

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№173 от 29.08.2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация питания в организациях общественного питания

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара 2018г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «29» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Широкая Н.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» 08 2018 г.

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»

(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Рабочая программа профессионального модуля Организация питания в организациях общественного питания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г., № 465; профессионального стандарта Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.05.2015г. № 28/н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	56

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - организация питания в организациях общественного питания, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя.
2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. Контролировать качество выполнения заказа.
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, определение 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;
- проведение 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 и 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 договоры 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 732 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 552 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 364 часа;
 - самостоятельная работа обучающегося – 188 часа.
- Учебная практика – 72 часа.

Производственная практика – 108 часов.

В том числе **часов обязательной аудиторной нагрузки из вариативной части учебных циклов ПСССЗ** - 130 часов.

1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ПСССЗ

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале,
- координации деятельности сотрудников производственной службы.

уметь:

- анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению.

знать:

- технологии производства на предприятиях питания.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности оформление причесок, 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 потребителя.
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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4.	Раздел 1. Продовольственные товары и продукция общественного питания	170	112	36	*	58	*	*	*
ПК 1-4.	Раздел 2. Организация работы на предприятиях общественного питания	382	204	130	*	106	*	72	*
ПК 1-4.	Раздел 3. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	72	48	16		24			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108							108
	Всего:	732	364	182	*	188	*	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Продовольственные товары и продукция общественного питания		170	
МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		170	
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала	12	
	1. Понятие ассортимента, классификация продовольственных товаров.	1	1
	2. Градация качества, факторы, влияющие на градацию качества продовольственных товаров.	1	1
	3. Качество пищевых продуктов, методы определения качества пищевых продуктов.	1	1
	4. Рациональные режимы и способы хранения пищевых продуктов, понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути ее снижения.	1	1
	5. Определение и списание товарных потерь.	1	1
	Практическое занятие №1 Оформить таблицу по классификации продовольственных товаров различных групп.	1	1
	Практическое занятие №2 Решение задач по списанию товарных потерь.	2	1
	Самостоятельная работа №1 Подготовить реферат на тему: «Естественная убыль пищевых продуктов».	4	
Тема 1.2. Свежие овощи и плоды	Содержание учебного материала	23	
	1. Свежие овощи, пищевая ценность, классификация.	1	2
	2. Клубнеплоды, корнеплоды.	1	2
	3. Капустные овощи, луковые овощи.	1	2
	4. Тыквенные овощи, томатные овощи.	1	2
	5. Листовые, десертные, пряные овощи, грибы.	1	2

	6.	Переработка овощей.	1	2
	7.	Плоды, пищевая ценность, классификация.	1	2
	8.	Семечковые, косточковые.	1	2
	9.	Ягоды, орехоплодные.	1	2
	10.	Субтропические плоды, тропические плоды.	1	2
	11.	Переработанные плоды ягод.	1	2
	Практическое занятие №3		2	2
	Расшифровка маркировки переработанных плодов.			
	Практическое занятие №4		2	2
	Расшифровка маркировки переработанных овощей.			
	Самостоятельная работа №2		4	
Подготовить презентацию на тему: «Плоды».				
Самостоятельная работа №3		2		
Подготовить презентацию на тему: «Овощи».				
Самостоятельная работа №4		2		
Подготовить сообщение на тему: «Новинки ассортимента экзотических плодов».				
Тема 1.3. Рыба, рыбные продукты	Содержание учебного материала		19	
	1.	Рыба, строение, пищевая ценность, классификация.	1	2
	2.	Основные семейства рыб, их характеристика.	1	2
	3.	Живая, охлажденная и мороженая рыба.	1	2
	4.	Соленые гастрономические товары, вяленая, сушеная и копченая рыба.	1	2
	5.	Балычные изделия, икра рыбная.	1	2
	6.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, рыбное водное сырье.	1	2
	7.	Рыбные консервы.	1	2
	Практическое занятие № 5		2	2
	Расшифровка маркировки рыбных консервов.			
	Практическое занятие № 6		2	2
	Зарисовать основные семейства рыб.			
	Самостоятельная работа № 5		4	
	Подготовить презентацию на тему: «Живая, охлажденная и мороженая рыба».			
Самостоятельная работа № 6		2		

	Подготовить доклад на тему: «Копченая рыба и балычные изделия».		
	Самостоятельная работа № 7 Подготовить реферат на тему: «Виды посолов соленой сельди».	2	
Тема 1.4. Мясо, мясные продукты	Содержание учебного материала	20	
	1. Мясо, пищевая ценность, классификация.	1	2
	2. Категории упитанности, клеймение, разделка говядины, свинины, баранины.	2	2
	3. Мясные субпродукты, мясные полуфабрикаты.	1	2
	4. Мясо домашней и пернатой дичи.	1	2
	5. Мясные консервы.	1	2
	6. Мясные копчености, колбасные изделия (вареные).	1	2
	7. Полукопченые колбасы, копченые колбасы.	1	2
	Практическое занятие № 7 Расшифровка маркировки мясных консервов.	2	2
	Практическая работа № 8 Зарисовать тушки убойных животных с их клеймением и разделкой.	2	2
	Самостоятельная работа № 8 Подготовить презентацию по теме: «Мясные копчености».	4	
Самостоятельная работа № 9 Подготовить реферат на тему: «Пернатая дичь и ее значение в питании».	2		
Самостоятельная работа № 10 Подготовить доклад на тему: «Диетические мясные изделия».	2		
Тема 1.5. Молоко, молочные продукты	Содержание учебного материала	21	
	1. Молоко и сливки, мороженое.	1	2
	2. Диетические кисломолочные продукты.	1	2
	3. Молочные консервы, диетические молочные продукты.	1	2
	4. Сыры, пищевая ценность, классификация.	1	2
	5. Твердые сычужные сыры.	1	2
	6. Мягкие сычужные сыры, рассольные кисломолочные сыры.	2	2
	7. Переработанные сыры.	1	2
Практическое занятие № 9 Расшифровка маркировки молочных консервов.	2	2	

	Практическое занятие №10 Оформить таблицу по классификации сыров.	1	2
	Практическое занятие №11 Определить доброкачественность диетических кисломолочных продуктов.	2	2
	Самостоятельная работа №11 Подготовить буклет на тему: «Сыры».	2	
	Самостоятельная работа №12 Подготовить презентацию на тему: «Применение антибиотиков в молочной промышленности».	4	
	Самостоятельная работа №13 Подготовить реферат на тему: «Основные типы твердых сычужных сыров».	2	
Тема 1.6 Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала	3	
	1. Яйцо и продукты их переработки.	1	2
	Самостоятельная работа №14 Подготовить сообщение на тему: «Правильное использование яиц в пищевой промышленности».	2	
Тема 1.7 Пищевые жиры	Содержание учебного материала	10	
	1. Масло коровье.	1	2
	2. Растительные масла.	1	2
	3. Маргарин.	1	2
	4. Животные и топленые жиры, кулинарные жиры.	1	2
	Практическое занятие № 12 Работа со стандартом по теме: «Масло коровье».	2	2
	Практическое занятие №13 Определить доброкачественность коровьего масла.	1	2
	Практическое занятие №14 Определить доброкачественность растительного масла.	1	2
	Самостоятельная работа №15 Подготовить доклад на тему: «Значение использования маргарина в домашних условиях».	2	
	Тема 1.8 Зерно и продукты	Содержание учебного материала	15

его переработки	1.	Крупы.	1	2
	2.	Мука.	1	2
	3.	Макаронные изделия.	1	2
	4.	Пищевые концентраты.	1	2
	5.	Хлеб и хлебобулочные изделия.	2	2
	6.	Бараночные изделия, сухари, соломка, хлебные палочки и хрустящие хлебцы.	1	2
	Практическое занятие №15 Подготовить презентацию по теме: «Крупы».		4	2
	Самостоятельная работа №16 Подготовить реферат на тему: «Новинки ассортимента хлебобулочных изделий».		2	
Самостоятельная работа №17 Подготовить доклад на тему: «Поставщики хлебобулочных изделий Самарской области».		2		
Тема 1.9. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		21	
	1.	Крахмал, крахмалопродукты.	2	2
	2.	Сахар, его заменители, мед.	1	2
	3.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	1	2
	4.	Ирис, драже, карамель.	1	2
	5.	Конфеты, какао-порошок и шоколад.	1	2
	6.	Мучные кондитерские изделия.	1	2
	7.	Халва, восточные сладости.	1	2
	8.	Витаминизированные, диетические и лечебные кондитерские изделия для детей.	1	2
	Практическое занятие №16 Определить доброкачественность сахара.		1	2
	Практическое занятие №17 Определить доброкачественность сахаристых кондитерских изделий.		2	2
	Практическое занятие №18 Оформить таблицу классификации мучных кондитерских изделий.		2	2
	Самостоятельная работа №18 Подготовить презентацию на тему: «Новинки ассортимента шоколада».		4	
	Самостоятельная работа №19		2	

	Подготовка доклад на тему: «Фруктово-ягодные кондитерские изделия».		
Тема 1.10. Вкусовые товары	Содержание учебного материала	15	
	1. Чай, чайные напитки.	1	2
	2. Кофе, кофейные напитки.	1	2
	3. Пряности.	1	2
	4. Приправы и соусы.	1	2
	5. Алкогольные напитки.	2	2
	6. Слабоалкогольные напитки.	1	2
	7. Газированные безалкогольные напитки.	1	2
	Практическое занятие №19 Определить вид, сорт, доброкачественность чая.	1	2
	Практическое занятие №20 Определить вид, сорт, доброкачественность кофе.	1	2
Практическое занятие №21 Определить вид, доброкачественность газированных безалкогольных напитков.	1	2	
Самостоятельная работа №20 Подготовить презентацию по теме: «Значение приправ в питании».	4		
Тема 1.11. Дополнительное сырье	Содержание учебного материала	10	
	1. Хлебопекарные дрожжи.	1	2
	2. Химические разрыхлители.	1	2
	3. Желирующие вещества.	1	2
	4. Пищевые красители.	1	2
	5. Желатиновая продукция.	1	2
	6. Соевые продукты.	1	2
Самостоятельная работа № 21 Подготовить реферат на тему: «Значение применения хлебопекарных дрожжей, желирующих веществ, пищевых красителей в пищевом производстве».	4		
Дифференцированный зачет	2		
Итого	170		
Раздел 2. Организация работы на предприятиях общественного питания	382		
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	382		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	14	

Характеристика предприятий общественного питания	1.	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания		2
	2.	Понятие производственно-торговой структуры ПОП.		3
	3.	Характеристика видов предприятий с различной производственно-торговой структурой: заготовочные, доготовочные, с законченным производственно-торговым циклом, раздаточные, выездного обслуживания, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средств размещения.		3
	4.	Основное, вспомогательное производство, торговые подразделения ПОП.		3
	5.	Классификация предприятий питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.		2
	6.	Типы и классы ПОП согласно ГОСТ 50762-2007.		3
	7.	Характеристика отдельных типов.		3
	8.	Характеристика основных классов ПОП. Основные признаки классов ПОП.		3
	9.	Социально-ориентированные и коммерческие предприятия питания, их характеристика, основные типы.		3
Практическое занятие № 1			6	
Типизация организаций питания. Характеристика отдельных типов.				
Практическое занятие № 2			4	
Основные направления и перспективы развития сферы питания в развитых странах, Москве, регионах.				
Самостоятельная работа № 1.			6	
Автоматизированная система управления и учета в организациях ОП R-keeper, системы складского учета Store House.				
Самостоятельная работа № 2.			10	
Социально-ориентированные и коммерческие предприятия питания, их характеристика, основные типы				
Контрольная работа № 1.			1	
Тема 1.2. Основы технологии производства продукции общественного питания	Содержание учебного материала		26	
	1.	Технологические принципы производства продукции общественного питания. Схема технологического процесса производства продукции на ПОП.		3

	2.	Характеристика основных стадий процесса. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.		
	3.	Виды, назначение, содержание нормативной и технологической документации, используемой на предприятиях общественного питания.		
	4.	Кулинарные принадлежности и приспособления		3
	5.	Способы механической и тепловой обработки, их характеристика.		3
	6.	Способы и приемы механической обработки сырья и производства полуфабрикатов.		
	7.	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.		
	8.	Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Кулинарная готовность.		
	9.	Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины.		3
	10.	Мясные рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технология производства. Требования к качеству. Кулинарное использование.		
	11.	Производство полуфабрикатов из с/х птицы, дичи, кролика. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика.		
	12.	Производство полуфабрикатов из рыбы с костным, хрящевым скелетом, из котлетной массы.		
	13.	Производство полуфабрикатов из овощей: классификация, ассортимент, технология.		
	14.	Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей, сладких блюд, горячих и холодных напитков.		3
	15.	Виды и способы художественного оформления блюд		3
	Практическое занятие № 3 Приготовление супов: прозрачных, заправочных, молочных, холодных, сладких.		8	
	Практическое занятие № 4 Приготовление соусов: на бульонах, яично-масляных, молочных, сметанных.		8	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Практическое занятие № 5 Приготовление блюд из мяса и птицы.	8
Практическое занятие № 6 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
Практическое занятие № 7 Приготовление холодных и горячих закусок.	8
Практическое занятие № 8 Приготовление сладких блюд, блюд из яиц и творога.	8
Практическое занятие № 9 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	6
Практическое занятие № 10 Выполнение оформления из цитрусовых	4
Практическое занятие № 11 Выполнение оформления из косточковых и семечковых фруктов	4
Практическое занятие № 12 Выполнение оформления из экзотических фруктов	4
Практическое занятие № 13 Выполнение оформления из клубнеплодов и корнеплодов	4
Практическое занятие № 14 Выполнение оформления из разных сортов лука	4
Практическое занятие № 15 Выполнение оформления из плодовоовощных растений	4
Практическое занятие № 16 Выполнение оформления из овощных побегов	4
Практическое занятие № 17 Выполнение оформления из	4
Практическое занятие № 18 Выполнение оформления из тыквы и огурцов	4
Практическое занятие № 19 Выполнение оформления из грибов и яиц	4
Практическое занятие № 20 Выполнение оформления из выпечки	6
Практическое занятие № 21 Выполнение оформления из масла и крема	4
Практическое занятие № 22 Выполнение оформления с использованием шоколадной и сахарной глазури и марципана	4
Практическое занятие № 23 Выполнение оформления из готовых украшений, сахарной пудры и какао	4
Самостоятельная работа № 3. Современным формы организации питания.	10
Самостоятельная работа № 4.	4

	Виды стейков. Степени прожарки мяса.		
	Самостоятельная работа № 5. Технология производства мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий.	10	
	Контрольная работа № 2.	1	
Тема 1.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала	8	
	1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения организаций общественного питания		3
	2. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания.		3
	Практическое занятие № 24. Источники снабжения организаций общественного питания. Организация договорных отношений.	2	
	Практическое занятие № 25. Особенности организации приемки и хранения товара.	2	
	Самостоятельная работа № 6. Национальные особенности и традиции питания разных народов.	10	
Тема 1.4. Организация производства	Содержание учебного материала	18	
	1. Характеристика структуры производства.		2
	2. Характеристика цехов, отделений, участков, рабочих мест, поточных линий. Общие требования к организации цехов.		3
	3. Организация отделений, участков, линий и рабочих мест в соответствии с технологическим процессом. Цеховая и безцеховая структура предприятия питания.		3
	4. Условия создания цехов. Целесообразность безцеховой структуры.		3
	5. Организация работы цехов и вспомогательных подразделений. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов.		2
	6. Организация труда. Требования к помещениям, микроклимату. Оборудование, нормы оснащения.		3
	7. Виды вырабатываемой продукции. Организация работы вспомогательных подразделений ПОП.		3

	8.	Оперативное планирование производства. Задачи и содержание оперативно-производственного планирования.		3
	9.	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.		3
	10.	Оперативный контроль за работой производства. Правила хранения и отпуска готовой продукции.		2
	Практическое занятие № 26. Организация производства отдельных заготовочных цехов.		2	
	Практическое занятие № 27. Организация производства отдельных доготовочных цехов.		2	
	Практическое занятие № 28. Организация производства отдельных специализированных цехов.		2	
	Самостоятельная работа № 7. Анализ различных организационных структур службы питания.		6	
	Самостоятельная работа № 8. Принципы рационального использования сырья, оборудования, энергии и оптимизации процессов производства.		10	
	Самостоятельная работа № 9. Бракераж готовой продукции.		4	
	Самостоятельная работа № 10. Организация работы вспомогательных подразделений ПОП.		4	
	Контрольная работа № 3.		1	
Тема 1.5. Особенности организации труда работников общественного питания	Содержание учебного материала		8	
	1.	Основные направления научной организации труда. Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.	2	
	2.	Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий питания.	3	
	3.	Организация и нормирование труда производственного персонала.	3	
	4.	Показатели использования рабочего времени. Расчет и подбор персонала.	3	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Практическое занятие № 29. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.	1									
	Практическое занятие № 30. Техническая и технологическая подготовка производства	2									
	Практическое занятие № 31. Основные виды норм затрат труда методы нормирования труда, графики выхода на работу.	1									
	Самостоятельная работа № 11. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, потерях и отходах.	8									
	Самостоятельная работа № 12. Основные задачи и направления НТП: комплексная механизация и автоматизация технологических процессов, компьютеризация производства, внедрение прогрессивных технологий и др.	10									
	Самостоятельная работа № 13. Организация и нормирование труда производственного персонала.	4									
	Самостоятельная работа № 14. Показатели использования рабочего времени	2									
	Самостоятельная работа № 15. Расчет и подбор персонала.	4									
	Контрольная работа № 4.	1									
<p>Учебная практика: Виды работ: 1.Приготовление и оформление холодных закусок. 2.Приготовление и оформление горячих закусок. 3.Приготовление и оформление мясных закусок. 4.Приготовление и оформление овощных закусок. 5.Приготовление и оформление первых блюд. 6.Приготовление и оформление вторых блюд из овощей и грибов. 7.Приготовление и оформление вторых блюд из рыбы и морепродуктов. 8.Приготовление и оформление вторых блюд из мяса и домашней птицы. 9. Приготовления и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,</p>		72									

теста.			
10.Приготовления и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		Итого	382
Раздел 3. Санитарные требования к предприятиям общественного питания			72
МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена			72
Тема 1.1 Физиологические принципы построения пищевых рационов	Содержание учебного материала	4	
	1. Основы рационального питания. Сбалансированность основных веществ в питании.		2
	2. Перечень основных макро - и микронутриентов		2
	3. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма.		2
	4. Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи.		3
	5. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания.		3
	Практическое занятие № 1 Физиологическая роль белков, жиров и углеводов в организме человека.	2	
	Практическое занятие № 2 Физиологическая роль витаминов и воды в организме человека.	2	
	Самостоятельная работа № 1. Энергетические, пластические и регуляторные функции основных пищевых веществ (нутриентов).	2	
	Тема 1.2 Основы пищеварения	Содержание учебного материала	3
1. Пищеварительная система человека.			1
2. Строение и функции желудочно-кишечного тракта.			2
3. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.			3
4. Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека.			3
5. Типы пищеварения. Аппетит и голод.			2
Самостоятельная работа № 2. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья человека.		2	
Контрольная работа №1 «Основы пищеварения»	1		
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2	

Пищевая ценность основных продуктов питания	1.	Основные группы пищевых продуктов		3
	2.	Характеристика состава и пищевой ценности продуктов из зерна, мяса, молока и молочных продуктов, овощей и фруктов, масел, жиров и различных сладостей.		
	Практическое занятие № 3 Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания.		2	
Тема 1.4 Подходы к организации питания различных групп населения	Содержание учебного материала		2	
	1.	Дифференцирование питания различных групп населения.		2
	2.	Особенности рационального питания детей и подростков.		2
	3.	Особенности рационального питания студентов.		3
	4.	Особенности рационального питания лиц умственного труда.		3
	5.	Особенности рационального питания лиц тяжелого физического труда.		3
	Практическое занятие № 4. Составление пищевых рационов для различных групп населения.		2	
	Самостоятельная работа № 3. Особенности рационального питания лиц пожилого возраста.		2	
	Самостоятельная работа № 4. Особенности рационального питания беременных и кормящих женщин.		2	
Тема 1.5 Лечебно-профилактическое и диетическое питание.	Содержание учебного материала		3	
	1.	Основные принципы лечебно-профилактического и диетического (лечебного) питания.		2
	2.	Методы щажения, используемые в лечебном питании.		3
	3.	Характеристика основных диет.		3
	4.	Организация диетического питания на предприятиях общественного питания и в лечебно-профилактических учреждениях.		3
	Практическое занятие № 5. Составление меню для различных диетических столов.		2	
	Самостоятельная работа № 5. Организация питания в детских дошкольных учреждениях.		2	
	Самостоятельная работа № 6. Организация питания в школе.		2	

	Контрольная работа №2 «Физиология питания»	1	
Тема 1.6 Санитарные требования к организациям общественного питания	Содержание учебного материала	7	
	1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания.		2
	2. Виды санитарных требований.		2
	3. Классификация и характеристика микроорганизмов.		3
	4. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.		3
	Практическое занятие № 6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа № 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа № 8. Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы.	2	
	Самостоятельная работа № 9. Пути и источники загрязнения продовольственного сырья растительного и животного происхождения	2	
	Контрольная работа №3 «Санитарные требования к организации общественного питания»	1	
Тема 1.7 Основы санитарии и гигиены питания	Содержание учебного материала	6	
	1. Санитарные требования к оборудованию.		3
	2. Санитарные требования к инвентарю.		
	3. Санитарные требования к посуде и таре.		
	4. Личная гигиена персонала на предприятиях общественного питания.		
	Практическое занятие № 7. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие № 8. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа № 10. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу - раздача и реализация готовых изделий.	2	

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

	Самостоятельная работа № 11. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.	2	
	Самостоятельная работа № 12. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса, рыбы, птицы, яиц.	2	
Дифференцированный зачет		2	
Итого		72	
Производственная практика: Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. 2. Организация оценки качества сырья в предприятии общественного питания. 3. Организация рабочего места в предприятии общественного питания. 4. Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости. 5. Составление технологической карты для приготовления блюда из овощей. Обработка и подготовка сырья для приготовления блюд, приготовление и подача блюд из овощей в предприятии общественного питания. 6. Составление технологической карты для приготовления блюда из круп. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из круп в предприятии общественного питания. 7. Составление технологической карты для приготовления блюда из макаронных изделий. Обработка сырья, приготовление и подача макаронных изделий в предприятии общественного питания. 8. Составление технологической карты для приготовления блюда из яиц, творога. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из яиц, творога в предприятии общественного питания. 9. Составление технологической карты для приготовления супов и соусов. Обработка сырья, приготовление и подача супов и соусов в предприятии общественного питания. 10. Составление технологической карты для приготовления блюда из мяса. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из мяса в предприятии общественного питания. 11. Составление технологической карты для приготовления блюда из рыбы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из рыбы в предприятии общественного питания. 12. Составление технологической карты для приготовления холодных и горячих закусок. Обработка сырья, приготовление и подача холодных закусок в предприятии общественного питания. 13. Составление технологической карты для приготовления мучных блюд. Обработка сырья, приготовление и подача мучных блюд в предприятии общественного питания.	108		

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

<p>14. Составление технологической карты для приготовления сладких блюд и напитков. Обработка сырья, приготовление и подача сладких блюд и напитков в предприятии общественного питания.</p> <p>15. Ознакомление с поставщиками продуктов в предприятии общественного питания, порядком оформления договора поставки.</p> <p>16. Проведение приемки товаров по количеству в предприятии общественного питания.</p> <p>17. Проведение приемки товаров по качеству в предприятии общественного питания.</p> <p>18. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>19. Участие при контроле осуществления технологического процесса производства.</p> <p>20. Контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте</p>		
Всего	732	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов Товароведение, Технология общественного питания, Санитария и гигиена питания, лаборатории общественного питания.

Оборудование учебного кабинета: доска учебная настенная, учебная мебель.

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Экран.
4. Принтер.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: плита электрическая, столы металлические разделочные, столы для сервировки, мойка для посуды, шкаф сушильный для посуды, шкафы для хранения посуды, мясорубки, слайсер, кофемолка, кофеварка, блендер, миксер, холодильник, разделочные доски, подносы, кастрюли, сковороды, сотейники, приборы, посуда для напитков, тарелки различного диаметра, моющие и чистящие средства, дезинфицирующие средства, спецодежда, скатерти, салфетки.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Разделочный стол и стол для сервировки.
2. Сервировочный стол.
3. Набор посуды и приборов.
4. Набор скатертей и салфеток.
5. Перчатки резиновые и сервировочные.
6. Форма рабочая.

7. Набор видеофильмов по приготовлению блюд, сервировке столов и украшению блюд.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. – 342с.

2. Ефимова, Ю. Кафе: создание и управление [Текст] / Ю.Ефимова. – М.: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2007. – 176 с.

3. Кучер, Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова и др. – М.: Транслитер, 2007. - 512 с.
4. Общественное питание [Текст]: сборник нормативных документов. НИИ информации и передового опыта в торговле и общественном питании. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 221 с.
5. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов. – СПб.: Омега-Л, 2005. – 480 с.
6. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст] / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 374 с.
7. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007 г. – 108 с.
8. Королев, А.А. Гигиена питания [Текст]: издание 2-е дополненное и переработанное / А.А. Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 528 с.
9. Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебное пособие / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М.: КолоС, 2006. – 184 с.
10. Еремин, Ю.Н. Физиологические основы организации питания различных групп населения [Текст] / Ю.Н. Еремин. – М.: МГУС, 2006. - 194 с.
11. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 208 с.
12. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] / А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
13. Зинин, В.А. Товароведение [Текст] / В.А. Зинин, М.А. Любина. - Самара, Ас Гард, 2010 – 236с.
14. Муравина, И.В. Основы товароведения [Текст] / И.В. Муравина. -М.: Академия, 2008г. - 224с.
15. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013г.- 304с.
16. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2005г.-304с.
17. Теплов, В.И. Коммерческое товароведение [Текст] / В.И. Теплов, М.В. Сероштан, В.Е. Боряев, В.А. Панасенко. - М.: Издательский дом «Дашков и К», 2006г. – 244с.
18. Тимофеева, Т.А. Товароведение продовольственных товаров, [Текст] / Т.А. Тимофеева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013-496с.

Дополнительные источники

1. Аристов, А.И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] / А.И. Аристов, Л.И. Карпов. [3-е изд.]. – М.: Академия, 2008. – 384 с.

2. Калашников, А.Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, основы теории, практика и технологии обслуживания [Текст] / А.Ю. Калашников. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008. – 384 с.

3. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон [принят Гос. Думой 30 марта 1999 г.: одобр. Советом Федерации 6 апреля 1999 г.].

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон [принят Гос. Думой 2 января 2000 г.: одобр. Советом Федерации 10 января 2000 г.]. - Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/documents/zakon/453/>

5. Предприятия общественного питания. МГСН 4.14 – 98. [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://xn----dtbjalal8asil4g8c.xn--p1ai/>

6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. Криштафович, В.И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) [Текст]: уч. пособие / В.И. Криштафович. – М.: Д, 2007. - 124 с.

9. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров) [Текст]: учебник / Л.Г. Елисеева. - М.: МЦФР, 2006. – 800 с.

10. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: уч. пособие / А.Ф. Шепелев. – Ростов на Дону: МарТ, 2004. – 220 с.

11. Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] / И.П. Чепурной. – М.: Дашков и К, 2008. – 460с.

12. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А. С. Туров. - М.: Ростов- на- Дону: МарТ, 2001г.- 192с.

13. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова. - М.: Ростов- на- Дону: МарТ, 2001- 64 с.

14. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, К.Р. Мхитарян. - М.: Ростов- н/Д. МарТ, 2001г. - 208с.

15. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова. – М.: Ростов н/Д, МарТ, 2001г.-128с.

16. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, А.В. Шмелев. – М.: Ростов н/Д: МарТ. 2001г. - 224с.

17. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А. С. Туров. – М.: Ростов н/Д: МарТ, 2001г. - 128с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в кабинетах Товароведение, Технология общественного питания, Санитария и гигиена питания, лаборатории общественного питания, учебная практика в учебно-производственных мастерских, оборудованных согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа данного профессионального модуля должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Во время освоения профессионального модуля обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного профессионального модуля обучающимся осуществляется параллельно с дисциплинами общепрофессионального цикла Экономика организации, Бухгалтерский учет, Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности, Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Педагогические работники должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
<p style="text-align: center;">Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя.</p>	<p style="text-align: center;">Анализирует возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя.</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>
<p style="text-align: center;">Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>Принимает заказы с учетом пожеланий и требований заказчика</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>
	<p>Составляет и рассчитывает меню исходя из численности гостей данного заказа.</p>	
	<p>Заключает договора с организациями занимающимися оформлением банкетных мероприятий (трансфер, флористика, музыкальное сопровождение, оформление и др.)</p>	
	<p>Выполняет заказы на выездное обслуживание (кейтеринг).</p>	

Контролировать качество выполнения заказа.	Присутствует, консультирует и контролирует выполнение заказа.	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Участвует в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	Принимает решения в стандартных и нестандартных	

нести за них ответственность.	ситуациях и несет за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает 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.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

<p>ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оперативного планирования работы производства; – участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с предприятием общественного питания; - организация оценки качества сырья в предприятии общественного питания; - организация рабочего места в предприятии общественного питания.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; – готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформить таблицу по классификации продовольственных товаров различных групп; - Расшифровка маркировки переработанных плодов; - Расшифровка маркировки переработанных овощей; - Расшифровка маркировки рыбных консервов; - Зарисовать основные семейства рыб; - Расшифровка маркировки мясных консервов; - Зарисовать тушки убойных животных с их клейменем и разделкой; - Расшифровка маркировки молочных консервов; - Подготовить презентацию по теме: «Крупы»; - Типизация организаций питания. Характеристика отдельных типов
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p>

	<p>нормативную базу товароведения;</p> <p>– ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Понятие ассортимента, классификация продовольственных товаров;- Градация качества, факторы, влияющие на градацию качества продовольственных товаров;- Качество пищевых продуктов, методы определения качества пищевых продуктов;- Рациональные режимы и способы хранения пищевых продуктов, понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути ее снижения;- Определение и списание товарных потерь;- Свежие овощи, пищевая ценность, классификация;- Клубнеплоды, корнеплоды;- Капустные овощи, луковые овощи;- Тыквенные овощи, томатные овощи;- Листовые, десертные, пряные овощи, грибы;- Плоды, пищевая ценность, классификация;- Семечковые, косточковые;- Ягоды, орехоплодные;- Субтропические плоды, тропические плоды;- Рыба, строение, пищевая ценность, классификация;- Основные семейства рыб, их характеристика;- Живая, охлажденная и мороженая рыба;- Соленые гастрономические товары, вяленая, сушеная и копченая рыба;- Балычные изделия, икра
--	---	---

		<p>рыбная;</p> <ul style="list-style-type: none">- Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, рыбное водное сырье;- Рыбные консервы;- Категории упитанности, клеймение, разделка говядины, свинины, баранины;- Мясные субпродукты, мясные полуфабрикаты;- Мясо домашней и пернатой дичи;- Мясные консервы;- Мясные копчености, колбасные изделия (вареные);- Полукопченые колбасы, копченые колбасы;- Молоко и сливки, мороженое;- Диетические кисломолочные продукты;- Молочные консервы, диетические молочные продукты;- Твердые сычужные сыры;- Мягкие сычужные сыры, рассольные кисломолочные сыры;- Масло коровье;- Растительные масла;- Маргарин;- Животные и топленые жиры, кулинарные жиры;- Чай, чайные напитки;- Кофе, кофейные напитки;- Пряности;- Приправы и соусы;- Алкогольные напитки;- Слабоалкогольные напитки;- Газированные безалкогольные напитки;- Средства товарной информации;- Особенности производственно-
--	--	---

		<p>торговой деятельности предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Понятие производственно-торговой структуры ПОП; - Характеристика видов предприятий с различной производственно-торговой структурой: заготовочные, доготовочные, с законченным производственно-торговым циклом, раздаточные, выездного обслуживания, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средств размещения; - Основное, вспомогательное производство, торговые подразделения ПОП.
<p>ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; - составление технологической карты для приготовления блюда из овощей. Обработка и подготовка сырья для приготовления блюд, приготовление и подача блюд из овощей в предприятии общественного питания; - составление технологической карты для приготовления блюда из круп. Обработка сырья, приготовление и подача

		<p>блюда из круп в предприятии общественного питания.</p> <p>- составление технологической карты для приготовления блюда из макаронных изделий. Обработка сырья, приготовление и подача макаронных изделий в предприятии общественного питания.</p> <p>- составление технологической карты для приготовления блюда из яиц, творога. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из яиц, творога в предприятии общественного питания.</p> <p>- составление технологической карты для приготовления супов и соусов. Обработка сырья, приготовление и подача супов и соусов в предприятии общественного питания.</p> <p>- составление технологической карты для приготовления блюда из мяса. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из мяса в предприятии общественного питания.</p> <p>- составление технологической карты для приготовления блюда из рыбы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из рыбы в предприятии общественного питания.</p> <p>- составление технологической карты для приготовления холодных и горячих закусок. Обработка сырья,</p>
--	--	---

		<p>приготовление и подача холодных закусок в предприятии общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление технологической карты для приготовления мучных блюд. Обработка сырья, приготовление и подача мучных блюд в предприятии общественного питания. - составление технологической карты для приготовления сладких блюд и напитков. Обработка сырья, приготовление и подача сладких блюд и напитков в предприятии общественного питания
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; – производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформить таблицу по классификации сыров; - Определить доброкачественность диетических кисломолочных продуктов; - Решение задач по списанию товарных потерь; - Определить доброкачественность коровьего масла; - Определить доброкачественность растительного масла; - Определить доброкачественность сахара; - Определить доброкачественность сахаристых кондитерских изделий; - Оформить таблицу классификации мучных кондитерских изделий;

		<ul style="list-style-type: none">- Определить вид, сорт, доброкачественность чая;- Определить вид, сорт, доброкачественность кофе;- Определить вид, доброкачественность газированных безалкогольных напитков;- Приготовление супов: прозрачных, заправочных, молочных, холодных, сладких;- Приготовление соусов: на бульонах, яично-масляных, молочных, сметанных;- Приготовление блюд из мяса и птицы;- Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;- Приготовление холодных и горячих закусок;- Приготовление сладких блюд, блюд из яиц и творога;- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;- Выполнение оформления из цитрусовых;- Выполнение оформления из косточковых и семечковых фруктов;- Выполнение оформления из экзотических фруктов;- Выполнение оформления из клубнеплодов и корнеплодов;- Выполнение оформления из разных сортов лука;- Выполнение
--	--	--

		<p>оформления из плодовоовощных растений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение оформления из овощных побегов; - Выполнение оформления из тыквы и огурцов; - Выполнение оформления из грибов и яиц; - Выполнение оформления из выпечки; - Выполнение оформления из масла и крема; - Выполнение оформления с использованием шоколадной и сахарной глазури и марципана; - Выполнение оформления из готовых украшений, сахарной пудры и какао; - Физиологическая роль белков, жиров и углеводов в организме человека; - Физиологическая роль витаминов и воды в организме человека; - Основы пищеварения.
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Переработка овощей; - Переработанные плоды ягод; - Мясо, пищевая ценность, классификация; - Сыры, пищевая ценность, классификация; - Переработанные сыры; - Яйцо и продукты их переработки; - Крупы; - Мука; - Макароны изделия; - Пищевые концентраты; - Хлеб и хлебобулочные

		<p>изделия;</p> <ul style="list-style-type: none">- Бараночные изделия, сухари, соломка, хлебные палочки и хрустящие хлебцы;- Крахмал, крахмалопродукты;- Сахар, его заменители, мед;- Фруктово-ягодные кондитерские изделия;- Ирис, драже, карамель;- Конфеты, какао-порошок и шоколад;- Мучные кондитерские изделия;- Халва, восточные сладости;- Витаминизированные, диетические и лечебные кондитерские изделия для детей;- Хлебопекарные дрожжи;- Химические разрыхлители;- Желирующие вещества;- Пищевые красители;- Желатиновая продукция;- Соевые продукты;- Технологические принципы производства продукции общественного питания. Схема технологического процесса производства продукции на ПОП;- Характеристика основных стадий процесса. Ассортимент и классификация продукции общественного питания;- Виды, назначение, содержание нормативной и технологической документации, используемой на предприятиях общественного питания;- Кулинарные принадлежности и
--	--	--

		<p>приспособления;</p> <ul style="list-style-type: none">- Способы механической и тепловой обработки, их характеристика;- Способы и приемы механической обработки сырья и производства полуфабрикатов;- Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;- Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Кулинарная готовность;- Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины;- Мясные рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технология производства. Требования к качеству. Кулинарное использование;- Производство полуфабрикатов из с/х птицы, дичи, кролика. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика;- Производство полуфабрикатов из рыбы с костным, хрящевым скелетом, из котлетной массы;- Производство полуфабрикатов из овощей: классификация, ассортимент, технология;- Основы технологии производства блюд и
--	--	---

		<p>кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей, сладких блюд, горячих и холодных напитков; - Виды и способы художественного оформления блюд; - Основы рационального питания. Сбалансированность основных веществ в питании; - Перечень основных макро - и микронутриентов; - Роль основных веществ в питании, потребность в них организма; - Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи; - Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания; - Пищеварительная система человека; - Строение и функции желудочно-кишечного тракта; - Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ; - Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека; - Типы пищеварения. Аппетит и голод; - Основные группы пищевых продуктов; - Характеристика состава и пищевой ценности продуктов из зерна, мяса.</p>
<p>ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа</p>	<p>Иметь практический опыт: – проведение необходимых для выполнения заказов</p>	<p>Виды работ на практике: - приготовление и оформление холодных закусок.</p>

	<p>технологических расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 и реализации продукции общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление и оформление горячих закусок. - приготовление и оформление мясных закусок. - приготовление и оформление овощных закусок. - приготовление и оформление первых блюд. - приготовление и оформление вторых блюд из овощей и грибов. - приготовление и оформление вторых блюд из рыбы и морепродуктов. - приготовление и оформление вторых блюд из мяса и домашней птицы. - приготовления и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. - приготовления и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - ознакомление с поставщиками продуктов в предприятии общественного питания, порядком оформления договора поставки; - проведение приемки товаров по количеству в предприятии общественного питания; - проведение приемки товаров по качеству в предприятии общественного питания.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить приемку продукции; – контролировать соблюдение персоналом 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности организации приемки и

	<p>технологического процесса производства.</p>	<p>хранения товара; - Организация производства отдельных заготовочных цехов; - Организация производства отдельных доготовочных цехов; - Организация производства отдельных специализированных цехов; - Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства; - Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания; - Составление пищевых рационов для различных групп населения; - Составление меню для различных диетических столов; - Физиология питания.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация продовольственного и материально-технического снабжения организаций общественного питания; - Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания; - Характеристика структуры производства; - Характеристика цехов, отделений, участков, рабочих мест, поточных линий. Общие требования к организации цехов;

		<ul style="list-style-type: none">- Организация отделений, участков, линий и рабочих мест в соответствии с технологическим процессом. Цеховая и безцеховая структура предприятия питания;- Условия создания цехов. Целесообразность безцеховой структуры;- Организация работы цехов и вспомогательных подразделений. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов;- Организация труда. Требования к помещениям, микроклимату. Оборудование, нормы оснащения;- Виды вырабатываемой продукции. Организация работы вспомогательных подразделений ПОП.- Дифференцирование питания различных групп населения;- Особенности рационального питания детей и подростковОсобенности рационального питания студентов;- Особенности рационального питания лиц умственного труда;- Особенности рационального питания лиц тяжелого физического труда;- Основные принципы лечебно-профилактического и диетического (лечебного) питания;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Методы щажения, используемые в лечебном питании; - Характеристика основных диет; - Организация диетического питания на предприятиях общественного питания и в лечебно-профилактических учреждениях.
<p>ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности деятельности организации общественного питания; - участие при контроле осуществления технологического процесса производства. - контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормативные и технологические документы; – составлять и заключать договоры на поставку товаров; – определять вид, тип и класс организации общественного питания. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работа со стандартом по теме: «Масло коровье»; - Основные направления и перспективы развития сферы питания в развитых странах, Москве, регионах; - Источники снабжения организаций общественного питания; - Организация договорных отношений; - Техническая и технологическая подготовка производства; - Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; - Санитарные требования к организации общественного питания; - Санитарные требования к хранению пищевых

		продуктов; - Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания.
	Знать: – классификацию организаций общественного питания, их структуру; – порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству.	Перечень тем, включенных в МДК: - Классификация предприятий питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания; - Типы и классы ПОП согласно ГОСТ 50762-2007; - Характеристика отдельных типов; - Характеристика основных классов ПОП. Основные признаки классов ПОП; - Социально-ориентированные и коммерческие предприятия питания, их характеристика, основные типы; - Оперативное планирование производства. Задачи и содержание оперативно-производственного планирования; - Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров; - Оперативный контроль за работой производства. Правила хранения и отпуска готовой продукции; - Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания; - Виды санитарных требований; - Классификация и характеристика

		<p>микроорганизмов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания; - Санитарные требования к оборудованию; - Санитарные требования к инвентарю; - Санитарные требования к посуде и таре; - Личная гигиена персонала на предприятиях общественного питания.
ПС Руководитель предприятия питания		
Трудовая функция		
Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - поведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - Координация деятельности сотрудников производственной службы; - Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятий питания; - Управление конфликтными ситуациями в коллективе; 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале, - координации деятельности сотрудников производственной службы. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места в предприятии общественного питания; - участие при контроле осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.

<ul style="list-style-type: none"> – Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; – Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. 		
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятий питания; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; – владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; – владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; – владеть методами симулирования, 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные виды норм затрат труда, методы нормирования труда, графики выхода на работу

<p>повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</p> <p>– владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.</p>		
<p>Необходимые знания:</p> <p>– законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;</p> <p>– основы трудового законодательства Российской Федерации;</p> <p>– основы организации деятельности предприятий питания;</p> <p>– основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</p> <p>– теории мотивации персонала и его психологические особенности;</p> <p>– теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</p> <p>– технологии производства на предприятиях питания;</p> <p>– требования охраны труда на рабочем месте;</p> <p>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;</p> <p>– основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологии производства на предприятиях питания.</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <p>- Основные направления научной организации труда. Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала;</p> <p>- Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий питания;</p> <p>- Организация и нормирование труда производственного персонала;</p> <p>- Показатели использования рабочего времени. Расчет и подбор персонала.</p>
<p>Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>		

<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале; – проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных; – распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; – координация деятельности подчиненных; – контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы; – взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания; – управление конфликтными ситуациями в коллективе; – реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; – организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале, – координации деятельности сотрудников производственной службы. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места в предприятии общественного питания; - участие при контроле осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные виды норм затрат труда, методы нормирования труда, графики выхода на работу

<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей; – владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; – владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; – владеть методами симулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации; - владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы; - владеть английским языком или другим иностранных языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. 		
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; – основы организации 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии производства на предприятиях питания. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК: - Основные направления научной организации труда. Оценка качества труда производственного и обслуживающего</p>

<p>деятельности различных видов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none">– технологии организации процесса питания;– основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;– теории мотивации персонала и его психологические особенности;– теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;– технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания;– требования охраны труда на рабочем месте;– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы;- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.		<p>персонала;</p> <ul style="list-style-type: none">- Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий питания;- Организация и нормирование труда производственного персонала;- Показатели использования рабочего времени. Расчет и подбор персонала.
---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п / п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания				
1.	Введение в товароведение	8	Подготовка, защита реферата	ОК 1-4 ПК 1.1, ПК 1.4
2.	Свежие овощи и плоды	15	Семинар-обсуждение доклада. Рабочее портфолио. Участие в научных конференциях	ОК 4, ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.2
3.	Рыба, рыбные продукты	12	Проблемная лекция. Рабочее портфолио	ОК 4, ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4
4.	Мясо, мясные продукты	12	Лекция- установка. Рабочее портфолио	ОК 1, ОК 3, ОК 7, ПК 1.4
5.	Молоко, молочные продукты	13	Деловые игры. Рабочее портфолио.	ОК 10 ПК 1.4
6.	Яйца и яичные продукты	1	Блиц игры по работе с учебными текстами.	ОК 3, ОК 7 ПК 1.1
7.	Пищевые жиры	8	Ролевые игры	ОК 2, ОК 4, ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.2
8.	Зерно и продукты его переработки	12	Тестовые задания открытой формы. Рабочее портфолио.	ОК 4, ОК 7, ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.3
9.	Кондитерские изделия	15	Участие в предметных олимпиадах	ОК 4, ОК 7, ОК 10 ПК 1.4
10.	Вкусовые товары	12	Мозговой штурм. Ролевые игры.	ОК 2, ОК 4, ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.2
11.	Дополнительное сырье	6	Лекция-установка.	ОК 1, ОК 3, ОК 7, ПК 1.4
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания				
12.	Классификация предприятий питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	2	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1
13.	Социально-ориентированные и коммерческие предприятия	2	Проблемная лекция	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6

	питания, их характеристика, основные типы			ПК 1.1
14.	Кулинарные принадлежности и приспособления	4	Лекция-визуализация	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ПК 1.3
15.	Виды и способы художественного оформления блюд	2	Диспут	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 1.2
16.	Практическое занятие № 7 Приготовление холодных и горячих закусок	8	Мастер-класс	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 1.2
17.	Практическое занятие № 20 Выполнение оформления из выпечки	6	Мастер-класс	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 1.2, ПК 1.3
18.	Практическое занятие № 21 Выполнение оформления из масла и крема	4	Мастер-класс	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 1.2
19.	Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания	4	Проблемная лекция	ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4
20.	Организация труда. Требования к помещениям, микроклимату. Оборудование, нормы оснащения	2	Лекция-установка	ОК 6, ОК 7, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4
21.	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров	2	Проблемная лекция	ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7 ПК 1.2, ПК 1.4
22.	Практическое занятие № 28. Организация производства отдельных специализированных цехов	2	Семинар	ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7 ПК 1.3, ПК 1.4
23.	Показатели использования рабочего времени. Расчет и подбор персонала	2	Лекция-установка	ОК 1, ОК 2, ОК 10 ПК 1.4
24.	Практическое занятие № 29. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства	1	Мозговой штурм	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10 ПК 1.4
25.	Практическое занятие № 30. Техническая и технологическая подготовка производства	2	Тематический семинар	ОК 10 ПК 1.3
МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена				
26.	Пищеварительная система человека	2	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1
27.	Основы пищеварения	1	Контрольная работа	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1, ПК 1.2

28.	Практическое занятие № 3 Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания	2	Семинар-конференция	ОК 1, ОК 2, ОК 3 ПК 1.1
29.	Дифференцирование питания различных групп населения	2	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 2-4 ПК 1.2
30.	Практическое занятие № 4. Составление пищевых рационов для различных групп населения	2	Игра	ОК 1, ОК 2, ОК 4 ПК 1.1, ПК 1.4
31.	Практическое занятие № 5. Составление меню для различных диетических столов	2	Мастер-класс	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.4
32.	Физиология питания	1	Контрольная работа	ОК 2 ПК 1.3
33.	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания	2	Лекция-установка	ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4
34.	Личная гигиена персонала на предприятиях общественного питания	2	Проблемная лекция	ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4
35.	Практическое занятие № 7. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов	2	Семинар – обсуждение доклада	ОК 1, ОК 10 ПК 1.2, ПК 1.3
36.	Практическое занятие № 8. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания	2	Семинар	ОК 1, ОК 6, ОК 7, ОК 10 ПК 1.2, ПК 1.3