


Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
Ю. Л. Александров/
2017г.
Торгово-экономический
институт



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях
общественного питания


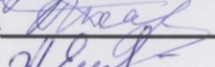
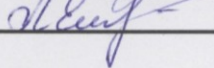
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Красноярск 2017

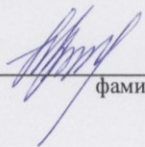
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности

43.0201 Организация обслуживания в общественном питании

Программу составили: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева 
преподаватель ОСПО И.П. Денисова 
преподаватель ОСПО Е.А. Ляш 

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании совета ОСПО « 22 » марта 2017 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева 
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201 __/201__ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании совета ОСПО

« ____ » _____ 201__ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:
Директор Торгово-экономического института:
Ю.Л. Александров
фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	43

1 ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

Выполнять **профессиональные компетенции**:

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 704, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 704 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 472 часа;

консультации – 28 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 204 часа;

Производственная практика (по профилю специальности) – 190 часов, (в том числе консультации – 10 часов).

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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 за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация питания в организациях общественного питания»

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	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовые работы, часов	Всего, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1 – 4 ОК 10 ПК 1.1	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	204	136	50		58	10	-	
ОК 1 – 4, ОК 6 ОК 7, ОК 10 ПК 1.1 – 1.4	Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания	418	278	112		124	16		-
ОК 1, ОК 3, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4	Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена	82	58	20		22	2		
ПК 1.1- ПК 1.4	Производственная практика (по профилю специальности),	190					10		180
	Всего:	894	472	182		204	28	-	180

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		204	
МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		204	
	Содержание	2	
Тема 1.1 Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация	1. Продовольственные товары: понятие, назначение. Отличие продовольственных товаров от непродовольственных. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Причины спада производства сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной независимости, переориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы	2	2

Тема 1.2 Химический состав продовольственных товаров	Содержание		6	
	1.	Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические).	6	2
	2	Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ.		2
	3	Схема характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе безопасность и сохраняемость; содержание в пищевых продуктах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).		2
Тема 1.3 Пищевая ценность	Содержание		6	
	1	<p>Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина.</p> <p>Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами.</p> <p>Энергетическая ценность. Определение. Потребность в энергии и факторы, её обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Краткая характеристика их природы и комплекса свойств, включая энергетические, норм потребления. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, сред некалорийные, низкокалорийные и безкалорийные.</p> <p>Биологическая ценность. Определение. Физиологическая потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности: незаменимые аминокислоты. Краткая характеристика биологически ценных веществ, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков, жиров. Продукты питания с повышенным содержанием основных витаминов и минеральных веществ.</p> <p>Физиологическая ценность. Определение, Физиологические потребности, удовлетворяемые ценными веществами физиологически ценные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительные системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых</p>	4	2

		физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека. Органолептическая ценность. Определение. Потребности, удовлетворяемые органолептическими свойствами: физиологические, эстетические и эргономические. Усвояемость. Определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудно усвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость.		
	2	Доброкачественность. Определение. Потребности организма, удовлетворяемые этими свойствами. Показатели, характеризующие доброкачественность и безопасность. Общность и различия понятий: доброкачественность, безвредность, экологическая чистота продуктов. Классификация продуктов питания по доброкачественности: пригодные на пищевые цели, условно пригодные и непригодные. Классификация вредных и ядовитых веществ. Источники загрязнения на разных этапах жизненного цикла товаров. Пути предупреждения и устранения загрязнения. Утилизация недоброкачественных товаров. Использование данных о пищевой ценности товаров для стимулирования их сбыта. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность и совершенствование ассортимента товаров. Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержанию важнейших веществ). Понятие о рациональном и сбалансированном питании.		2
	Практические занятия		2	
	1	Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов. Сравнение энергетической ценности товаров разных видов или торговых марок		
Тема 1.4 Оценка качества пищевых продуктов	Содержание		4	
	1	Качество: понятие, свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Оценка качества. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства продуктов: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приёме сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Подтверждение соответствия качества. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том	2	2

		числе готовность к потреблению и безопасность. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров. Градации качества пищевых продуктов. Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Градация стандартной продукции. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Дефекты: понятие, классификация, причины возникновения и способы устранения.		
		Практические занятия	2	
	1	Изучение показателей качества, определение градаций качества, диагностика дефектов		
Тема 1.5 Хранение пищевых продуктов		Содержание	2	
	1	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальному температурному и влажностному режиму. Срок годности и хранения: виды, влияние на качества. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	2	2
Тема 1.6 Консервирование продовольственного сырья		Содержание	2	
	1	Консервирование: понятие, назначение. Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные. Изменения качества сырья при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Тенденция к расширению методов консервирования.	2	2
Тема 1.7 Товарные потери		Содержание	4	
	1	Товарные потери: виды, разновидности. Причины их возникновения. Меры по предотвращению или сокращению	2	2
		Практические занятия	2	
		Расчет товарных потерь при реализации, хранении товара и транспортировке		
Тема 1.8 Вспомогательные товары		Содержание	8	
	1	Понятие вспомогательных продовольственных товаров (ВПТ) и вспомогательных пищевых продуктов (ВПП). Место ВПТ в товароведении продовольственных товаров.	6	2

		Общее назначение вспомогательных пищевых продуктов. Сфера применения ВПП. Пищевые добавки: понятие и назначение. Краткая характеристика по назначению. Классификация пищевых добавок. Сырьевые и технологические пищевые добавки. НД регламентирующие их перечень.		
	2	Крахмал и крахмалопродукты: понятие, виды, назначение. Желирующие продукты - агар, агароид, пектин пищевой, желатин; понятие, краткая характеристика Поваренная соль: Классификация. Оценка качества: показатели, дефекты. Условия и сроки хранения, транспортирования. Изменение качества соли при хранении. Потери		2
	2	Пряности, приправы: понятие и назначение. Классификация и ассортимент Пищевой уксус и уксусная эссенция: виды, назначение, влияние на организм. Прочие приправы: плодовоовощные соусы, хрен, горчица, майонез. Общее представление		2
	Практические занятия		2	
		Распознавание пищевых добавок в продуктах. Запрещенные и разрешенные добавки. Влияние на свойства продуктов добавление пищевых добавок.		
Тема 1.9 Зерномучные товары	Содержание		10	
	1	Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация, ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Потребности, удовлетворяемые товарами этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырьё и как готовая к употреблению продукция	6	2
	2	Товароведная характеристика отдельных групп зерномучных товаров, по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения, кулинарному использованию		2
	3	Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров.		2
	Практические занятия		4	
	1	Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса или пшена). Определение товарного сорта муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины.		
2	Оценка хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям (влажности, кислотности и пористости). Изучение ассортимента хлеба. Дефекты хлеба. Альтернативный вариант урока – экскурсия по изучению ассортимента хлеба и			

		хлебобулочных товаров. Определение типа, подтипа и вида макаронных изделий		
Тема 1.10 Фруктовоовощные товары	Содержание		14	
	1	Состояние рынка фруктовоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи. Ассортимент .Их использование в кулинарии. Товароведная характеристика разных групп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению	8	2
	2	Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Требования к качеству. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества. Товарные сорта. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей. Потери при хранении: виды и процессы, их вызывающие. Условия и сроки хранения		2
	3	Продукты переработки плодов и овощей: товароведная характеристика, пищевая ценность, технология производства, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	4	Грибы. Понятие. Классификация. Химический состав и пищевая ценность, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		2
	Практические занятия		6	
	1	Распознавание помологических сортов плодов по морфологическим и анатомическим признакам. Болезни и повреждения плодов. Оценка товарного качества свежих плодов и определений градаций качества по стандартам Альтернативный вариант: Урок экскурсия по изучению ассортимента экзотических плодов в супермаркетах города		
	2	Распознавание хозяйственно ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам. Болезни и повреждения овощей Оценка товарного качества свежих овощей и определений градаций качества по стандартам Альтернативный вариант: Урок экскурсия по изучению ассортимента овощей в супермаркетах города		
	3	Оценка органолептических показателей качества сушёных плодов по стандартам, Определение товарного сорта квашеных овощей, расшифровка маркировки фруктовоовощных консервов		
Тема 1.11 Вкусовые товары	Содержание		14	
	1	Рынок вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров, их использование в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании человека. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Негативное воздействие	8	2

		физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.		
	2	Товароведная характеристика алкогольных напитков по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения		2
	3	Товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения		2
	4	Товароведная характеристика чая, кофе и их заменителей по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения		2
	Практические занятия		6	
	1	Закрепление знаний по теме: «Слабоалкогольные напитки». Приобрести навыки по распознаванию маркировки, дефектов и работы со стандартами на слабоалкогольные напитки. Органолептическая оценка качества пива. Изучение соответствия маркировки данного образца стандарту		
	2	Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям Анализ различий товарных сортов чая (или кофе) по органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным стандартом Оценка качества кофе по стандарту (органолептические показатели) Альтернативный вариант- урок экскурсия: Анализ ассортимента чая (или кофе) на примере конкретных магазинов, изучение особенностей новых торговых марок (выполняется в форме самостоятельного домашнего задания с последующим обсуждением на занятии)		
	3	Изучение общих и специфических показателей вкусовых товаров. Работа со стандартами		
Тема 1.12 Кондитерские товары	Содержание		12	
	1	Сахар. Ассортимент. Классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые сахаром. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Использование в общественном питании.	6	2

	2	Мёд. Пищевая ценность и химический состав. Классификация, показатели качества натурального мёда. Искусственный мёд, отличительные особенности. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Фальсификация мёда, её обнаружение		2
	3	Кондитерские изделия. Состояние рынка. Ассортимент. Общая классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведённые в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Товарные сорта. Дефекты. Условия и сроки хранения. Товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества.		2
	Практические занятия		6	
	1	Оценка качества сахара разных видов по органолептическим показателям. Приобрести умения по распознаванию видов сахара, определению качества сахара по органолептическим показателям, работа со стандартами Анализ действующих стандартов для изучения показателей качества, в том числе признаков идентификации и показателей безопасности Изучение маркировки.		
2	Оценка качества карамели, конфет, печенья, по органолептическим показателям. Изучение начинок. Практическое занятие (альтернативные варианты). Анализ фактического ассортимента карамели, конфет, печенья в розничной торговле. Урок экскурсия по сбору данных о широте и полноте ассортимента			
	3	Изучение общих и специфических показателей кондитерских товаров. Работа со стандартами		
Тема 1.13 Табак и табачные изделия	Содержание		2	
	1	Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличие от пищевых продуктов. Общая классификация. Физическое воздействие веществ табачных изделий на организм человека. Оценка качества табачных изделий: показатели качества, градации: товарные сорта, классы, марки. Хранение: условия и сроки.	2	2
Тема 1.14 Пищевые жиры	Содержание		4	
	1	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.	2	2

		Оценка качества, общие и специфические показатели. Товарные сорта. Дефекты, условия и сроки хранения. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина по ассортименту, химическому составу, консистенции, использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Требования к качеству.		
		Практические занятия	2	
	1	Закрепление знаний по теме, приобретение навыков по оценке качества растительных масел, спреда, ознакомление с показателями качества жиров по стандартам, дефекты		
Тема 1.15 Молочные товары		Содержание	10	
	1	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность, потребности, удовлетворяющие молочными товарами. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, дефекты.	6	2
	2	Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого		2
	3	Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.		2
		Практические занятия	4	
	1	Приобретение навыков по оценке качества молока, творога, масла из коровьего молока. изучение соответствия маркировки молока и сливок стандарту. Альтернативный вариант- урок экскурсия по изучению ассортимента молочных товаров.		
2	Приобретение навыков по оценке качества твердых сычужных сыров. Изучение дефектов и маркировки сыра. Расшифровка маркировки консервов.			
Тема 1.16 Яйцо и продукты его переработки		Содержание	4	
	1	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация, использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав, строение яйца. Оценка качества яиц. Требования к качеству, общие и специфические признаки. Допустимые и недопустимые дефекты. Условия и сроки хранения.	2	2
		Практические занятия	2	
	1	Определение вида и категории яиц, изучение дефектов и хранения яиц.		
Тема 1.17 Мясные товары		Содержание	14	
	1	Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование в	8	2

		общественном питании. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами		
	2	Оценка качества мясных товаров, общие и специфические признаки. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта.		2
	3	Дефекты мяса и продуктов его переработки. Потери при хранении и подготовке к реализации		2
	4	Товароведная характеристика групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, условиям и срокам хранения		2
	Практические занятия		6	
	1	Ознакомление с сортовой разделкой туш убойных животных и кулинарного назначения отрубов. Определение качества мяса.		
	2	Оценка качества мяса птицы. Ознакомление с маркировкой мяса		
	3	Приобретение навыков по оценке качества колбасных изделий. Изучение дефектов и расшифровка маркировки мясных консервов. Альтернативный вариант- урок экскурсия по изучению ассортимента мясных товаров.		
Тема 1.18 Рыбные товары	Содержание		14	
	1	Значение рыбных товаров для питания человека, нормы потребления, использование в общественном питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и другим признакам. Классификация продуктов переработки рыбы.	8	2
	2	Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта, технологические дефекты.		2
	3	Товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки		2
	4	Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		2
	Практические занятия		6	
	1	Определение семейства промысловых рыб, категории рыб		
	2	Определение качества рыбы соленой, мороженой, копченой. Изучение дефектов рыбы мороженой, соленой и копченой.		
	3	Оценка качества рыбных консервов и икры, расшифровка маркировки. Изучение		

		дефектов консервов. Анализ показателей качества. Альтернативный вариант- урок экскурсия по изучению ассортимента рыбных товаров.		
Тема 1.19 Пищевые концентраты	Содержание		2	
	1	Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Химический состав и пищевая ценность концентратов. Ассортимент, оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения	2	2
Тема 1.20 Продукты детского питания	Содержание		2	
	1	Продукты детского питания (ПДП): понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация ПДП по назначению и основному сырью. Пищевая ценность и особенности химического состава ПДП. Факторы, формирующие качество и ассортимент.	2	2
Самостоятельная работа по разделу ПМ 1			58	
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка и дополнение текстов лекций по темам, освоение ключевых понятий, формулирование основных вопросов по темам курса; - подготовка к практическим занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы); - изучение дополнительной информации об ассортименте продовольственных товаров и продукции общественного питания; - подготовке выступлений и домашних самостоятельных работ по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины; - подготовка к текущему и итоговому контролю знаний по дисциплине. 				
Примерная тематика домашних заданий				
<p>Самостоятельно изучаются с конспектированием в тетрадь следующие темы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зерномучные товары: сухарные и бараночные изделия • Вкусовые товары: ликероводочные изделия. • Кондитерские товары: мучные кондитерские изделия, жевательная резинка. • Молочные товары: молочные консервы, мороженое. • Мясные товары: мясокопчености, мясные полуфабрикаты. • Рыбные товары: рыба сушеная, вяленая, рыбные полуфабрикаты. 				
Раздел ПМ 2 Организация и технология производства продукции			418	

общественного питания			
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания		278	
Тема 2.1 Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции	Содержание	6	
	1 Основные понятия: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и др. Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Классификация кулинарной продукции по различным признакам (в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007). Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании. Классификация и ассортимент кондитерской продукции: объекты, признаки. Значение ассортимента при определении типа и класса предприятия. Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания.	4	2
	Практические занятия	2	
	1 Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания. Решение ситуационных задач.		
Тема 2.2 Качество кулинарной и кондитерской продукции	Содержание	4	
	1 Качество продукции: понятие. Номенклатура свойств и показателей качества готовой продукции (назначение, эргономические, в том числе органолептические, эстетические и экологические свойства, безопасность; показатели, их характеризующие). Дефекты: понятие, виды, органолептические признаки. Виды безопасности продовольственного сырья и продукции общественного питания: химическая, биологическая, радиационная, термическая. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	4	2
Тема 2.3 Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции общественного питания	Содержание	10	
	1 Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции (сырье, рецептура, процессы производства). Сырье: основное и вспомогательное, его влияние на ассортимент и качество продукции. Рецептура: понятие, назначение, влияние на ассортимент и качество. Технологическая документация, регламентирующая производство кулинарной и кондитерской продукции.	8	2

		Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Этапы технологического цикла: подготовительный (обработка сырья и приготовление полуфабрикатов), основной (производство готовых блюд и кулинарных изделий); заключительный (контроль качества, реализация). Последовательность этапов, их влияние на формирование ассортимента и качества готовой продукции. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: понятия, назначение, классификация по различным признакам. Краткая характеристика способов обработки: механических, гидромеханических, химических, биохимических, термических. Влияние различных способов кулинарной обработки на качество готовой продукции.		
	Практические занятия			
	1	Оценка качества и безопасности готовой кулинарной продукции различными методами	2	
Тема 2.4 Обработка овощей, плодов и грибов	Содержание		8	
	1	Механические способы обработки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей. Ассортимент полуфабрикатов, их кулинарное использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Быстрозамороженные овощные полуфабрикаты: ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование. Особенности обработки свежих и консервированных грибов, их кулинарное использование. Особенности обработки плодов, в том числе экзотических	6	2
	Практические занятия			
	1	Обработка овощей, плодов, грибов. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 2.5 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		10	
	1	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом: назначение, схемы. Полуфабрикаты из рыбы: ассортимент, характеристика, кулинарное использование, требования к качеству, дефекты. Особенности обработки и кулинарного использования нерыбного водного сырья. Полуфабрикаты промышленного производства: понятие, общность и различия с полуфабрикатами, производимыми в предприятиях общественного питания.	6	2
	Практические занятия		4	
	1	Обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач		
Тема 2.6 Обработка мяса	Содержание		10	

	1	Механическая кулинарная обработка мяса: назначение, схемы. Полуфабрикаты из говядины: классификация, ассортимент, характеристика, кулинарное использование, требование к качеству, дефекты, их виды и признаки. Полуфабрикаты из туш мелкого скота: классификация, ассортимент, характеристика, кулинарное использование, требование к качеству, дефекты. Полуфабрикаты из рубленного мяса: ассортимент, характеристика, требование к качеству, дефекты. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование полуфабрикатов из субпродуктов, поросят и мяса диких животных	6	2
	Практические занятия		4	
	1	Обработка мяса и субпродуктов. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач.		
Тема 2.7 Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	Содержание		8	
	1	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика: назначение, схемы. Полуфабрикаты из птицы и дичи, кролика (цельными тушками, из филе, мелкокусковые): ассортимент, характеристика и кулинарное использование. Полуфабрикаты из рубленной птицы, дичи, кролика: ассортимент, характеристика. Требования к качеству, дефекты полуфабрикатов.	4	2
	Практические занятия			
Тема 2.8 Супы	1	Обработка с/х птицы, дичи и кролика. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач	4	
	Содержание		16	
	1	Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам. Супы заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие: ассортимент, сравнительная характеристика, особенности приготовления, правила и нормы отпуска, посуда для отпуска, требования к качеству, дефекты, сроки реализации. Ассортимент, особенности приготовления национальных супов (в зависимости от региональных особенностей).	6	2
	Практические занятия			
	1	Решение ситуационных задач	4	
	Лабораторные занятия			
	1	Заправочные супы. Прозрачные супы. Гарниры прозрачным супам. Супы-пюре. Сладкие супы	6	
	Содержание		14	
Тема 2.9 Соусы	1	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Принцип подбора соусов к	6	2

		блюдам. Наиболее распространенные соусы с загустителями (красные, белые на мясном, рыбном, грибном бульонах, молочные, сметанные, на сливках) и их производные: сравнительная характеристика, особенности приготовления, кулинарное использование. Соусы без загустителей: холодные (на растительном масле, уксусе, масляные смеси), на сливочном масле. Ассортимент, особенности приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству и дефекты соусов. Использование соусов промышленного производства.		
		Практические занятия	2	
	1	Решение ситуационных задач		
		Лабораторные занятия	6	
		Соусы		
Тема 2.10 Блюда и гарниры из овощей и грибов		Содержание	14	
	1	Значение овощных блюд в питании. Принцип подбора овощных гарниров к рыбным и мясным блюдам. Классификация и ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Характеристика и особенности приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Оформление блюд, нормы и правила отпуска, посуда для отпуска. Требования к качеству, дефекты блюд, причины возникновения. Условия и сроки реализации.	6	2
		Практические занятия	2	
	1	Решение ситуационных задач		
		Лабораторные занятия	6	
	1	Блюда и гарниры из овощей и грибов		
Тема 2.11 Блюда и гарниры		Содержание	6	

	1	Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и принцип их подбора к блюдам. Классификация и ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп: ассортимент, особенности приготовления, режимы хранения, требования к качеству, дефекты, сроки реализации. Правила и нормы отпуска, посуда для отпуска блюд. Блюда из бобовых и макаронных изделий: особенности приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, внешние дефекты, сроки реализации, правила отпуска, посуда для отпуска блюд.	6	2
Тема 2.12 Блюда из рыбы и нерыбного сырья	Содержание		12	
	1	Значение рыбных блюд в питании. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика, особенности приготовления блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой, из нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд, гарниры и соусы к ним. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных банкетных, фирменных. Требования к качеству, режим хранения, реализации. Возможные дефекты блюд. Нормы отпуска, посуда для отпуска блюд.	6	2
	Лабораторные занятия		6	
	1	Блюда из тушеной, запечённой, жареной рыбы, рубленой рыбы		
Тема 2.13 Блюда из мяса	Содержание		12	
	1	Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Характеристика, особенности приготовления блюд из мяса: отварного, жаренного, тушёного, запечённого, рубленного, из субпродуктов. Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Требования к качеству, внешние дефекты. Режим хранения и реализации. Нормы отпуска, посуда для отпуска. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска блюд из мяса диких животных. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска блюд зарубежных и национальных кухонь.	6	2
	Лабораторные занятия		6	
	1	Блюда из жаренного, тушёного, запеченного, рубленого мяса		
Тема 2.14 Блюда из птицы,	Содержание		10	

	1	Значение блюд из птицы в питании. Классификация блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика, особенности приготовления блюд: из отварной птицы; жареной птицы и дичи; из филе птицы и дичи; тушеной птицы и субпродуктов; рубленой птицы и дичи; из кролика. Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Требования к качеству, дефекты, режим хранения и реализации. Нормы отпуска, посуда для отпуска.	4	2
	Лабораторные занятия			
	1	Блюда из жареной, тушёной птицы. рубленой птицы	6	
Тема 2.15 Блюда из яиц и творога	Содержание		6	
	1	Значение блюд из яиц и творога в питании. Классификация, ассортимент блюд из яиц и творога. Характеристика, особенности приготовления блюд из яиц (вареных, жареных, запеченных). Ассортимент, общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных. Требования к качеству, внешние дефекты, режимы хранения и реализации. Нормы отпуска, посуда для отпуска. Блюда из творога. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога и горячих блюд из творога. Требования к качеству блюд, дефекты, режим хранения и реализации.	6	2
Тема 2.16 Холодные блюда и закуски	Содержание		14	
	1	Холодные блюда и закуски: понятие, значение в питании, классификация, ассортимент. Современные требования к порционированию, оформлению и отпуску холодных блюд и закусок, в том числе заказных, фирменных, банкетных. Характеристика, ассортимент гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Характеристика, ассортимент, особенности приготовления: салатов из сырых и вареных овощей, винегретов; закусок из овощей и грибов; холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, из нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, мясных продуктов; холодных закусок из яиц и сыра. Порционирование, оформление и отпуск холодных блюд и закусок. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд, дефекты. Посуда для отпуска. Режим хранения и реализации. Бутерброды: классификация, ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	8	2

		Горячие закуски: ассортимент, характеристика, особенности приготовления, оформления и отпуска. Посуда для отпуска горячих закусок, нормы отпуска. Требования к качеству, сроки реализации.		
	Лабораторные занятия		6	
	1	Холодные блюда и закуски		
Тема 2.17 Сладкие блюда	Содержание		18	
	1	Сладкие блюда: значение в питании, классификация, ассортимент. Современные требования к оформлению и отпуску сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Характеристика сырья, полуфабрикатов, соусов, используемых при приготовлении и отпуске сладких блюд. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления, оформления и отпуска: фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), компотов, железированных, замороженных, горячих сладких блюд. Требования к качеству, дефекты. Режим хранения и реализации. Посуда для отпуска	6	2
	Лабораторные занятия		12	
	1	Холодные сладкие и горячие сладкие блюда		
Тема 2.18 Горячие и холодные безалкогольные напитки	Содержание		6	
	1	Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Варианты отпуска горячих напитков. Посуда для отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализации напитков. Горячие напитки с вином. Холодные безалкогольные напитки: ассортимент, характеристика, особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, режим хранения и реализации. Посуда для отпуска. Нормы отпуска.	6	
Тема 2.19 Блюда и изделия из муки	Содержание		6	
	1	Ассортимент. Изделия из дрожжевого теста: ассортимент, характеристика. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий. Мучные блюда. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Кондитерские изделия из различных видов теста (песочного, сдобного, пресного, слоеного, бисквитного, заварного, воздушного и т.д.). Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	6	2

Тема 2.20 Блюда и кулинарные изделия для лечебного и школьного питания	Содержание		6	
	1	Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Классификация, ассортимент, особенности приготовления кулинарных и кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Требования к качеству, сроки реализации. Школьное питание: режим питания, рационы, ассортимент. Особенности приготовления блюд, витаминизация пищи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2
Тема 2.21 Организация и технология отрасли. Отрасль в структуре экономики	Содержание		6	
	1	Отрасль и отраслевая структура народнохозяйственного комплекса: понятие, назначение, основные группы отраслей материального и нематериального производства. Признаки классификации отраслей. Важнейшие отрасли промышленности и сельского хозяйства; их назначение и взаимосвязь. Общественное питание: понятие, значение в удовлетворении потребностей населения, место в системе рыночной экономики. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики. Инфраструктура отрасли. Рынок сырья, материалов, оборудования для предприятий общественного питания. Межотраслевые связи.	6	2
Тема 2.22 Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура	Содержание		16	
	1	Предприятие общественного питания: понятие, основные функции. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания: их основные организационно-правовые формы. Общие представления о регистрации, уставе предприятий общественного питания, лицензировании продажи отдельных групп товаров /алкогольные напитки и табачные изделия. Особенности деятельности малых предприятий. Роль объединений, концернов, ассоциаций в организации общественного питания. Классификация предприятий по различным признакам классификации: ассортименту продукции, характеру производства, месторасположению, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания. Тип и класс предприятия: понятие. Основные типы предприятий общественного питания: рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные. Определение, отличительные особенности. Краткая характеристика предприятий разных типов и классов: основные требования к ним,	8	2

		<p>особенности деятельности.</p> <p>Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности.</p> <p>Предприятия быстрого обслуживания: назначение, виды, специализация, особенности деятельности, эффективность создания.</p> <p>Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение и применение.</p> <p>Принципы размещения сети предприятий общественного питания.</p> <p>Основные требования архитектурные, экономические, технологические/ к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, в зданиях гостиниц, торговых центрах или зданиях иного назначения.</p> <p>Функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение, взаимосвязь.</p> <p>Производственная инфраструктура предприятия: понятие, значение. Основные элементы: водоснабжение, энергоснабжение, коммуникации /связь/, теплоснабжение, канализация, очистительные сооружения, транспорт, ремонтные службы, техническое обслуживание, посреднические службы, подготовка и переподготовка кадров и т.д.</p> <p>Основные принципы создания инфраструктуры: безопасность для потребителей, обслуживающего персонала, а также окружающей среды, рациональность размещения, гибкость, экономичность, эффективность, совместимость и взаимозаменяемость.</p> <p>Сущность организации взаимодействия предприятия с различными организациями производственной инфраструктуры.</p>		
		<p>Практические занятия</p>	8	
	1	Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов. Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятий.		
	2	Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания /учебы и т.д./. Составление схемы размещения.		
<p>Тема 2.23 Сырьевая и материально-техническая база отрасли. Организация снабжения</p>		<p>Содержание</p>	16	
	1	<p>Материально-техническая база: понятие, назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.</p> <p>Организация снабжения предприятий общественного питания. Основные задачи. Современные требования к организации снабжения: обеспечение сырьем и предметами материально-технического назначения в достаточном ассортименте, объеме и</p>	8	2

		<p>надлежащего качества; своевременность, ритмичность, экономичность. Основные этапы организации снабжения.</p> <p>Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков: изготовители и посредники. Эффективность использования различных источников снабжения. Организация коммерческих связей. Задачи коммерческих служб предприятий.</p> <p>Нормативные документы, регулирующие взаимоотношения сторон по поставкам. Организация договорных отношений с поставщиками. Прямые договорные связи.</p> <p>Особенности продовольственного снабжения. Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки продуктов. Виды транспорта, используемого при перевозке сырья и готовой продукции, критерии его выбора, экономичность использования. Применение индустриальной технологии товародвижения с использованием тары-оборудования.</p> <p>Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.</p>		
	Практические занятия		8	
	1	Составление заявки /договора/ на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора.		
	2	Решение производственных ситуационных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением и др. Анализ результатов.		
	Содержание		6	
Тема 2.24 Организация складского и тарного хозяйства	1	<p>Складские помещения: назначение, функции, классификация, основные требования. Определение потребности в складских помещениях.</p> <p>Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск). Нормативные технологические документы, обеспечивающие приемку товаров по количеству и качеству. Порядок приемки по качеству и количеству. Особенности приемки импортных товаров. Технология хранения товаров. Организация и технология отпуска товаров со склада. Документальное оформление отпуска.</p> <p>Товарные запасы: понятие, учет, контроль, регулирование.</p> <p>Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Использование функциональных емкостей и контейнеров. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат тары.</p>	4	2

	Практические занятия		2	
	1	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения, отпуска сырья, документального оформления складских операций, товарооборота.		
Тема 2.25	Содержание		14	
Производственная структура. Производственный и технологический процессы	1	<p>Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.</p> <p>Цеховая и бесцеховая структура: понятие, назначение, отличительные особенности. Условия создания цехов, их классификация и взаимосвязь. Основные требования к производственным помещениям.</p> <p>Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.</p> <p>Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.</p>	6	2
	Практические занятия		8	
	1	Разработка структуры производства конкретного предприятия		
	2	Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений.		
	3	Анализ производственного и технологического процессов /их структуры, трудовых операций и т.д./ по приготовлению конкретного вида продукции.		
Тема 2.26 Оперативное	Содержание		12	

планирование работы производства: сущность, значение.	1	<p>Производственная программа: понятие, основные этапы и последовательность планирования. Плановое меню: понятие, значение. План-меню: понятие, значение, порядок составления.</p> <p>Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции для предприятий общественного питания различных типов и классов. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.</p> <p>Понятие о расчете потребности и распределении сырья и продуктов.</p> <p>Нормативная база оперативного планирования.</p> <p>Организация работы основных производственных цехов.</p> <p>Технологические процессы, линии и рабочие места. Особенности организации технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в цехах предприятий с различным производственным циклом. Организация и условия труда в цехах.</p> <p>Вспомогательные производственные помещения: понятие, классификация, назначение, размещение, взаимосвязь с цехами.</p> <p>Реализация готовой кулинарной продукции как завершающая стадия производственного цикла. Порядок реализации продукции вне предприятия, вне зала. Документация, оформляемая на реализацию.</p>	8	2
	Практические занятия		6	
	1	Ознакомление с методикой составления плана-меню столовой, кафе, бара; определение количества потребителей, общего количества блюд, разбивки по ассортименту. Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия		
Тема 2.27 Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания	Содержание		10	
	1	<p>Сущность и задачи организации труда. Производственный и обслуживающий персонал. Основные категории работников. Требования к персоналу. Организация труда: понятие, характер, содержание труда. Основные направления: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда, совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, внедрение передовых приемов и методов труда, рационализация режимов труда и отдыха, подготовка и повышение квалификации кадров.</p> <p>Особенности организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности.</p>	8	2

Практические занятия		2	
1	Составление графиков выхода на работу производственного и обслуживающего персонала.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Организация и технология производства продукции общественного питания		124	
Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация и технология производства продукции общественного питания» заключается: - Изучение основной и дополнительной литературы. - Изучение нормативной документации. - Выполнение конспектов по вопросам, выносимым на самостоятельное изучение. - Подготовка к практическим занятиям - Подготовка к тестированию по темам. - Подготовка к экзамену - написание докладов по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины; сбор и анализ необходимой информации для написания контрольных работ;			
Раздел ПМ 3. Изучение физиологии питания, санитарии и гигиены		82	
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена		58	
Тема 3.1 Физиология питания. Введение	Содержание	2	
1	Питание и состояние здоровья. Социальные, экономические и медикобиологические аспекты фактора питания. Предмет «Физиология питания, санитария и его задачи. Связь физиологии питания с другими дисциплинами. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие физиологии питания.	2	2
Тема 3.2 Физиология	Содержание	6	

пищеварительной системы	1	<p>Роль пищеварительной системы в усвоении и переваривании пищи, обмене веществ, процессах регуляции. Анатомическое строение органов пищеварительной системы. Функции пищеварительного тракта и методы их изучения. Пищеварение в ротовой полости. Физиологические основы обоняния и вкуса. Переваривание в желудке. Влияние продуктов и способов приготовления пищи на секрецию желудочного сока, длительность пребывания пищи в желудке и создание чувства насыщения.</p> <p>Переваривание в кишечнике. Роль печени и поджелудочной железы в процессе пищеварения. Понятие о полостном и мембранном пищеварении. Процессы всасывания пищевых веществ. Влияние продуктов питания и способов кулинарной обработки на процессы желчеотделения, секрецию поджелудочного и кишечного сока, на моторную деятельность кишечника. Переваривание в толстом кишечнике. Микрофлора толстого кишечника и ее роль в процессе пищеварения, в формировании иммунитета и противораковой защите. Влияние структуры питания, отдельных продуктов и кулинарных приемов на гнилостные и бродильные процессы, образование вредных для организмов веществ.</p> <p>Неблагоприятное действие на органы пищеварения нарушений характера питания и вредных привычек. Нейрогуморальная регуляция процессов пищеварения». Нервная регуляция секреции пищеварительных желез. Гуморальная регуляция секреции желудочного сока, желчи, поджелудочного и кишечного соков.</p>	4	2
		Практические занятия		
	1	Физиология процессов пищеварения	2	
Тема 3.3 Обмен веществ в организме человека	Содержание		8	
	1	Представления сущности процессов обмена веществ. Различные виды обмена веществ и их взаимная связь. Энергетические затраты человека. Методы определения энергетических затрат и нормы физиологических потребностей в энергии для различных групп населения.	4	2
	Практические занятия			
		Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса.	4	
Тема 3.4 Значение белков в питании	Содержание		2	
	1	Роль белков в питании. Болезни белковой недостаточности. Научные подходы к нормированию белка. Понятие об азотном балансе. Понятие о биологической ценности белков. Критерии и методы оценки качества белков в продуктах. Биологическая	2	2

		ценность белков животных и растительных продуктов.		
Тема 3.5 Значение липидов в питании	Содержание		2	
	1	Роль жиров в питании. Значение фосфатидов и стеринов и питании. Пищевая ценность различных жиров и растительных масел. Рекомендуемая норма жиров в питании различных групп населения. Неблагоприятное влияние на здоровье человека избыточного употребления животных жиров и недостатка в рационе растительного масла.	2	2
Тема 3.6 Значение углеводов в питании	Содержание		2	
	1	Классификации углеводов в питании. Основные источники в питании. Роль крахмала и простых сахаров в питании. Регуляция углеводного обмена. Значение клетчатки и пектиновых веществ в питании. Рекомендуемые нормы углеводов в питании различных групп населения. Неблагоприятное влияние на здоровье человека избыточного употребления простых сахаров и высокорационированных продуктов. Заменители сахара.	2	2
Тема 3.7 Значение витаминов в питании	Содержание		2	
	1	Понятие о физиологической потребности в витаминах. Гиповитаминозы и причины возникновения состояния витаминной недостаточности. Гипервитаминозы. Рекомендуемые нормы витаминов в питании различных групп населения. Влияние состава продуктов и кулинарных приемов на содержание витаминов в рационе питания. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным витаминным питанием	2	2
Тема 3.8 Значение минеральных веществ и воды в питании	Содержание		2	
	1	Биохимические провинции и болезни неадекватного минерального питания. Основные источники микроэлементов в питании. Факторы, влияющие на усвоение отдельных минеральных веществ. Принципы составления рационов, способствующих всасыванию минеральных веществ. Нормирование минеральных веществ в питании различных групп населения. Потребность в воде человека. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и при работе в горячих цехах.	2	2
Тема	3.9	Содержание	8	

Дифференцированное питание различных групп населения	1	Питание детей и подростков, формирование физиологических норм потребления основных пищевых веществ в зависимости от возраста, характера и величины учебной и физической нагрузки, климатических условий, экологической обстановки; -питание учащейся молодежи: студентов вузов, техникумов, СПТУ; - организация питания работников умственного и тяжелого физического труда; -особенности построения рационов пожилых людей.	4	2
	Практические занятия			
	1	Составление меню суточного рациона питания	2	
	2	Расчет энергетической ценности блюд	2	
	Содержание		2	
Тема 3.10 Профилактическое и лечебное питание	1	Профилактическое и лечебное питание: характеристика защитных пищевых компонентов. Рационы для лечебно – профилактического питания.	2	2
Тема 3.11 Основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях	Содержание		4	
	1	Основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях. Характеристика отдельных диет реализуемых на предприятиях общественного питания: - при заболеваниях желудка; - при болезнях кишечника; - при болезнях печени и поджелудочной железы; - при заболеваниях почек и сердечно – сосудистой системы; - при избыточном весе и ожирении; - при сахарном диабете;	2	2
	Практические занятия			
		Составление меню суточного рациона в соответствии с диетой	2	
Тема 3.12 Санитария и гигиена Правовые основы санитарии и гигиены	Содержание		2	
	1	Правовые основы санитарии и гигиены. Санитарное и ветеринарное законодательство и надзор. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Персональная ответственность за санитарное состояние и содержание предприятия в целом.	2	2
	Содержание		4	
Тема 3.13 Влияние	1	Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов. Пищевые	2	2

микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов		заболевания и отравления. Микроорганизмы – возбудители пищевых заболеваний и отравлений. Причины возникновения, профилактика		
		Практические занятия		
	1	Пищевые отравления	2	
Тема 3.14 Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	Содержание		4	
	1	Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика. Гельминты, виды гельминтов. Циклы развития. Меры профилактики глистных заболеваний.	2	2
		Практические занятия		
	1	Пищевые заболевания	2	
Тема 3.15 Личная гигиена обслуживающего персонала	Содержание		2	
	1	Личная гигиена обслуживающего персонала предприятий общественного питания.	2	2
Тема 3.16 Санитарно-эпидемиологические требования	Содержание		6	
	1	Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройств предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции и обслуживанию потребителей, обслуживающему и производственному персоналу	2	2
		Практические занятия		
	1	Требования к устройству и содержанию помещений	2	
	2	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ Физиология питания, санитария и гигиена			22	
Самостоятельная работа студентов к изучению дисциплины заключается: - в подготовке к семинарским и практическим занятиям (изучение теоретического материала с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы); изучении информации по вопросам нормативных документов определяющих нормирование и организацию питания различных контингентов в современных условиях; - в написании докладов (рефератов) по проблемным (актуальным) вопросам изучаемой дисциплины; - в сборе и анализе необходимой информации для написания контрольных работ; - в овладении практическими навыками расчета потребности в основных пищевых веществах, обоснование продуктовых				

наборов (норм питания) для различных категорий питающихся, составление и оценка рационов питания.		
Производственная практика по ПМ 2 Организация питания в организациях общественного питания	180	
<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания и контроля качества и безопасности продукции и услуг. 2. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением. 3. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. 4. Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов (простая и сложная). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. 5. Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы разными способами. 6. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы. 7. Овладение приемами приготовления различных супов. 8. Освоение навыков приготовления блюд и гарниров из овощей 9. Освоение навыков приготовления блюд из рыбы. 10. Освоение навыков приготовления блюд из мяса и птицы. 11. Освоение навыков приготовления и оформления холодных блюд (закусок). 12. Овладение навыками приготовления сладких блюд и напитков. 13. Освоение общих правил и приёмов подачи блюд и напитков. 14. Знакомство с квалификационной характеристикой профессии – официант. 		

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. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база данных содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

4.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 830:	специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор; ноутбук HP Pavilion dv6 Notebook PC, учебно-наглядные пособия: учебные стенды, раздаточный материал (ГОСТы), образцы упаковок. Microsoft® Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 Licence No Level Лицсертификат 49394358 от

			05.12.2011, № 49420632 от 09.12.2011, бессрочно; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021; имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС университета, ЭБС и БД
2	МДК.01. 02. Организация и технология производства продукции общественного питания	Кабинет организации и технологии отрасли № 831:	специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, переносной экран APOLLO-T STM-1101, переносной проектор BenQ MP515, ноутбук HP Pavilion dv6 Notebook PC, учебно-наглядные пособия. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021; имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС университета, ЭБС и БД
		Лаборатория технологии приготовления	специализированная мебель, конвектомат с тумбой ЕС07/F5, аппарат для

		пищи:	отваривания гарнира, ванны моечные L881 LH, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ-6, плита кухонная электрическая ЭП-4жш, плита электрическая 4-х конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонные комбайны 5к45SS, подставки под технологическое оборудование СС6, поверхности WT-4/6, стеллажи L1220, столы L6509 WB, столы разделочные производственные 1800*800*870, тележки СНF1003, холодильники Бирюса, блендеры погружные, блендеры Браун
3	МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет физиологии питания и санитарии № 202:	специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, проектор Wize WPA-S, проектор Optoma DS211; ноутбук HP Pavilion dv6 Notebook PC. Microsoft® Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 Licence No Level Лицсертификат 49394358 от 05.12.2011, № 49420632 от 09.12.2011, бессрочно; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное

			обеспечение ЕАУ-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021; имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС университета, ЭБС и БД
4	ПП. Производственная практика (по профилю специальности)	Производственные площадки базовых организаций	

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=397798>
2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
5. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие : [для сред. проф. образования] / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина.- Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>

Дополнительная литература:

1. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина.- М. : Академия, 2012. - 253 с.
2. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 333 с. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство) Библиогр.: с. 330.

3. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=399678>

Учебно-методическая литература

1. Организация и технология производства продукции общественного питания: сборник тестов / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т; сост. А.Ф. Сульдина – Красноярск, 2015. –46 с.

2. Организация и технология производства продукции общественного питания : альбом иллюстраций, схем и таблиц / Сульдина А.Ф.; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т.; сост. А.Ф. Сульдина. – Красноярск, 2015. – 51 с.

3. Организация и технология производства продукции общественного питания: сборник описаний лабораторных работ / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. А.Ф. Сульдина. – Красноярск, 2015. – 21 с.

4. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: контрольно-измерительные материалы / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Р.И. Шадпалова. – Красноярск, 2015. – 46 с.

5. Товароведение продовольственных товаров продукции общественного питания: сборник описаний лабораторно-практических работ / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Р.И. Шадпалова. – Красноярск, 2015. – 46 с.

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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.	-производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;	1. Текущий контроль знаний в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - тестирования по основным разделам МДК;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	-контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;	2. Зачеты по учебной практике 3. Зачеты и экзамены по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	-идентифицировать продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; -контролировать условия и сроки хранения, определять и списывать товарные потери;	4. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-умение анализировать эффективность организации работы обслуживающего персонала и торгового зала в целом	

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.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-организация и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-составление и заключение договоров на поставку товаров; - прием продукции; -соблюдение технологического процесса производства;	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	-умение работать с НТД предприятия.	