

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

УТВЕРЖДАЮ



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

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания


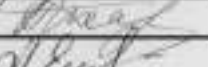

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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

самостоятельной работы обучающегося – 232 часа;

Производственная практики (по профилю специальности) – 180 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			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	
ОК 1 – 4 ОК 10 ПК 1.1	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	204	136	50	-	68	-	-	-	-
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	-	140	-	-	-	-
ОК 1, ОК 3, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4	Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена	82	58	20	-	24	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>704</b>	<b>472</b>	182	-	<b>232</b>	*	-	-	<b>180</b>

\* 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 отглагольного 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
<b>Раздел ПМ 1.</b> Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		<b>204</b>	
<b>МДК.01.01.</b> Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		<b>204</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.1</b> 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.	2	2

		Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы		
<b>Тема 1.2</b> Химический состав продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Тема 1.3</b> Пищевая ценность	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами. 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. 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. Физиологическая ценность. Определение, Физиологические потребности, удовлетворяемые ценными веществами физиологически ценные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительные	4	2

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

		<p>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 числе готовность к потреблению и безопасность. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.</p> <p>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.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Изучение показателей качества, определение градаций качества, диагностика дефектов		
<b>Тема 1.5</b> Хранение пищевых продуктов	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	<p>Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия.</p> <p>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.</p> <p>Срок годности и хранения: виды, влияние на качества. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.</p>	2	2
<b>Тема 1.6</b> Консервирование продовольственного сырья	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	<p>Консервирование: понятие, назначение. Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.</p> <p>Изменения качества сырья при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Тенденция к расширению методов консервирования.</p>	2	2
<b>Тема 1.7</b> Товарные потери	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Товарные потери: виды, разновидности. Причины их возникновения. Меры по предотвращению или сокращению	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

		Расчет товарных потерь при реализации, хранении товара и транспортировке		
<b>Тема 1.8</b> Вспомогательные товары	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Понятие вспомогательных продовольственных товаров (ВПТ) и вспомогательных пищевых продуктов (ВПП). Место ВПТ в товароведении продовольственных товаров. 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.	<b>6</b>	<b>2</b>
	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
	<b>Практические занятия</b>		2	
		Распознавание пищевых добавок в продуктах. Запрещенные и разрешенные добавки. Влияние на свойства продуктов добавление пищевых добавок.		
<b>Тема 1.9</b> Зерномучные товары	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	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	<b>6</b>	<b>2</b>
	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
	<b>Практические занятия</b>		4	
1	Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и			

		примесей (на примере гречневой крупы, риса или пшеницы). 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		
<b>Тема 1.10</b> Фруктовоовощные товары	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	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	<b>2</b>
	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		<b>2</b>
	3	Продукты переработки плодов и овощей: товароведная характеристика, пищевая ценность, технология производства, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		<b>2</b>
	4	Грибы. Понятие. Классификация. Химический состав и пищевая ценность, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	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 плодовоовощных консервов		
<b>Тема 1.11</b> Вкусовые товары	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	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 физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.	8	2
	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
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	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		
<b>Тема 1.12</b> Кондитерские товары	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>		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		
<b>Тема 1.13</b> Табак и табачные изделия	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Общая классификация. Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличие от пищевых продуктов. Общая	2	2



		классификация. Физическое воздействие веществ табачных изделий на организм человека. Оценка качества табачных изделий: показатели качества, градации: товарные сорта, классы, марки. Хранение: условия и сроки.		
<b>Тема 1.14</b> Пищевые жиры	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами. 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.	2	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Закрепление знаний по теме, приобретение навыков по оценке качества растительных масел, спреда, ознакомление с показателями качества жиров по стандартам, дефекты		
<b>Тема 1.15</b> Молочные товары	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>		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.			

<b>Тема 1.16</b> Яйцо и продукты его переработки	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>		2	
<b>Тема 1.17</b> Мясные товары	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами	8	2
	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
	<b>Практические занятия</b>		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.		
	<b>Тема 1.18</b> Рыбные товары	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
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		2

		показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта, технологические дефекты.		
	3	Товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки		2
	4	Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		2
	<b>Практические занятия</b>		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.		
<b>Тема 1.19</b> Пищевые концентраты	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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
<b>Тема 1.20</b> Продукты детского питания	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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
<b>Самостоятельная работа по разделу ПМ 1</b>			<b>68</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и дополнение текстов лекций по темам, освоение ключевых понятий, формулирование основных вопросов по темам курса;</li> <li>- подготовка к практическим занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы);</li> <li>- изучение дополнительной информации об ассортименте продовольственных товаров и продукции общественного питания;</li> <li>- подготовке выступлений и домашних самостоятельных работ по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины;</li> <li>- подготовка к текущему и итоговому контролю знаний по дисциплине.</li> </ul>				

<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
<p>Самостоятельно изучаются с конспектированием в тетрадь следующие темы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зерномучные товары: сухарные и бараночные изделия</li> <li>• Вкусовые товары: ликероводочные изделия.</li> <li>• Кондитерские товары: мучные кондитерские изделия, жевательная резинка.</li> <li>• Молочные товары: молочные консервы, мороженое.</li> <li>• Мясные товары: мясокопчености, мясные полуфабрикаты.</li> <li>• Рыбные товары: рыба сушеная, вяленая, рыбные полуфабрикаты.</li> </ul>			
<b>Раздел ПМ 2 Организация и технология производства продукции общественного питания</b>		<b>396</b>	
<b>МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания</b>		<b>266</b>	
<b>Тема 2.1</b> Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<p>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.</p>	4	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<p>1 Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания.  Решение ситуационных задач.</p>		
<b>Тема 2.2</b> Качество кулинарной и кондитерской	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<p>1 Качество продукции: понятие. Номенклатура свойств и показателей качества готовой</p>	4	2

продукции		<p>продукции (назначение, эргономические, в том числе органолептические, эстетические и экологические свойства, безопасность; показатели, их характеризующие). Дефекты: понятие, виды, органолептические признаки.</p> <p>Виды безопасности продовольственного сырья и продукции общественного питания: химическая, биологическая, радиационная, термическая. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.</p>		
<b>Тема 2.3</b> Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции общественного питания	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	8	2
	<b>Практические занятия</b>			
<b>Тема 2.4</b> Обработка овощей, плодов и грибов	1	Коллоквиум по теме «Формирование качества продукции общественного питания»	2	
	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	<p>Механические способы обработки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей. Ассортимент полуфабрикатов, их кулинарное использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p> <p>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</p>	6	2

	<b>Практические занятия</b>			
	1	Обработка овощей, плодов, грибов. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач.	2	
<b>Тема 2.5</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	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	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач		
<b>Тема 2.6</b> Обработка мяса	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Обработка мяса и субпродуктов. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач.		
<b>Тема 2.7</b> Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика: назначение, схемы. Полуфабрикаты из птицы и дичи, кролика (целыми тушками, из филе, мелкокусковые): ассортимент, характеристика и кулинарное использование. Полуфабрикаты из рубленной птицы, дичи, кролика: ассортимент, характеристика. Требования к качеству, дефекты полуфабрикатов.	4	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Обработка с/х птицы, дичи и кролика. Приготовление п/ф. Решение ситуационных задач	2	

<b>Тема 2.8</b> Супы	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	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
		<b>Практические занятия</b>		
	1	Решение ситуационных задач	4	
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	1	Заправочные супы. Прозрачные супы. Гарниры прозрачным супам. Супы-пюре. Сладкие супы	6	
<b>Тема 2.9</b> Соусы	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Принцип подбора соусов к 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.	6	2
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1	Решение ситуационных задач		
	<b>Лабораторные занятия</b>		6	
		Соусы		
<b>Тема 2.10</b> Блюда и гарниры из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	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	6	2

		качеству, дефекты блюд, причины возникновения. Условия и сроки реализации.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Решение ситуационных задач		
	<b>Лабораторные занятия</b>		6	
	1	Блюда и гарниры из овощей и грибов		
<b>Тема 2.11</b> Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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	<b>2</b>
<b>Тема 2.12</b> Блюда из рыбы и нерыбного сырья	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		6	
	1	Блюда из тушеной, запечённой, жареной рыбы, рубленой рыбы		
<b>Тема 2.13</b> Блюда из мяса	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	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, рубленого, из субпродуктов. Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Требования	6	2



		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.		
	<b>Лабораторные занятия</b>		6	
	1	Блюда из жаренного, тушёного, запеченного, рубленого мяса		
<b>Тема 2.14</b> Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	1	Блюда из жареной, тушёной птицы. рубленой птицы	6	
<b>Тема 2.15</b> Блюда из яиц и творога	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Тема 2.16</b> Холодные блюда и закуски	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	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.	8	2

		<p>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.</p> <p>Бутерброды: классификация, ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Горячие закуски: ассортимент, характеристика, особенности приготовления, оформления и отпуска. Посуда для отпуска горячих закусок, нормы отпуска. Требования к качеству, сроки реализации.</p>		
		<b>Лабораторные занятия</b>	6	
	1	Холодные блюда и закуски		
<b>Тема 2.17</b> Сладкие блюда		<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1	<p>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.</p> <p>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</p>	6	2
		<b>Лабораторные занятия</b>	12	
	1	Холодные сладкие и горячие сладкие блюда		
<b>Тема 2.18</b> Горячие и холодные безалкогольные напитки		<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1	<p>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,</p>	6	

		требования к качеству, режим хранения и реализации. Посуда для отпуска. Нормы отпуска.		
<b>Тема 2.19</b> Блюда и изделия из муки	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Тема 2.20</b> Блюда и кулинарные изделия для лечебного и школьного питания	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Тема 2.21</b> Организация и технология отрасли. Отрасль в структуре экономики	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Тема 2.22</b> Характеристика предприятий общественного питания. Производственная	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	Предприятие общественного питания: понятие, основные функции. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания: их основные организационно-правовые формы. Общие представления о регистрации, уставе	8	2

инфраструктура	<p>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.</p> <p>Классификация предприятий по различным признакам классификации: ассортименту продукции, характеру производства, месторасположению, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.</p> <p>Тип и класс предприятия: понятие.</p> <p>Основные типы предприятий общественного питания: рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные. Определение, отличительные особенности. Краткая характеристика предприятий разных типов и классов: основные требования к ним, 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>		
----------------	--	--	--

	<b>Практические занятия</b>		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.			
<b>Тема 2.23</b> Сырьевая и материально-техническая база отрасли. Организация снабжения	<b>Содержание</b>		16	2	
	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 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>			
	<b>Практические занятия</b>				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.			

<b>Тема 2.24</b> Организация складского и тарного хозяйства	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Складские помещения: назначение, функции, классификация, основные требования. Определение потребности в складских помещениях. 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. Товарные запасы: понятие, учет, контроль, регулирование. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Использование функциональных емкостей и контейнеров. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат тары.	4	2
	<b>Практические занятия</b>		2	
1	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения, отпуска сырья, документального оформления складских операций, товарооборота.			
<b>Тема 2.25</b> Производственная структура. Производственный и технологический процессы	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и бесцеховая структура: понятие, назначение, отличительные особенности. Условия создания цехов, их классификация и взаимосвязь. Основные требования к производственным помещениям. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.	6	2
	<b>Практические занятия</b>		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.			

<b>Тема 2.26</b> Оперативное планирование работы производства: сущность, значение.	<b>Содержание</b>		<b>12</b> 8	<b>2</b>
	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>		
	<b>Практические занятия</b>		4	
<b>Тема 2.27</b> Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>		<b>6</b> 4	<b>2</b>
	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>		

		Особенности организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1	Составление графиков выхода на работу производственного и обслуживающего персонала.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Организация и технология производства продукции общественного питания</b>			<b>130</b>	
<p>Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация и технология производства продукции общественного питания» заключается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение основной и дополнительной литературы.</li> <li>- Изучение нормативной документации.</li> <li>- Выполнение конспектов по вопросам, выносимым на самостоятельное изучение.</li> <li>- Подготовка к практическим занятиям</li> <li>- Подготовка к тестированию по темам.</li> <li>- Подготовка к экзамену <ul style="list-style-type: none"> <li>- написание докладов по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины;</li> <li>сбор и анализ необходимой информации для написания контрольных работ;</li> </ul> </li> </ul>				
<b>Учебная практика по разделу ПМ 2 Организация и технология производства продукции общественного питания</b>			<b>72</b>	
<p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением.</li> <li>3. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</li> <li>4. Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов (простая и сложная). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки.</li> </ol> <p>Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы разными способами.</li> <li>6. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.</li> <li>7. Овладение приемами приготовления различных супов.</li> </ol>				



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. Владение навыками приготовления сладких блюд и напитков.			
13. Освоение общих правил и приёмов подачи блюд и напитков.			
14. Знакомство с квалификационной характеристикой профессии – официант.			
<b>Раздел ПМ 3. Изучение физиологии питания, санитарии и гигиены</b>			<b>72</b>
<b>МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена</b>			<b>48</b>
<b>Тема 3.1</b> Физиология питания. Введение	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	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
<b>Тема 3.2</b> Физиология	<b>Содержание</b>		<b>4</b>

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>	2	2
		<b>Практические занятия</b>		
	1	Физиологические основы органолептической оценки пищи	2	
<b>Тема 3.3</b> Обмен веществ в организме человека	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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.	2	2
<b>Тема 3.4</b> Значение белков в питании	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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 ценность белков животных и растительных продуктов.	2	2

<b>Тема 3.5</b> Значение липидов в питании	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Роль жиров в питании. Значение фосфатидов и стеринов в 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	<b>2</b>
<b>Тема 3.6</b> Значение углеводов в питании	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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 высокорафинированных продуктов. Заменители сахара.	2	<b>2</b>
<b>Тема 3.7</b> Значение витаминов в питании	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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	<b>2</b>
<b>Тема 3.8</b> Значение минеральных веществ и воды в питании	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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	<b>2</b>
		<b>Практические занятия</b>		
	1	Научные основы нормирования энергетической ценности рациона и содержания пищевых веществ	2	
	2	Физиологические основы оценки полезности продуктов и рационов питания	2	

<b>Тема 3.9</b> Дифференцированное питание различных групп населения	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	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.	6	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Физиологические основы организации питания в учебных заведениях	2	
<b>Тема 3.10</b> Профилактическое и лечебное питание	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Профилактическое и лечебное питание: характеристика защитных пищевых компонентов. Рационы для лечебно –профилактического питания.	2	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Физиологические основы организации лечебного ( диетического) и лечебно – профилактического (ЛПП) питания	2	
<b>Тема 3.11</b> Основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях. Характеристика отдельных диет реализуемых на предприятиях общественного питания: - при заболеваниях желудка (диета 1,2); - при болезнях кишечника (диета 3,4); - при болезнях печени и поджелудочной железы (диета 5); - при заболеваниях почек и сердечно – сосудистой системы (диета 7,9); - при избыточном весе и ожирении (диета 8); - при сахарном диабете (диета 9);	4	<b>2</b>
<b>Тема 3.12</b> Гигиена и санитария Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов. Пищевые заболевания и отравления. Микроорганизмы – возбудители пищевых заболеваний и отравлений. Причины возникновения, профилактика	2	<b>2</b>
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 3.13</b> Личная гигиена обслуживающего персонала	1	Личная гигиена обслуживающего персонала предприятий общественного питания.	2	<b>2</b>

<b>Тема 3.14</b> Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика. Гельминты, виды гельминтов. Циклы развития. Меры профилактики глистных заболеваний.	2	<b>2</b>
<b>Тема 3.15</b> Санитарно-эпидемиологические требования	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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	<b>2</b>
<b>Тема 3.16</b> Правовые основы санитарии и гигиены	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ Физиология питания, санитария и гигиена</b>			<b>24</b>	
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.				

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) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 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 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 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт. 2. экран-1шт. 3. персональный компьютер с монитором-1шт; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся 2. рабочее место преподавателя 3. учебная доска 4. шкафы-4шт.
2	МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья;

			<p>Мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. посадочные места по количеству обучающихся;</li> <li>2. рабочее место преподавателя;</li> <li>3. учебная доска;</li> <li>4. шкафы-5шт.</li> </ol>
		Лаборатории В, С. ул. Лиды Прушинской, зд.2	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61</li> <li>2. Vario Cooking Center 112 с опцией Плита Vitro Ceran и шкаф-подставка с дверцей</li> <li>3. Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения для различных видов продктов ( 1 блюда, 2 блюда, отварные и сырые овощи и т. д.)</li> <li>4. Овощерезка Robot-Coupe C 150 e . Комплект ножей к C 150 e</li> <li>5. Ручной миксер Robot-Coupe MiniMP190Combi</li> <li>6. Кухонный Бликсер Robot-Coupe R201 Uitra E</li> <li>7. Конвектомат с тумбой EC07/F5</li> <li>8. Аппарат для отваривания гарнира</li> <li>9. Гриль GS6TK</li> <li>10. Духовка V6 FD</li> <li>11. Мармит сухого подогрева BS6A</li> <li>12. Мармит ФРИCS4</li> <li>13. Мясорубка МУМ – 12E</li> <li>14. Печь НТ – 6</li> <li>15. Плита кухонная Эл. ЭП – 4жш</li> <li>16. Плита Эл. 4 конфорочная ЭПК 48</li> <li>17. Фритюрница DF-66</li> <li>18. Фритюрница FR-4L</li> <li>19. Кухонный комбайн 5к45SS</li> <li>20. Холодильник Бирюса</li> <li>21. Блендер погружной.</li> <li>22. Столы производственные: Atesy -4шт, Lincat- 4шт.</li> <li>23. Моечные ванны Lincat -3шт.</li> <li>24. Стеллажи: «Craven» -2шт «Corsair»-1шт. «Atesy»-2шт.</li> <li>25. Весы электронные ПВ-15-2шт.</li> <li>26. Полки подвесные-2 шт.</li> </ol>
3	МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. персональный компьютер с монитором-1шт;</li> <li>2. проектор -1шт;</li> <li>3. экран-1шт;</li> </ol>



		ул. Лиды Прушинской, зд.2	4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
4	ПП. Производственная практика (по профилю специальности)	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
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, 2013. - 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;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	-контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;	- контрольных работ по темам МДК; - тестирования по основным разделам МДК;
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;	2. Зачеты по учебной практике 3. Зачеты и экзамены по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-умение анализировать эффективность организации работы обслуживающего персонала и торгового зала в целом	4. Комплексный экзамен по модулю.

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.	