



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД .0.30.08.2016

Лист 1 из 37

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ГАОУ ВО МГИИТ
имени Ю.А. Сенкевича
А.Н. Яндовский

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Москва 2016



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД .0.30.08.2016

Лист 2 из 37

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования г. Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича»

Разработчики: профессор кафедры,
кандидат технических наук, доцент С.В. Потапов
Кандидат медицинских наук, доцент В.Ф. Малыгина

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничное дело
Протокол заседания от «30» августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой гостиничное дело О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	32



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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.



Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ресторанного бизнеса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- разработки качественного ассортимента продукции общественного питания в соответствии с действующими нормативными и техническими документами;
- 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;
- применять полученные теоретические знания в технологии кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)
- использовать принципы обеспечения хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;
- использовать принципы снижения отходов и потерь пищевых веществ, при кулинарной обработке продуктов;
- применять и использовать малоотходные и безотходные технологии.

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;
— технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 456 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 82 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственной практики – 144 часов.



2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.



3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – 1.4.	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	88	58	34	-	30	-		
	Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания	86	56	32	-	30	-		
	Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена	66	44	24	-	22			
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	144							144
	Экзамен квалификационный								
	Всего:	456	158	90		82		72	144



3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Организация питания в организациях общественного питания		456		
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		88		
Тема 1.1. Предмет, содержание и задачи товароведения.	Содержание		2	
	1.	История развития товароведения. Товароведение как наука.		1
	2.	Термины и определения. Задачи товароведения.		
Тема 1.2 Классификация и штриховое кодирование продовольственных товаров	Содержание		2	
	1.	Задачи классификации. Биологическая, производственная, учебная торговая, классификации. Отраслевая классификация продовольственных товаров.		1
	2.	Штриховое кодирование, идентификация товаров и предприятий-производителей.		
Тема 1.3 Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации.	Содержание		2	
	1.	Основные требования к товарной информации, средства товарной информации, маркировка, товарные знаки, торговая маркировка, правовое регулирование.		1
	2.	Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Информация для потребителя.		
	Практические занятия			4
Товарная информация, маркировка, товарные знаки, торговая маркировка, правовое регулирование.				



Тема 1.4. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.	Содержание		2	1-2
	1.	Вода, минеральные вещества, углеводы, жиры и жироподобные вещества, азотистые вещества.		
	2.	Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты, органические кислоты дубильные вещества, красящие вещества, ароматические вещества, гликозиды, алкалоиды, фитонциды. антиоксиданты.		
	Практические занятия		2	
	Белки, жиры, углеводы, строение, содержание в продуктах.			
Тема 1.5. Качество продовольственного сырья	Содержание		2	1-2
	1.	Понятие о качестве продовольственных товаров и его показатели, физические свойства продовольственных товаров.		
	2.	Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров, методы оценки качества продовольственных товаров, дефекты продовольственных товаров, потери, причины возникновения, меры по предотвращению.		
	Практические занятия		2	
	Методы оценки качества продовольственных товаров.			
Тема 1.6. Консервирование продовольственного сырья	Содержание		2	1-2
	1.	Факторы, влияющие на качество товаров при хранении, классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Основные изменения, происходящие в продуктах при хранении, потери продовольственных товаров.		
	2.	Консервирование продовольственных товаров. Физические методы консервирования, физико- химические методы консервирования, биохимические и химические методы консервирования, комбинированные методы консервирования.		
	Практические занятия			
	Сохраняемость консервированных продовольственных товаров,			
Тема 1.7. Зерномучные товары	Содержание			1-2
	1.	Зерно. Особенности химического состава. Хлебные злаки. Крупа. Производство крупы. Ассортимент. Изделия из крупы. Мука. Производство муки. Классификация и ассортимент муки. Требования к качеству муки. Хранение крупы, изделий из крупы и муки. Биохимические, химические и микробиологические процессы. Уплотнение и слеживание.		



	2.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба, булочных изделий. Основные факторы качества хлеба. Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий. Булочные изделия. Сдобные изделия. Требования к качеству хлеба и булочных изделий. Транспортирование и хранение хлеба и булочных изделий. Сухарные, бараночные, макаронные изделия. Ассортимент, технология производства, хранение.		
	Практические занятия		2	3
	Характеристика ассортимента и качество хлеба и хлебобулочных изделий.			
Тема 1.8. Свежие и переработанные овощи. Фрукты и грибы.	Содержание		2	
	1.	Химический состав плодов и овощей. Свежие овощи. Качество свежих плодов и овощей. Товарная обработка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей.		1-2
	2.	Переработанные плоды и овощи. Маринованные, сушеные, быстрозамороженные овощи и плоды. Грибы. Химический состав, обработка, транспортирование и хранение.		
	Практические занятия		4	
	Ассортиментная характеристика плодов и овощей. Качество переработанных плодов и овощей.			
Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание		2	
	1.	Натуральный мед. Сахар. шоколад и какао-порошок.		1-2
	2.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Конфетные изделия. Карамельные изделия. Мучные кондитерские изделия. Халва и восточные сладости. Ассортимент, технология производства, хранение.		
	Практические занятия		2	
	Ассортиментная характеристика кондитерских товаров. Качественная характеристика.			
Тема 1.10. Вкусовые товары	Содержание			
	1.	Чай. Кофе. Пряности и приправы.		1-2
	2.	Безалкогольные напитки, слабоалкогольные напитки, алкогольные напитки. Табачные изделия. Характеристика, ассортимент, хранение.		
	Практические занятия		4	
	Характеристика ассортимента вкусовых товаров. Определение качества вкусовых товаров.			
Тема 1.11. Молоко и молочные продукты	Содержание		2	
	1.	Молоко коровье. Обработка молока Химический состав сухих веществ. Физико-химические свойства молока. Ассортимент молока.		1-2



	2.	Сливки. Сметана. Творог молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сливочное масло расфасовка и упаковка масла. Требования к качеству масла. Сыры. Твердые, полутвердые. мягкие сычужные сыры.		
	Практические занятия		2	3
	Характеристика ассортимента молочных товаров. Определение качественных характеристик.			
Тема 1.12. Пищевые жиры	Содержание			
	1.	Значение в питании, состав, свойства и классификация жиров. Химический состав и свойства жиров.		1-2
	2.	Растительные масла. Рафинация масел. Ассортимент и характеристика растительных масел.		
	3.	Животные жиры. Получение животных топленых жиров. Ассортимент и характеристика топленых животных жиров. Маргарин. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Упаковка и хранение пищевых жиров. Майонез. Характеристика, ассортимент, хранение.		
	Практические занятия		2	3
Характеристика ассортимента пищевых жиров. Определение качественных характеристик.				
Тема 1.13. Яйца и яичные товары	Содержание			
	1.	Яйца пищевые. Продукты переработки яиц. Характеристика, ассортимент, хранение.		1-2
	Практические занятия		2	
Ассортиментная характеристика и показатели качества яиц и яичных товаров.				
Тема 1.14. Мясные товары	Содержание		2	
	1.	Характеристика скота. Убой и первичная обработка скота. Морфологический и химический состав мяса. Хранение мяса. Классификация, маркировка и оценка качества мяса. Субпродукты. Мясо домашней птицы и дичи.		1-2
	2.	Колбасные изделия. Солено копчёные мясные изделия. Мясные консервы.		
	3.	Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия. Ассортимент, технология производства, хранение.		
	Практические занятия		4	
Ассортиментная характеристика и показатели качества мясных товаров.				



Тема 1.15. Рыба и рыбные товары.	Содержание		2	1-2
	1.	Классификация и строение тела промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Характеристика промысловых рыб. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба.		
	2.	Соленые рыбные товары. Вяленые и сушеные рыбные товары. Копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра. Нерыбные товары водного промысла. Характеристика, ассортимент. Технология производства, хранение.		
	Практические занятия		4	3
	Ассортиментная характеристика и показатели качества рыбы и рыбных товаров.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите			30	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности химического состава свежих плодов и овощей. 2. Растительные масла. 3. Холодильная обработка и хранение мяса. Достоинства быстрых способов охлаждения мяса. 4. Мясо птицы. Отличная в химическом составе мяса птицы по сравнению с мясом убойного скота. 5. Товарная обработка, упаковка, маркировка и транспортирование плодов и овощей. 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества овощей. 7. Особенности химического состава и пищевая ценность грибов. Значение в питании. 8. Влияние вкусовых товаров на организм человека, специфика рынка вкусовых товаров среди других групп продовольственных товаров. 9. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и ягод. Сроки съема, созревания и потребления. 10. Жиры животные топленые. 11. Чай. Кофе и продукты их переработки. 12. Яйцо птицы и яйцопродукты. 13. Мясные консервы. 14. Пряности и приправы. 15. Общие сведения об основных промысловых семействах рыб. 				



	<ol style="list-style-type: none"> 16. Пряности и приправы. 17. Общие сведения об основных промысловых семействах рыб. 18. Химический состав, физические и химические свойства молока. 19. Живая товарная рыба. 20. Позиционирование в гостиничном маркетинге. 21. Молочные консервы. Сухое и сгущенное молоко Основные способы производства сухих молочных консервов, их достоинства и недостатки. 22. Охлажденная и мороженая рыба. Филе рыбное 23. Детские молочные продукты. 24. Консервы из рыбы и морепродуктов. 25. Состав и свойства жиров. 26. Копченые рыбные товары. 27. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение. 28. Соленая, пряная, маринованная рыба. 29. Углеводы, органические кислоты, азотистые вещества. витамины, минеральные вещества, фенольные соединения, гликозиды, красящие вещества. липиды, ароматические вещества плодов и овощей. 30. Основные требования к показателям качества мяса. Недопустимые технологические дефекты. 								
МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания		86							
Раздел 1. Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции.									
Тема 1 Основные понятия	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="564 1168 1686 1198" style="text-align: left;">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1198 640 1289" style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td data-bbox="640 1198 1686 1289">Термины и определения: сырье, полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие, кондитерское изделие, блюдо, кулинарная продукция, кулинарная готовность.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1289 640 1378" style="text-align: center;">2.</td> <td data-bbox="640 1289 1686 1378">Кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, механическая кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура</td> </tr> </table>	Содержание		1.	Термины и определения: сырье, полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие, кондитерское изделие, блюдо, кулинарная продукция, кулинарная готовность.	2.	Кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, механическая кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура	1	1-2
Содержание									
1.	Термины и определения: сырье, полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие, кондитерское изделие, блюдо, кулинарная продукция, кулинарная готовность.								
2.	Кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, механическая кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура								



Тема 2. Технологический цикл производства кулинарной продукции	Содержание		1	
	1.	Маркетинговые исследования спроса, проектирование и разработка продукции, планирование и разработка технологического процесса.		1-2
	2.	Производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение, реализация кулинарной продукции, утилизация отходов.		
	Практические занятия		2	2
	Планирование процесса производства кулинарной продукции			
Тема 3. Технологические принципы производства кулинарной продукции	Содержание		1	
	1.	Принципы безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки		1-2
	2.	Принципы наилучшего использования оборудования, наилучшего использования энергии. Основные характеристики принципов.		
	Практические занятия		2	
	Взаимозаменяемость пищевых продуктов. Принципы наилучшего использования сырья.			
Раздел 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.				
Тема 4. Классификация способов кулинарной обработки	Содержание		1	
	1.	По стадиям технологического процесса: — используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; — применяемые на стадии тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции; — используемые на стадии реализации готовой продукции.		1-2



	2.	По природе действующего начала: — механические (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление); — гидромеханические (промывание, замачивание, флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование); — массообменные процессы (абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка, и др.); — химические, биохимические, микробиологические; — термические: нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение; — электрофизические: СВЧ-нагрев, ИК-нагрев.		
	Практические занятия		2	2
	Способы кулинарной обработки продуктов, характеристика, оптимизация.			
Раздел 3. Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции				
Тема 5. Ассортимент кулинарной продукции	Содержание		1	
	1.	Принцип формирования ассортимента кулинарной продукции. Факторы определяющие ассортимент: тип предприятия, класс, специализация; контингент питающихся; техническая оснащенность предприятия; квалификация кадров; рациональность использования сырья; сезонность сырья; разнообразие видов тепловой обработки; трудоемкость блюд.		
				3
Раздел 4. Качество продукции, факторы формирования качества				
Тема 6. Изменение пищевых веществ при кулинарной обработке	Содержание		1	
	1.	Значение белков в кулинарных рецептурах. Гидратация и дегидратация. Денатурация. Деструкция белков.		1-2



	2.	Изменения сахаров. Гидролиз дисахаридов: кислотный гидролиз, брожение. Характеристика продуктов гидролиза. Карамелизация, физические и технологические свойства продуктов карамелизации, использование в кулинарной практике. Меланоидинообразование. Роль реакции меланоидинообразования в процессах формирования качества кулинарной продукции. Изменения крахмала. Набухание и клейстеризация крахмала Гидролиз крахмала. Декстринизация (термическая деструкция крахмала).		
	3.	Жиры животного и растительного происхождения Характеристика физико-химических свойств жиров. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жира.		
	Практические занятия		4	3
	Влияние изменения пищевых веществ на качество пищевых продуктов.			
Тема 7. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	Содержание		1	
	1.	Изменение пищевых продуктов в процессе технологической обработки. Диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос – основные представления о процессах. Изменение вкуса и аромата.		1-2
	Практические занятия		2	3
Изменение технологических свойств пищевых продуктов				
Раздел 5. Понятие о технологических процессах механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.				
Тема 8. Обработка овощей, плодов, грибов	Содержание		1	
	1.	Технологические свойства овощей. Кулинарное использование овощей, технологические свойства (состав и содержанием пищевых веществ), особенностями строения тканей.		1-2
	2.	Переработка овощей: сушка, консервирование высокими температурами в герметично укупоренной таре, квашение и соление, маринование, замораживание. Использование переработанных овощей. Обработка грибов. Технологические принципы обработки свежих, сушеных, соленых, маринованных, консервированных грибов.		



	3.	Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Две группы полуфабрикатов: сырые очищенные овощи в целом виде или нарезанные; очищенные овощи (целиком или нарезанные), прошедшие тепловую обработку. Требования к качеству полуфабрикатов		
Тема 9. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		1	
	1.	Характеристика сырья: живая, свежеуснувшая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Кулинарное использование рыбы. Строение и состав мышечной ткани рыбы: мышечные волокна, соединительная ткань. Обработка рыбы: оттаивание, вымачивание, очистка, разделка, приготовление полуфабрикатов. Обработка рыбы с костным скелетом: очистка от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделка и нарезка полуфабрикатов. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, камбала, миноги). Обработка рыбы, с костно-хрящевым скелетом: размораживание, удаление голов, спинных жучков, плавников, визиги, пластование, ошпаривание и зачистка. Приготовление полуфабрикатов полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.		1-2
	2.	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Размораживание на воздухе и в воде, очистка от чешуи, срезание плавников, удаление головы, внутренностей, вырезание плечевой кости, промывание, фиксация, охлаждение в холодильной камере. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка и использование рыбных отходов — голов, икры, молок, внутреннего жира, плавников, кожи, костей, а также визиги и хрящей осетровых рыб. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки и условия хранения полуфабрикатов. Обработка нерыбного водного сырья. Нерыбные морепродукты — моллюски двустворчатые и головоногие, ракообразные и иглокожие, речные раки. Морские водоросли.		
				3
Тема 10. Обработка мяса	Содержание		1	
	1.	Характеристика сырья. Свойства сырья (говядина и телятина, свинина и поросята, баранина, козлятина и другие виды мяса). Способы кулинарного использования: целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или в виде полуфабрикатов. Влияние термического состояния мяса на качество кулинарных полуфабрикатов.		1-2



	2.	<p>Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Технологическая схема централизованного производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых полуфабрикатов. Сроки и условия хранения и реализации. Обработка туш диких животных. Технологическая схема производства полуфабрикатов из мяса диких животных (дикой козы, кабана и медведя, лося и оленя). Основные этапы технологического процесса. Цель и задача маринования полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей: — обработка субпродуктов. Ассортимент субпродуктов (голова крупного и мелкого скота, ноги крупного и мелкого скота, хвосты бараньи и говяжьи, мозги, печень, почки, языки, желудки, сердце, легкое, вымя). Технология производства полуфабрикатов; — обработка костей. Характеристика пищевой ценности, рекомендации по использованию.</p>		
				3
Тема 11. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	Содержание		1	
	1.	Характеристика сырья свойства сырья. Сельскохозяйственная птица (куры, бройлеры-цыплята, индейки, гуси и утки) и пернатая дичь (рябчики, куропатки, тетерева, глухари, фазаны и др.).		1-2
	2.	Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.		
	3.	Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Ассортимент, технология производства, сроки и условия хранения.		
				3
Раздел 6. Ассортимент, особенности приготовления отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции.				
Тема 12. Супы.	Содержание		1	
	1.	Значение супов в питании. Ассортимент супов. Классификация супов: по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.		1-2
	2.	Бульоны. Сырье для производства бульонов Пищевая ценность процессы, происходящие при варке. Костный, мясо-костный, бульон из птицы, рыбный бульон, грибной отвар, бульон костный концентрированный, бульоны с желатином, бульонные кубики и порошки. Характеристика технологических свойств, технология приготовления, качество готовой		



		продукции.		
	3.	Заправочные супы. Ассортимент и особенности технологии заправочных супов. Формирование вкуса и аромата, определяющие качество супов. Технологические приемы, позволяющие максимально сохранить пищевую и энергетическую ценность супов. Технология подготовки гарниров для супов. Общие правила варки заправочных супов		
	4.	Супы из полуфабрикатов. Ассортимент и технология производства. Использование плодоовощных консервов, заправок, консервированного пюре, консервов из бобовых. Требования к качеству и хранению супов.		
				3
Тема 13. Соусы.	Содержание		1	
	1.	Значение соусов в питании. Ассортимент соусов: горячие и холодные, на бульонах, на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе, масляные смеси, сладкие соусы, с загустителями и без загустителей, жидкие, средней густоты, густые, красные и белые.		1-2
	2.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.		
	3.	Соусы промышленного производства. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения.		
				3
Тема 14. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Содержание		1	
	1.	Значение овощных блюд и гарниров в питании. Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные овощные блюда. Гарниры из овощей: простые и сложные.		1-2
	2.	Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Фаршированные овощи. Ассортимент. Технология приготовления.		
	Практические занятия			
		Оптимизация технологических процессов при производстве блюд и гарниров из овощей.	4	3
Тема 15. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание		1	
	1	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.		1-2



	2	Блюда из круп. Варка каш. Рассыпчатые каши. Вязкие каши. Жидкие каши. Ассортимент. Особенности технологии приготовления. Изделия из каш. Запеканки. Пудинги. Котлеты и биточки. Клецки. Технология производства. Блюда из бобовых. Варка бобовых. Ассортимент блюд. Пюре из бобовых. Ассортимент блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий.		
	3	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		3
Тема 16. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		1	
	1	Значение рыбных блюд в питании. Пищевая ценность. Особенности химического состава. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменение мышечных белков. Изменение белков соединительной ткани. Изменение жиров. Изменение массы и содержания растворимых веществ.		1-2
	2	Блюда из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы. Котлеты и биточки. Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.		
	3	Требования к качеству рыбных блюд.		
	Практические занятия Основные технологические приемы обработки рыбы.		4	3
Тема 17. Блюда из мяса.	Содержание		1	
	1	Значение мясных блюд в питании. Роль белков мяса в питании человека. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение мышечных белков. Изменение соединительнотканых белков. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясных продуктов. Изменение витаминов. Формирование специфических вкуса и запаха мяса.		1-2
	2	Блюда из отварного и припущенного мяса, субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.		
	3	Требования к качеству мясных блюд.		
	Практические занятия Основные технологические приемы обработки мяса.		4	3



Тема 18. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	Содержание		1	
	1	Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.		1-2
	2	Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Особенности технологии приготовления.		
	3	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.		
	Практические занятия		4	3
Основные технологические приемы обработки птицы.				
Тема 19. Блюда из яиц и творога	Содержание		1	
	1	Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Ассортимент блюд из яиц. Технология производства.		1-2
	2	Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Ассортимент блюд из творога. Технология производства.		
	3	Требования к качеству блюд из яиц и творога.		
			3	
Тема 20. Холодные блюда и закуски	Содержание		1	
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании.		1-2
	2	Бутерброды и закуски из хлеба. Салаты и винегреты. Закуски из овощей и грибов. Блюда и закуски из рыбы. Закуски из нерыбного водного сырья. Блюда и закуски из мяса и птицы. Закуски из яиц. Горячие закуски. Ассортимент блюд. Технология производства.		
	3	Санитарные правила при производстве данной группы блюд, сроки и режимы хранения и реализации сырья, полуфабрикатов готовой продукции.		
	Практические занятия		2	3
Особенности производства холодных блюд.				



Тема 21. Сладкие блюда	Содержание		1	
	1	Значение сладких блюд в питании. Предварительная подготовка продуктов: сахара, плодов и ягод, сливок и сметаны, яиц, желирующих веществ.		1-2
	2	Ассортимент блюд. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе, желированные сладкие блюда. взбитые сливки, мороженое. Горячие сладкие блюда. Сладкие соусы. Технология производства, оформление и реализация.		
	3	Требования к качеству сладких блюд.		3
Тема 22. Напитки	Содержание		1	
	1	Значение напитков в питании.		1-2
	2	Ассортимент блюд. Чай, кофе, какао и шоколад. Холодные безалкогольные напитки. Национальные русские напитки. Технология производства.		
	3	Требования к качеству.		3
Тема 23. Технология приготовления блюд и изделий из муки	Содержание		1	
	1	Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация изделий из теста. Характеристика сырья и подготовка основных продуктов: муки, сахара, сливочного масла или маргарина, яиц или яичных продуктов (меланж, яичный порошок).		1-2
	2	Дрожжевое тесто. Безопасный и опарный способ. Ассортимент изделий. Дрожжевое слоеное тесто. Разделка и формовка. Выпечка изделий из дрожжевого теста.		
	3	Пресное тесто и изделия из него. Жидкое тесто для блинчиков. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Ассортимент изделий. Технология приготовления.		
	Практические занятия		2	3
	Технологические принципы производства изделий из теста.			
Раздел 7. Требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения.				



Тема 24. Контроль качества продукции общественного питания.	Содержание		1	1-2
	1	Качество продукции, органолептический контроль, правила проведения бракеража. Производственный и лабораторный контроль, физико – химические показатели качества кулинарной продукции.		
	Практические занятия		4	3
Проведение бракеража и оценка качества продукции.				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			34	2-3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания и пути его совершенствования. 2. Принципиальная схема технологического процесса производства кулинарных блюд и изделий на предприятиях общественного питания. 3. Характеристика основных стадий процесса. 4. Экономическая и технологическая целесообразность различных схем производства продукции на предприятиях общественного питания. 5. Ассортимент и краткая характеристика продукции предприятий общественного питания. 6. Технологический процесс и качество готовой продукции. 7. Способы кулинарной обработки продуктов. 8. Характеристика и целесообразность различных способов и приемов обработки сырья, выработки полуфабрикатов и производства готовой продукции на предприятиях общественного питания. 9. Нормативная документация в общественном питании. 10. Разработка нормативной документации на новые и фирменные блюда. 11. Санитарные требования к производству кулинарной продукции. 12. Санитарный режим предприятий общественного питания. 13. Санитарные требования к различным стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции. 15. Хранение сырья на предприятиях общественного питания. 16. Экономическая и технологическая целесообразность запасов сырья на предприятиях общественного питания. Оптимизация количества запасов. 17. Режимы хранения сырья в охлаждаемых и неохлаждаемых помещениях. 18. Полуфабрикаты из мяса, птицы, субпродуктов. 19. Обоснованность способов технологической обработки для различных частей туш убойного скота. 20. Схема разделки говяжьей туши (полутуши). 21. Схемы разделки бараньей, телячьей и свиной туш. Ассортимент полуфабрикатов. Нормы выхода. 22. Обработка субпродуктов.				



23. Схема механической обработки домашней птицы к дичи. Ассортимент полуфабрикатов. Нормы выхода.
24. Схема разделки рыбы с костным скелетом. Ассортимент полуфабрикатов и их кулинарное использование. Нормы выхода.
25. Схема разделки рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов и их кулинарное использование. Нормы выхода.
26. Обработка морепродуктов.
27. Полуфабрикаты из овощей и грибов.
28. Механическая обработка овощей, плодов и грибов.
29. Физико-химические изменения, происходящие при механической обработке овощей и плодов; потери пищевых веществ, потемнение картофеля, яблок и грибов.
30. Схемы технологических процессов производства полуфабрикатов из овощей. Экономическая эффективность использования отходов.
31. Физико-химические изменения, происходящие в сырье при тепловой обработке.
32. Бульоны из продуктов животного происхождения. Характеристики сырья.
33. Классификация супов. Физико-химические изменения, происходящие в сырье при тепловой обработке.
34. Супы на бульонах: Заправочные супы, супы-пюре, прозрачные супы. Полуфабрикаты для заправочных супов.
35. Супы на молоке, овощных и фруктовых отварах, квасе. Ассортимент. Условия хранения и сроки реализации.
36. Классификация соусов. Соусы на бульонах, молоке, сметане, сливочном и растительном масле, уксусе.
37. Физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.
38. Овощи. Способы обработки. Физико-химические изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке.
39. Вареные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные овощи. Режимы обработки нормы выхода. Ассортимент блюд и гарниров из овощей.
40. Блюда из грибов.
41. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
42. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
43. Способы и режим тепловой обработки рыбы. Варка, припускание, жарение, запекание. Ассортимент блюд.
44. Блюда из нерыбных продуктов моря.
45. Способы тепловой обработки мяса и птицы. Варка, припускание, жарение, запекание. Ассортимент блюд.
46. Блюда из яиц и творога. Способы обработки, используемые для приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд.
47. Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент бутербродов, салатов, винегретов, овощных, мясных, рыбных и других холодных блюд. Особенности оформления изделий.
48. Горячие закуски.
49. Классификация сладких блюд. Компоты. Мороженое.
50. Желированные блюда (кисели, желе, муссы, кремы). 20. Суфле, пудинги и другие сладкие выпечные блюда.
51. Чай, какао, шоколад.
52. Коктейли. Различные холодные напитки собственного производства.



53. Мучные изделия. Классификация изделий. Разновидности дрожжевого и бездрожжевого теста. Схема приготовления.			
54. Фарши и отделочные полуфабрикаты.			
55. Замороженная и охлажденная кулинарная продукция.			
56. Ассортимент замороженных кулинарных изделий. Условия их хранения. Способы размораживания и разогрева.			
57. Показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.			
58. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый санитарно-пищевыми лабораториями.			
МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена		66	
Раздел 1. Основы физиологии питания			
Тема 1 Роль питания в жизнедеятельности человека.	Содержание	2	
	1. Основы питания, его значение для обеспечения жизни человека.		1-2
	2. Органы человеческого организма. Взаимосвязь различных систем в человеческом организме. Кровь и ее функции в организме. Строение органов пищеварения и их функции.		
	Практические занятия	4	
	Обсуждение и заслушивание докладов о значении питания для обеспечения жизни человека		
Тема 2. Основные пищевые вещества и их значение.	Содержание	2	
	1. Роль белков в питании человека, аминокислотный состав, белки животного и растительного происхождения. Продукты источники белков, суточная потребность в белке.		1-2
	2. Жиры. Роль жиров в питании человека. Жиры животного и растительного происхождения. Жироподобные вещества и их роль в развитии атеросклероза и его профилактики. Потребность в жирах.		
	3. Роль углеводов в питании человека. Простые и сложные углеводы. Источники углеводов. Потребность в углеводах.		
	Практические занятия	4	2
	Роль основных веществ в питании человека. Продукты источники основных пищевых веществ.		
Тема 3. Витамины и минеральные вещества.	Содержание	2	
	1. Витамины. Основные группы витаминов. Значение витаминов для обеспечения жизнедеятельности человеческого организма. Жирорастворимые и водорастворимые витамины.		1-2



	2.	Минеральные вещества. Макро и микроэлементы. Роль минеральных веществ в питании человека. Продукты источники минеральных веществ.		
	Практические занятия		2	
	Значение витаминов и минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности человеческого организма			
Раздел 2. Основы рационального питания.				
Тема 4. Основы рационального питания.	Содержание		2	
	1.	Сбалансированность питания.		1-2
	2.	Режим питания.		
	3	Оценка питания (меню рационального питания).		
	Практические занятия		2	2
	Принципы рационального, сбалансированного питания			
Тема 5. Лечебное питание.	Содержание		2	
	1.	Принципы щажения и особенности режима питания.		
	2	Организация лечебного питания.		
	Практические занятия		2	3
	Принципы организации лечебного питания			
Раздел 3. Санитария и гигиена				
Тема 6. Влияния на организм человека факторов внешней среды.	Содержание		2	
	1.	Влияние факторов внешней среды на организм человека (воздух, вода, освещение)		1-2
	Практические занятия		2	3
	Влияние факторов внешней среды на организм человека			
Тема 7. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.	Содержание		2	
	1.	Требования к уборке помещений предприятия питания.		1-2
	2	Процесс содержания предприятий питания и его особенности.		
	3	Использование моющих и дезинфицирующих средств на предприятии питания.		
	Практические занятия		2	3
	Санитарно-гигиеническое обеспечение предприятий общественного питания.			
Тема 8 Профилактика кишечных инфекций на	Содержание		2	
	1	Понятия кишечных инфекций и пути их распространения (сальмонеллез и дизентерия)		



предприятиях питания.	Практические занятия Защита населения от кишечных инфекций	2	
Тема 9 Пищевые отравления.	Содержание 1 Факторы, способствующие возникновению болезней и отравлений. 2 Пищевые отравления. Классификация пищевых отравлений (токсикоинфекции и токсикозы). Микробные и не микробные пищевые отравления.	4	
	Практические занятия Профилактика пищевых отравлений	4	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма 2. Физиологическая роль белков. Белки животного и растительного происхождения 3. Физиологическая роль жиров. Жиры животного и растительного происхождения. Доля жиров растительного происхождения в пищевом рационе. 4. Физиологическая роль углеводов. Углеводы простые, их классификация и общие свойства 5. Роль витаминов в жизнедеятельности человека. Классификация витаминов. 6. Качественный принцип рационального питания (сбалансированное питание) 7. Санитарные требования, предъявляемые к расстановке и использованию оборудования 8. Гигиенические требования к планировке производственных помещений на предприятиях питания 9. Вредные примеси воздуха, влияние их на здоровье человека 10. Санитарно-гигиеническое значение воды для предприятий питания. 11. Значение воды в жизни человека. Источники водоснабжения. Гигиенические требования к качеству питьевой воды 12. Требования, предъявляемые к мытью посуды (столовой и кухонной) 13. Дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях общественного питания 14. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от путей проникновения возбудителей в организм 15. Пищевые отравления, их классификация 16. Токсикоинфекции, их профилактика.	72	
Учебная практика Виды работ - подготавливать зал и сервировать столы в обычном режиме; - соблюдать личную гигиену; - осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания гостей; - предоставлять счёт и производить расчет с потребителем;		72	



<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей. - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - обслуживать потребителей услуг питания. 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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. 	144	
<p>Экзамен квалификационный</p>		
<p>Всего</p>	456	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

- Организации обслуживания в организациях общественного питания;

- Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

- Организации и технологии обслуживания в барах;

- Менеджмента и управления персоналом;

- Психологии и этики профессиональной деятельности; банкетный зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);

- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;

- проектор;

- экран

Оборудование банкетного зала:

- рабочее место для каждого обучающегося;

- мебель;

- набор столовой посуды;

- набор столовых приборов;

- набор столового белья;

- предметы для декорирования зала, столов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающегося;

- набор бланков технологической документации;

- технологическая документация предприятия, оборудования;

- компьютер (если имеется на базовом предприятии);

- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеются на базовом предприятии).



а) перечень оборудования:
– аудитория, обеспеченная компьютером и мультимедийным проектором (обеспечение презентаций лекций и самостоятельных разработок студентов).

б) учебно-методические материалы, средства обучения:
– компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть, с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы студентов.

в) перечень информационных технологий:
– установленное лицензионное программное обеспечение.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики. Учебная практика проводится концентрировано.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по производственной практике, определяются образовательным учреждением. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся «Организация обслуживания в организация общественного питания».

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 13.07.2015г.).
2. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 28.11.2015г.).
3. Федеральный закон Российской Федерации от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (с изменениями на 28 ноября 2015 года) (редакция, действующая с 10 января 2016 года).
4. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (ред. от 04.10.2012).
5. Постановление Правительства РФ от 02.09.2015 N 926 "Об утверждении Общих правил определения требований ккупаемым заказчиками отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)".



6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
10. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
11. СНИП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения.
12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (в ред. изменений и дополнений N 4, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.03.2011 N 29).
13. СНИП 21-01-97 Пожарная безопасность зданий и сооружений (приняты постановлением Минстроя РФ от 13 февраля 1997 г. N 18-7) (в ред. от 19 июля 2002 г.).

б) основная литература

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник. – М.: Академия, 2011. – 272 с.
2. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Родионова Н.С., Субботина Е.В., Глаголева Л.Э., Высотина Е.А. – гл. 8. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 352 с.: ил.
3. Королев А,А. Гигиена питания: – М.: Руконт, 2011. – Электронный учебник.

в) дополнительная литература:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. -374,,: илл. - (Среднее профессиональное образование)
2. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: «Дашков и К°», 2005.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб. Пособие. - М., Деловая литература, 2000.–512с
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Изд. 5-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981, 1983.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. – М.: МП «ВИКА». 1992.–624с.



5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Экономика. 1986.–295с.

7. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000.

8. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. — М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2004. — 992 с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)

г) профессиональные журналы

«Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Кулинар».

д) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://volgasystem.ru/oborudovanie/tekhnologicheskoe/> - Пищевое технологическое оборудование.

2. <http://www.electrolux-pro.ru/obschepit/> - Оборудование для предприятий общественного питания.

3. <http://biopiter.ru/> - Технологии и оборудование предприятий питания.

4. <http://www.ural-mart.ru/page/barest/> - Оборудование для ресторанов.

5. <http://www.artcollege.ru> -

6. <http://mirknig.com> -

7. <http://www.bibliofond.ru/> -

8. <http://rutracker.org> -

е) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

27. Методические указания по подготовке к интерактивным занятиям, деловым играм / Е.В. Копытина. – М.: электронная библиотека МГИИТ. – 2014.;

28. Методические указания по работе с литературой, источниками сети Интернет / Е.В. Копытина. – М.: электронная библиотека МГИИТ. – 2014.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных



ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Учебная практика проводится концентрированно. Производственная практика завершает обучение профессионального модуля и проводится концентрированно.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля, как традиционными, так и инновационными методами.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- высшее профессиональное образование, соответствующее профилю изучаемых модулей;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	– уметь выявлять возможности по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	оценка на практическом занятии
	– знать и уметь анализировать запросы потенциальных потребителей	1) оценка выступлений на практическом занятии 2) оценка контрольной работы
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.	– уметь организовывать процессы производства и обслуживания	экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.	- знать требования к персоналу, правила проведения бракеража	1) оценка выступлений на практическом занятии 2) оценка на практическом занятии
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	– оперировать актуальными данными о показателях деятельности предприятия	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– определять и анализировать потребности заказчика; – взаимодействовать с потребителями с соблюдением делового этикета и методов эффективного общения;	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать	– умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками процесса	Оценка деятельности студента на практическом занятии



<p>типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>производства – уметь проводить поиск необходимой информации, взаимодействовать с потребителями</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– умение профессионально оценивать ситуацию</p>	<p>Оценка деятельности студента на практическом занятии</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>– уметь анализировать базы данных по их характеристикам, проводить маркетинг существующих предложений</p>	<p>Оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками производственного процесса</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>– составлять и анализировать процессы деятельности предприятия</p>	<p>Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– принимать участие в семинарах, обучающих программах, ознакомительных семинарах и выставках</p>	<p>Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной</p>	<p>– использовать принципы при оказании услуг</p>	<p>Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии</p>



деятельности.		
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- владеть нормативно-правовой базой документов по общественному питанию	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии
ОК 11 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- уметь применять свои знания во всех ситуациях	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии

Разработчики:

кафедра гостиничного дела

ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича

ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича

профессор

доцент

С.В. Потапов

В.Ф. Малыгина

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)