № 12 Органолептическая оценка качества свежего мяса.		
	2.	Лабораторная работа № 3. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.		
	3.	Практическое занятие №5 Ассортимент мяса.		
<b>Тема 2.11. Рыбные товары</b>	<b>Содержание</b>		10	
	1.	Состояние рынка рыбных товаров и использование в общественном питании. Классификация рыбы по семействам, термическому состоянию, разделке и др. признакам.		2,3
	2.	Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Товарная характеристика рыбы. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Балычные изделия.		
	3.	Представление о методах оценки качества рыбных товаров. Дефекты рыбы.		
	4.	Товарная характеристика продуктов переработки рыбы. Рыбные консервы и пресервы. Хранение		

		рыбных товаров: условия и сроки.		
	5.	Икра. Ассортимент икры, ее получение, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение. Нерыбные пищевые морепродукты. Классификация, характеристика, использование в пит.		
	<b>Лабораторные занятия</b>		4	
	1.	Лабораторная работа № 13. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Ознакомление с физико-химическими показателями. Расшифровка маркировки на доннышке банки.		
	2.	Практическое занятие №6 Основные семейства промысловых рыб.		
<b>Тема 2.12. Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Содержание рынка пищевых концентратов, значение их в питании. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители. Получение, характеристика, упаковывание, хранение, использование.		2, 3
	2.	Желирующие вещества, пищевые красители, пищевые добавки. Их характеристика и использование. Генетически модифицированные пищевые продукты.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			50	
<p>Самостоятельная проработка стандартов и технических условий на основные группы продовольственных товаров. Составление письменных обзоров товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Описание режимов и сроков хранения основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Оформление в рабочей тетради методик проведения лабораторных работ.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Пищевые добавки», «Крахмал и крахмалопродукты», «О пользе зеленого чая», «О вреде алкогольных напитков», «Лучшие вина России», «О вреде курения», «Чайные традиции в России».</p>				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<p>К теме 2.1.</p> <p>1. Составить классификации продовольственных товаров.</p> <p>2. Составить иерархическую и фацетную классификацию продовольственных товаров.</p> <p>3. Написать преимущества и недостатки различных видов классификации товаров.</p> <p>К теме 2.2.</p> <p>1. Составить конспект краткой характеристики вспомогательных продовольственных товаров.</p> <p>2. Подготовить материал о правилах маркировки и хранения вспомогательных продовольственных товаров.</p> <p>К теме 2.3.</p> <p>1. Подготовить сообщение о состоянии и перспективах развития рынка зерна и продуктов его переработки в России..</p> <p>2. Сделать письменный анализ потребности удовлетворения зерномучными товарами.</p> <p>3. Написать методики проведения лабораторной работы.</p> <p>К теме 2.4.</p> <p>1. Составить товароведную характеристику свежих и переработанных плодов и овощей, оценки их качества, условия хранения.</p> <p>2. Написать, как определить дефекты и градации качества свежих и переработанных плодов и овощей.</p> <p>К теме 2.5.</p> <p>1. Составить рынок вкусовых товаров.</p> <p>2. Сделать конспект товароведной характеристики вкусовых товаров.</p> <p>3. Подготовить письменное сообщение о правилах упаковки, маркировки и хранения вкусовых товаров.</p> <p>4. Провести оценку качества вкусовых товаров.</p> <p>К теме 2.6.</p> <p>1. Подготовить сообщение о состоянии рынка сахара.</p> <p>2. Сделать сравнительную характеристику разных видов сахара.</p>				

<p>3. Составить классификации, ассортимента и товарной характеристики кондитерских товаров.</p> <p>4. Провести оценку качества кондитерских товаров.</p> <p>К теме 2.7.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сделать расчет пищевой ценности пищевых жиров.</li> <li>2. Составить товароведную характеристику растительных масел.</li> </ol> <p>К теме 2.8.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить сообщение о состоянии рынка молочных товаров.</li> <li>2. Выполнить классификацию молочных товаров.</li> </ol> <p>К теме 2.9.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарисовать строение куриного яйца</li> <li>2. Написать перечень использования куриных яиц в кулинарии.</li> <li>3. Подготовить реферат на тему: «Виды яиц и их использование»</li> </ol> <p>К теме 2.10.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить классификацию мясных товаров.</li> <li>2. Сделать конспект химического состава мяса.</li> <li>3. Подготовить письменный материал о дефектах мяса и продуктах переработки.</li> </ol> <p>К теме 2.11.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить сообщение о состоянии рынка рыбных товаров.</li> <li>2. Составить классификацию рыбных товаров.</li> <li>3. В тетради изобразить строение рыбы.</li> <li>4. Написать правила хранения, условия и сроки хранения рыбных товаров.</li> </ol> <p>К теме 2.12.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить сообщение о состоянии рынка пищевых концентратов.</li> <li>2. Сделать конспект дать характеристику пищевым концентратам.</li> </ol>			
<b>МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания</b>		<b>323</b>	
<b>Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Производственная и торговая деятельность предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. ГОСТ Р 50762-2007.		2
	2. Заготовочные предприятия общественного питания. Предприятия быстрого обслуживания. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания. Принципы размещения предприятий.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическое занятие №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.		

<b>Тема 1.2.</b> Организация продовольственного и материального снабжения	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Организация снабжения предприятий сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.		2
	2.	Организация договорных отношений с поставщиками. Технологический процесс товародвижения.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация складского и тарного хозяйства	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Складское хозяйство. Состав складских помещений для различных типов предприятий общественного питания. Оборудование для складских помещений.		2
	2.	Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Способы и режимы хранения. Организация тарного хозяйства. Тара. Мероприятия по сокращению расходов по таре.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Практическое занятие №3. Разработка структуры производства конкретного предприятия.		
	2.	Практическое занятие № 4. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений		
<b>Тема 1.4.</b> Структура производства	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Понятие структуры производства. Цеховая и бесцеховая структура производства. Цеха: классификация, взаимосвязь.		2
<b>Тема 1.5.</b> Оперативное планирование работы производства	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1.	Производственная программа. Производственная программа на заготовочных предприятиях. Этапы оперативного планирования. План-меню. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.		
	2.	Виды меню. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд. Распределение сырья между цехами, задания поварам.		
	3.	Нормативная и технологическая документация. СРБ, Стандарты, ТУ. ТК и ТТК		
<b>Тема 1.6.</b> Организация работы основных производственных цехов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1.	Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.		
	2.	Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицебельного цеха.		
	3.	Организация работы доготовочных цехов: горячий, холодный. Специализированные цехи: кулинарный цех, мучной, кондитерский.		
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1.	Практическое занятие № 5. Расчет выхода полуфабрикатов.		
	2.	Практическое занятие № 6. Составление производственной программы заготовочных цехов.		
	3.	Практическое занятие № 7. Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление		

		меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.		
	4.	Практическое занятие № 8. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.		
	5.	Практическое занятие № 9. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам		
<b>Тема 1.7. Организация работы вспомогательных помещений</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Экспедиция. Моечная кухонной посуды. Организация работы хлеборезки		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1.	Практическое занятие № 10. Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов.		
	2.	Практическое занятие № 11. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.		
	3.	Практическое занятие № 12. Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях различных типов и классов. Анализ результатов и разработка рекомендаций		
	4.	Практическое занятие № 13. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам. Оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
<b>Тема 1.8. Организация труда персонала на производстве</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Основные понятия: труд, организация труда. Персонал ПОП. Разряды работников ПОП.		2
	2.	Аттестация рабочих мест. Режимы труда и отдыха работников производства. Нормы труда.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Практическое занятие № 14. Расчет численности работников цехов на различных предприятиях общественного питания		
	2.	Практическое занятие № 15. Составление разных вариантов графиков выхода сотрудников на работу (линейный, ступенчатый, двухбригадный и комбинированный).		
<b>Тема 1.9. Реализация готовой продукции общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Реализация продукции общественного питания. Бракераж готовой продукции.		2
	2.	Раздача: назначение, виды, оборудование.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Практическое занятие № 16. Составление взаимосвязи помещений на предприятиях общественного питания различного типа		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			<b>58</b>	
1. Составление таблицы «Узкоспециализированные предприятия общественного питания».				
2. Презентации «Оборудование для складских помещений»				
3. Составление меню для разных предприятий общественного питания.				
4. Подготовка рефератов «Реализация готовой продукции».				
5. Презентации «Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания»				
6. Презентации «Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания»				



7. Презентации «Организация работы овощного цеха на предприятиях общественного питания»			
8. Презентации «Организация работы мясо-рыбного цеха на предприятиях общественного питания»			
9. Составление таблицы «Квалификация работников»			
<b>Раздел 2. Технология приготовления продукции общественного питания</b>		<b>147</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Технологический цикл производства кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Понятие. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции		
<b>Тема 2.2</b> Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы. Гидромеханические. Массообменные. Химические. Термические. Тепловая обработка продуктов.		
<b>Тема 2.3.</b> Классификация и ассортимент кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Классификация продукции. Ассортимент продукции.		
<b>Тема 2.4.</b> Технологические процессы кулинарной обработки овощей, плодов и грибов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	1. Технологические свойства овощей.		
	2. Технологический процесс механической обработки овощей.		
	3. Использование переработанных овощей.		
	4. Централизованное производство овощных полуфабрикатов		
	<b>Практические занятия и Лабораторные занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Практическое занятие № 17. Правила оформления заказа на продукты со склада. Оформление заказа на продукты со склада. Приём продуктов со склада и от поставщиков. Методы определения качества продуктов.		
	2. Практическое занятие № 18. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.		
	3. Лабораторная работа № 1. Простые и сложные формы нарезки овощей.		
<b>Тема 2.5.</b> Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Характеристика сырья. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.		<b>2</b>
	2. Использование рыбных отходов.		
	3. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения		
	<b>Практические занятия и Лабораторные занятия</b>	<b>14</b>	
	1. Лабораторная работа № 2. Органолептическая оценка качества поступившей рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы.		
	2. Практическое занятие № 19. Решение ситуационных задач: определение массы брутто, нетто, отходов.		

	3.	Практическое занятие № 20. Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.		
	4.	Лабораторная работа №. 3 Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.		
	5.	Лабораторная работа №. 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	6.	Лабораторная работа № 5 Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	7.	Лабораторная работа № 6 Оценка качества полуфабрикатов. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.		
<b>Тема 2.6.</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Характеристика сырья. Строение состав мышечной ткани мяса.		2
	2.	Схема механической обработки мяса. Разделка говяжьих полутуш		
	3.	Разделка туш баранины, телятины, козлятины. Разделка туш свинины		
	4.	Ассортимент полуфабрикатов из мяса		
	<b>Практические занятия и Лабораторные занятия</b>		<b>20</b>	
	1.	Практическое занятие № 21. Правила оформления заказа на продукты со склада. Оформление заказа на продукты со склада. Приём продуктов со склада и от поставщиков. Методы определения качества продуктов.		
	2.	Практическое занятие № 22. Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.		
	3.	Практическое занятие № 23. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.		
	4.	Лабораторная работа № 7. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов с учётом рационального расходования сырья		
	5.	Практическое занятие № 24. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.		
	6.	Практическое занятие № 25. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций		
	7.	Практическое занятие № 26. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке говядины.		
	8.	Практическое занятие № 27. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества говядины с учётом вида сырья и кондиций.		
	9.	Лабораторная работа № 8. Механическая кулинарная обработка тушек ягнят, молочных поросят, поросёйшей головы и мяса диких животных.		
10.	Лабораторная работа № 9. Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросёйшей головы и мяса диких животных.			
<b>Тема 2.7.</b> Технологические процессы кулинарной обработки	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Характеристика сырья. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.		2

сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	2.	Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.		
	3.	Сроки и условия хранения		
	<b>Лабораторные занятия</b>		12	
	1.	Лабораторная работа № 10. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.		
	2.	Лабораторная работа № 11. Решение ситуационных задач.		
	3.	Лабораторная работа № 12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов.		
	4.	Лабораторная работа № 13. Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов.		
	5.	Лабораторная работа № 14. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.		
<b>Тема 2.8.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Значение супов в питании. Классификация супов (бульоны, супы заправочные, супы молочные, пюреобразные супы, холодные, сладкие супы). Требования к качеству и хранению супов.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Практическое занятие № 28. Решение ситуационных задач по теме «Супы».		
	2.	Практическое занятие № 29. Расчет сырья на заданное количество порций различных супов.		
<b>Тема 2.9.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Соусы.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Значение соусов в питании. Виды соусов. Соусы промышленного производства. Требования к качеству соусов, сроки хранения		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Практическое занятие № 30. Решение ситуационных задач по теме «Соусы».		
	2.	Практическое занятие № 31. Расчет сырья для приготовления соусов по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий		
<b>Тема 2.10.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Практическое занятие № 32. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из овощей и грибов».		
	2.	Практическое занятие № 33. Расчет сырья на заданное количество порций блюд из овощей.		
<b>Тема 2.11.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Значение блюд в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.		2

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>Практические занятия и Лабораторные занятия</b>		4	
	1.	Лабораторная работа № 16. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».		
	2.	Практическое занятие № 34. Расчет сырья на заданное количество порций		
<b>Тема 2.12.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из рыбы в зависимости от тепловой обработки. Требования к качеству рыбных блюд.		2
	<b>Практические занятия и Лабораторные занятия</b>		4	
	1.	Лабораторная работа № 17. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из рыбы».		
	2.	Практическое занятие № 35. Расчет сырья на заданное количество порций		
<b>Тема 2.13.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Блюда из мяса.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из мяса. Требования к качеству мясных блюд.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Практическое занятие № 36. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из мяса».		
	2.	Практическое занятие № 37. Расчет сырья для мясных блюд. Оценка качества блюд из мяса.		
<b>Тема 2.14.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Значение блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Требования к качеству готовых блюд.		2
	<b>Практические занятия и Лабораторные занятия</b>		4	
	1.	Практическое занятие № 38. Расчет сырья на заданное количество порций блюд из птицы.		
	2.	Лабораторная работа № 18. Оценка качества блюд из птицы, дичи и кролика.		
<b>Тема 2.15.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Блюда из яиц и творога.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Ассортимент блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд.		2
<b>Тема 2.16.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Холодные блюда и закуски.	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Приготовление гарниров и желе. Ассортимент холодных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок.		
<b>Тема 2.17.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Сладкие блюда.	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Практическое занятие № 39. Решение задач на темы: холодные и сладкие блюда.		
<b>Тема 2.18.</b> Технологические	<b>Содержание</b>		2	

процессы приготовления кулинарной продукции. Напитки.	1.	Значение напитков в питании. Виды напитков. Требования к качеству		2
<b>Тема 2.19.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Технология приготовления блюд и изделий из муки	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2
	1.	Значение мучных блюд и изделий в питании. Виды теста и его использование. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Фарши. Отделочные полуфабрикаты		
<b>Тема 2.20.</b> Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	2
	1.	Основы лечебного питания. Основные диеты. Ассортимент блюд. Основы школьного питания. Ассортимент блюд школьных столовых		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Практическое занятие № 40. Составление меню для взрослого населения.		
	2.	Практическое занятие № 41. Составление меню для школьников и детей.		
	3.	Практическое занятие № 42. Составление лечебно-профилактического и диетического меню.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			<b>50</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа со сборником рецептов, справочной литературой.</li> <li>2. Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины»</li> <li>3. Выполнение рисунков вариантов декорирования тарелок.</li> <li>4. Выполнение схем сервировки.</li> <li>5. Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы»</li> <li>6. Подготовка презентаций « Приготовление сладких желированных блюд»</li> <li>7. Составление технологических карт.</li> <li>8. Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.</li> <li>9. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из рыбы».</li> <li>10. Подготовка рефератов «Банкетные блюда из рыбы».</li> <li>11. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из мяса».</li> <li>12. Оформление таблиц расчёта посуды и приборов по меню.</li> <li>13. Способы подачи первых блюд.</li> <li>14. Составление таблицы « Классификация соусов».</li> <li>15. Подготовка рефератов «Кухни стран мира».</li> </ol>				
<b>МДК. 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена</b>			<b>72</b>	
<b>Раздел 1. Физиология питания</b>				
<b>Тема 1.1. Пищеварение.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Пищеварение, его сущность, строение; особенности переваривания основных веществ в желудке, ротовой полости, в тонком и толстом кишечнике.		2
<b>Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Белки, их функции, степень усвоения белка и потребность организма в белках.		2

<b>жизнедеятельности организма.</b>	2.	Жиры, их функции, состав и биологическую ценность. Понятие о роли холестерина. Углеводы, их роль в питании человека. Потребность организма в углеводах, соотношение в суточном рационе.		
	3.	Витамины, их краткая общая характеристика. Понятие о авитаминозе, гипервитаминозе, гиповитаминозе. Характеристика водо- и жирорастворимых витаминов. Потребность организма в витаминах. Минеральные вещества, их классификация, роль, суточная потребность, источники поступления.		
	4.	Воду, ее значение для организма, водно-солевой обмен, суточную потребность. Обмен веществ и энергии. Понятие о суточных энергозатратах, о калорийности пищи, об энергетическом балансе организма.		
<b>Тема 1.3. Рациональное и физиологические основы его организации.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Рациональное питание, его принципы. Соблюдение режима питания. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	<i>Практическое занятие № 1 «Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения».</i>		
	2.	<i>Практическое занятие № 2 «Расчет энергетической ценности блюд»</i>		
<b>Тема 1.4. Питание детей и подростков.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Особенности режима питания детей, подростков, студентов. Качественный подбор продуктов для детского питания.		2
<b>Тема 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2
	1.	Диетическое и лечебно-профилактическое питание. Краткая характеристика лечебных диет.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Практическое занятие №3 «Составление меню в соответствии с указанной диетой».		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			12	
Поиск информации на сайтах Интернета по современному питанию человека;				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>				
Составление таблицы «Классификация витаминов»;				
Подготовить сообщение на тему: «Влияние белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ».				
Подготовить сообщение на тему: «Соблюдение режима питания».				
Составить меню суточного рациона для учителя, директора, милиционера, инженера, швеи, почтальона, пенсионера, инвалида.				
Составить меню суточного рациона для детей и подростков.				
Расчитать энергетическую ценность блюд для учителя, директора, милиционера, инженера, швеи, почтальона, пенсионера, инвалида.				
<b>Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания.</b>				
<b>Тема 2.1. Общая характеристика микроорганизмов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2
	1.	Краткая характеристика микроорганизмов: бактерии, грибы, дрожжи, их строение, размножение и классификация.		
<b>Тема 2.2. Личная гигиена обслуживающего персонала предприятий</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2
	1.	Гигиена работников общественного питания: уход за кожей тела, полостью рта, чистоте рук. Требования к внешнему виду повара, официанта, бармена. Личная медицинская книжка.		

<b>общественного питания.</b>				
<b>Тема 2.3. Пищевые заболевания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Кишечные инфекции: их краткая характеристика, источники, меры профилактики. Пищевые отравления микробного происхождения, причины их возникновения, меры профилактики.		
	2.	Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминтозы: их характеристика, способы заражения, меры профилактики.		
<b>Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройство предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1.	Гигиена воздуха: физические свойства, химический состав и примеси. Санитарные требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению. Гигиеническое значение воды. Состав микрофлоры воды, ее значение. Способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.		
	<b>Практические занятия</b>			
		<i>Практическое занятие № 4 «Анализ микрофлоры воздуха».</i>		
<b>Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>3</b>
	1.	Санитарно-гигиенические основы проектирования и устройства предприятий общественного питания. Принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к размерам, отделке производственных, торговых и административно-бытовых помещений.		
	2.	Гигиенические требования к освещению, оборудованию, инвентарю, посуде и материалам, их маркировка. Гигиенические требования к мытью оборудования, инвентаря, посуды. Моющие и дезинфицирующие средства: назначение, классификация, правила использования.		<b>3</b>
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
		<i>Практическое занятие № 5 «Анализ проб оборудования, инвентаря, воды, смывов рук персонала».</i>		
<b>Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Санитарные требования к транспорту для перевозки сырья и продуктов питания; к складским помещениям. Санитарный паспорт; сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность сырья и продуктов; сроки годности и условия хранения пищевых продуктов.		
<b>Тема 2.7. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>3</b>
	1.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способы и режимы. Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов (студни, паштеты, винегреты, салаты, омлеты; кондитерские изделия, пищевые добавки).		
	2.	Санитарный контроль качества готовой пищи: бракераж и лабораторный контроль качества. Требования к процессам обслуживания посетителей, оказание услуг, доставки готовой продукции в филиалы и буфеты.		
<b>Тема 2.8. Правовые основы санитарии.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1.	Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы гигиены и санитарии. Государственный и ведомственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор), а также и принудительный и текущий надзор; общественный контроль.		

	<p><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ</b>          Поиск информации на сайтах Интернета по современному состоянию воздуха, воды и почвы в России.          Поиск информации на сайтах Интернета по современным видам заболеваний микробного происхождения.  <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>          Подготовить сообщение на темы: «Польза и вред микроорганизмов для человека», «Личная гигиена работников ПОП».          Подготовить презентацию на тему: «Пищевые инфекции и отравления».          Подготовить сообщение на тему: «Санитарные требования к территории ПОП».          Подготовить сообщение на тему: «Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов».          Подготовить сообщение на тему: «Санитарные требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий».          Подготовить сообщение на тему: «Правовые основы санитарии».</p>	12	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<p><b>Производственная практика.</b>          Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Классификация предприятий общественного питания.</li> <li>– Организация продовольственного и материального снабжения.</li> <li>– Организация складского и тарного хозяйства.</li> <li>– Оперативное планирование работы производства.</li> <li>– Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.</li> <li>– Проведение механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.</li> <li>– Проведение механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.</li> <li>– Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд.</li> <li>– Процесс обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.)</li> <li>– Приготовление бульонов, супов, соусов. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, гарниров и соусов к ним. Приготовление горячих блюд из мяса и мяса диких животных, гарниров и соусов к ним. Приготовление сложных холодных и горячих десертов. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Ознакомление с нормативно-технической документацией.</li> <li>– Проведение инструктажа на рабочем месте.</li> <li>– Личная гигиена работника на ПОП. Ознакомить с требованиями к внешнему виду официанта, бармена,</li> <li>– Профилактические меры борьбы с пищевыми инфекциями и отравлениями.</li> <li>– Ознакомить с санитарными требованиями к территории предприятия.</li> <li>– Изучить санитарно-гигиенические требования к размерам, отделке производственных, административных, бытовых помещений.</li> <li>– Ознакомить с санитарными требованиями к транспорту для перевозки сырья и продуктов питания.</li> <li>– Ознакомить с санитарными требованиями к складским помещениям.</li> <li>– Рассмотреть гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и материалам из которых они изготовлены, их маркировка.</li> <li>– Изучить санитарные требования к мытью посуды, оборудования, инвентаря. Охарактеризуйте дезинфицирующие и моющие средства.</li> <li>– Охарактеризуйте санитарный контроль качества готовой пищи.</li> <li>– Рассмотреть законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.</li> </ul>		<b>216</b>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить меню суточного рациона для групп взрослого населения.</li> <li>- Составить меню суточного рациона для больных людей.</li> <li>- Рассчитать энергетический баланс.</li> <li>- Особенности питания спортсменов.</li> <li>- Особенности питания пожилых людей.</li> <li>- Особенности питания детей, школьников, подростков.</li> <li>- Особенности питания больных людей.</li> </ul>		
<b>ВСЕГО:</b>	<b>875</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия: комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014 .
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. - 5-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2013
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие / Л.З. Шильман. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник . - М.: ИЦ Академия, 2016
5. 1С-РАРУС: Сборник рецептов: электронный справочник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: ООО "1С-РАРУС", 2007. (Электронное издание)
6. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник. – М.: ИЦ Академия, 2016.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2013
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014
9. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования /Н.И Андонова ,Т.А Качурина .-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия»,2017.-256с.,

### **Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

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

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с расписанием образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд из рыбы, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления кулинарной продукции
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и выполнению заказов потребителей
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по контролю за выпускаемой кулинарной продукции
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	самостоятельное осуществление анализа деятельности предприятий общественного питания по выпуску продукции и уровню обслуживания потребителей.
ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса	Производит ценностный выбор и определяет значимость социальных ценностей, проявляет интерес к своей будущей профессии через повышение качества обучения по ПМ и участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, научных конференциях, в социально-проектной деятельности
ОК 2 Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач, навыки самоорганизации, самоуправления, профессиональной мобильности и компетентности, обоснует выбор применения методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач
ОК 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них	Различает особенности производственных ситуаций и принимает адекватные решения в соответствии с поставленной задачей. Предлагает варианты решения проблемной ситуации (ситуационной задачи)
ОК 4 Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществляет сбор информации из различных источников (ГОСТы, Сборники рецептов, Интернет сообщества и др.), обосновывая выбор и оптимальность состава источников. Изучает литературу, как современную, так и нормативную с целью профессионального роста и отслеживания современных тенденций. Рационально распределяет время на все этапы решения задач
ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями	Демонстрирует умение работать в команде, разрешает возможные конфликтные ситуации; Проявляет умение взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами, руководителями предприятий общественного питания в ходе практики.
ОК 7. Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность за свою работу и работу членов команды, за результат выполнения заданий; Демонстрирует самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Знает действующее законодательство, отслеживает изменения и дополнения; умеет найти и использовать нормативно-правовые документы, стандарты, локальные акты; умеет применять нормативы в необходимых случаях.