ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК.01.01. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК. 01.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК. 01.03. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Программа подготовки специалистов среднего звена
По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«_30_»_08_____2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«_30_»_08_____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«_30_»_08_____2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 « Организация питания в организациях общественного питания»** является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465. Зарегистрировано в Минюсре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:
Казакова Татьяна Леонидовна- преподаватель спецдисциплин, высшей категории
Гурова Марина Петровна - преподаватель спецдисциплин, высшей категории
Нугаева Юлия Владимировна – преподаватель спецдисциплин высшей категории
Трегубова Наталья Викторовна –преподаватель спецдисциплин высшей категории
Ванюлина Татьяна Петровна - методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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):**

ПК 1.1.. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

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, обеспечение их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведение 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, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 912 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 660 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 440 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 220 часов;

учебной практики – 108 часов.

производственной практики – 144 часа

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**660**
Максимальная учебная нагрузка (всего по МДК.01.01)	**204**
в том числе:	
теоретические занятия	92
лабораторные / практические занятия	42
контрольные работы	—
курсовая работа/проект	—
дифференцированный зачет (зачет) по МДК	2
Самостоятельная работа обучающегося по МДК 01.01 (всего) в том числе: внеаудиторная самостоятельная (домашняя) работа индивидуальная учебно-научная работа (рефераты, проекты,	68
Максимальная учебная нагрузка (всего по МДК.01.02)	**381**
в том числе:	
теоретические занятия	98
лабораторные / практические занятия	138
контрольные работы	—
курсовая работа/проект	—
дифференцированный зачет (зачет) по МДК	2
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	119
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная (домашняя) работа	100
индивидуальная учебно-научная работа (рефераты, проекты, НИРС)	19
Максимальная учебная нагрузка (всего по МДК.01.03)	180
в том числе:	
теоретические занятия	60
лабораторные / практические занятия	60
контрольные работы	—
курсовая работа/проект	—
дифференцированный зачет (зачет) по МДК	—
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	60
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная (домашняя) работа	58
индивидуальная учебно-научная работа (рефераты, проекты, НИРС)	2

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. 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,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 1.1.-1.4.	**МДК.01.01.** Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания***	**204**	**136**	42	**68**		
ПК 1.1.-1.4.	**МДК.01.02.** Организация и технология производства продукции общественного питания***	**381**	**254**	104	**127**		
ПК 1.1.-1.4.	**МДК. 01.03**. Физиология питания, санитария и гигиена	**75**	**50**	20	**25**		
	Учебная практика	**108**				108	
	Производственная практика	**144**					**144**
	Всего:	**912**	**440**	**220**		**108**	**144**

* 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)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.		**136**	
Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание:**	**2**	
	1. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	1	2
	Практические занятия:	1	
	2. Изучение основных положений ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ «О техническом регулировании»		2
Тема 1.2. Молоко и молочные продукты.	**Содержание:**	**10**	
	3-4. Молоко коровье, сливки: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Сухие, сгущенные молоко и сливки: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	5-6. Кисломолочные продукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	7-8. Сыры: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	Практические занятия:	2	
	9-10. Изучение нормативных документов по молоку и молочным продуктам.		2
	Определение вида, сорта, качества предложенных образцов молока и кисломолочных продуктов выявление дефектов.		3
	11-12. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов сыра, выявление дефектов.	2	3
Тема 1.3. Пищевые жиры.	**Содержание:**	**6**	
	13-14. Масло коровье, животные топленые жиры: ассортимент, требования к качеству,	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	сроки и условия хранения, кулинарное использование. Маргарин и кулинарные жиры: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.		
	15-16. Растительные масла: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	Практические занятия:	2	
	17-18. Изучение нормативных документов по пищевым жирам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов пищевых жиров, выявление дефектов.		2 3
Тема 1.4. Яйца и яйцепродукты.	**Содержание:**	**4**	
	19-20. Яйца и яйцепродукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	Практические занятия:	2	
	21-22. Изучение нормативных документов по яйцам и яйцепродуктам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов яиц и яйцепродуктов, выявление дефектов.		2 3
Тема 1.5. Свежие овощи, плоды и грибы и продукты их переработки	**Содержание:**	**6**	
	23-24. Свежие овощи: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Продукты переработки овощей: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	25-26. Свежие плоды: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Свежие грибы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, грибов: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	Практические занятия:	2	
	27-28.Изучение нормативных документов по овощам, плодам, грибам и продуктам их переработки. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов овощей, плодов,		2 3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	грибов и продуктов их переработки, выявление дефектов.		
Тема .1.6. Зерно и продукты его переработки.	**Содержание:**	**6**	
	29-30.Крупа: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Мука: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	31-32. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения. Макаронные изделия: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	Практические занятия:	2	
	33-34. Изучение нормативных документов по муке, крупе, макаронным изделиям.		2
	Определение вида, сорта, качества предложенных образцов муки, крупы, макаронных изделий, выявление дефектов.		3
	35-36. Урок обобщения	2	3
Тема 1.7. Рыба и рыбные продукты.	**Содержание:**	**6**	
	37-38. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб, их характеристика, кулинарное использование. Виды промышленной обработки рыбы: живая, охлажденная, мороженная, соленая, вяленая, сушеная копченая раба, балычные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы, кулинарное использование.	2	2
	39-40. Рыбные консервы и презервы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения. Икра: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Нерыбные пищевые продукты моря: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2 2
	Практические занятия:		
	41-42.Изучение нормативных документов по рыбе и рыбным продуктам. Определение	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	вида, сорта, качества предложенных образцов рыбы и рыбопродуктов, выявление дефектов.		3
Тема 1.8.	**Содержание:**	**6**	
Мясо и мясные продукты	43-44. Химический состав и пищевая ценность мяса. Мясо убойных животных: классификация, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Субпродукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	45-46. Мясо птицы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Колбасные изделия и мясокопчености: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения. Мясные консервы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	Практические занятия:		
	47-48. Изучение нормативных документов по мясу и мясным продуктам.Определение вида, сорта, качества предложенных образцов мяса и мясных продуктов, выявление дефектов.	2	2
			3
Тема 1.9.	**Содержание:**	**4**	
Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.	49-50. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Желирующие вещества, пищевые красители: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
			2
	Практические занятия:		
	51-52. Изучение нормативных документов на хлебопекарные дрожжи и химические разрыхлители. Изучение нормативных документов по желирующим веществам и пищевым красителям. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей, выявление дефектов.	2	2
			2
			3
Тема 1.10.	**Содержание:**	**4**	
Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	53-54. Крахмал: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Сахар: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения,	2	2
			2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	кулинарное использование. Кондитерские изделия (сырье), какао-порошок: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.		
	Практические занятия:	2	
	55-56. Изучение нормативных документов по сахару, крахмалу, кондитерским изделиям. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов сахара, крахмала, кондитерских изделий, выявление дефектов.		2 3
Тема 1.11. **Вкусовые продукты.**	**Содержание:**	**4**	
	57-58. Поваренная соль, пищевые кислоты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Хлебный квас: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Пряности, приправы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	Практические занятия:	2	
	59-60 Изучение нормативных документов по вкусовым продуктам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов вкусовых продуктов, выявление дефектов.		2 3
Тема 1.12. **Чай.**	**Содержание:**	**4**	
	61-62. Чай: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	Практические занятия:	2	
	63-64. Изучение нормативных документов по чаю. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов чая, выявление дефектов.		2 3
Тема 1.13. **Кофе и кофейные напитки.**	**Содержание:**	**4**	
	65-66. Кофе: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	Практические занятия:	2	
	67-68. Изучение нормативных документов по кофе. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов кофе, выявление дефектов.		2 3
Тема 1.14. **Безалкогольные напитки.**	**Содержание:**	**4**	
	69-70. Вода: ассортимент, производители, требования к качеству, сроки и условия		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	хранения, условия подачи. Соки: ассортимент, производители, требования к качеству, сроки и условия хранения, правила подачи, использование в коктейлях. Свежевыжатые соки: ассортимент, сроки и условия хранения, правила подачи, использование в коктейлях. Сиропы: виды, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, использование в коктейлях.	2	2
	Практические занятия:		
	71-72. Изучение нормативных документов по безалкогольным напиткам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов безалкогольных напитков, выявление дефектов.	2	3
Тема 1.15. Сопутствующие компоненты, используемые в приготовлении коктейлей	**Содержание:**	**4**	
	73-74.Лед: разновидности, правила приготовления и хранения. Ароматические и вкусовые вещества: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, особенности применения. Плодоовощные компоненты, соусы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, особенности применения.	2	2
	Практические занятия:		
	75-76. Изучение нормативных документов по сопутствующим компонентам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов сопутствующих компонентов, выявление дефектов.	2	3
Тема 1.16. Правовые основы регулирования оборота алкогольной продукции.	**Содержание:**	**6**	
	77-78. Правовые основы регулирования оборота алкогольной продукции и пива. Правила приемки алкогольной продукции. Сопроводительные документы.	2	2
	Практические занятия:		
	79-80. Изучение ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции»	2	2
	81-82. Изучение правил продажи отдельных видов товаров, нормативных документов РБ		2
	Изучение сопроводительных документов.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1.17. Крепкие алкогольные напитки.	**Содержание:**	**18**	
	83-84. Водка: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	85-86. Горькие настойки: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	87-88. Джин и можжевеловый напиток: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	89-90. Текила и мескаль: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	91-92. Ром: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	93-94. Виски: ассортимент, технология производства, производители, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
			2
	95-96. Коньяк: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях..	2	2
	97-98. Бренди, марк, граппа: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	Практические занятия:	2	
	99-100. Изучение нормативных документов по крепкому алкоголю. Определение вида алкогольной продукции, установление требований к качеству крепких алкогольных напитков, выявление дефектов.		2
			3
	101-102. Урок обобщения	**2**	3
Тема 1.18. Виноградные вина.	**Содержание:**	**22**	
	103-104. Классификация и регламентация вин. Виноград и окружающая среда.	2	2
	105-106. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства.	2	2
	107-108. Белые вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству,		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	109-110. Красные вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2 2
	111-112. Розовые вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	113-114. Шампанское: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	115-116 .Игристые вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	117-118. Крепкие вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2 2
	119-120. Аперитивные вина, аперитивы на основе спирта: технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи.	2	2
	121-122. Экспертиза вин.	2	2
	Практические занятия:	2	
	123-124. Изучение нормативных документов по виноградным винам. Определение вида алкогольной продукции, установление требований к качеству виноградных вин, выявление дефектов.		2 3
Тема 1.19. Ликеры и ликерные вина.	**Содержание:**	**8**	
	125-126. Ликеры, кремы: виды, технология производства, требования к качеству, производители. Условия хранения и подачи ликеров и кремов, сочетание с блюдами.	2	2
	127-128. Сладкие вина: виды, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами. Настойки, наливки: виды, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2 2
	129-130. Бальзамы: виды, технология производства, требования к качеству, производители,	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.		
	Практические занятия:		
	131-132. Изучение нормативных документов по ликерам и ликерным винам. Определение вида, установление требований к качеству ликеров и ликерных вин, выявление дефектов.	2	3
Тема 1.20. Пиво.	**Содержание:**	2	
	133-134. Пиво: ассортимент, технология производства, производители, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи, сочетание с блюдами, использование в коктейлях..	2	2
	Практические занятия:		
	135. Изучение нормативных документов по пиву. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов пива, выявление дефектов.	1	2 3
	136. Дифференцированный зачет	**1**	
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.01. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Подготовка рефератов по темам «Молоко и молочные продукты», «Пищевые жиры», «Свежие овощи, плоды и грибы и продукты их переработки», «Рыба и рыбопродукты», «Мясо и мясопродукты», «Зерно и продукты его переработки», «Вкусовые товары», «Чай», «Кофе», «Алкогольные напитки». 2. Выполнение сквозного задания по составлению таблицы «Содержание пищевых веществ в основных продуктах питания». 3. Подготовка эссе для участия в конференции «Пищевые добавки: мифы и реальность». 4. Анализ предложения пищевых продуктов на рынке оптовых предприятий торговли по каждой группе товара. 5. Анализ ассортимента используемых продуктов для приготовления блюд и изделий в предприятиях общественного питания по каждой группе товара. 6. Составление таблиц по товароведной и кулинарной характеристике отдельных видов продовольственных товаров.		68	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
7. Составление таблиц по характеристике и использованию в коктейлях алкогольных и безалкогольных напитков.			
Примерная тематика домашних заданий: 1. Решение ситуационных задач. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Определение вида продовольственного товара. 2. Определение сорта продовольственного товара. 3. Оценивание качества продовольственного товара. 4. Установление дефектов продовольственного товара.		**36**	
Производственная практика по профилю специальности **Виды работ:** 1. Осуществление контроля за условиями и сроками хранения скоропортящихся товаров. 2. Осуществление контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров. 3. Осуществление контроля за условиями и сроками хранения алкогольных и безалкогольных напитков.		**24**	
МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания		**254**	
Тема 2.1. Характеристика организаций общественного питания.	**Содержание:**	**14**	
	1-2. Состояние и развитие предприятий общественного питания в России на современном этапе. Основные профессиональные термины и определения.	2	1
	3-4. Классификация, типы и классы предприятий общественного питания.	2	2
	5- 6. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании. Заготовочные предприятия: определение, виды, особенности деятельности.	2	2 2
	7-8 Предприятия быстрого обслуживания: назначение, виды, особенности деятельности. Предприятия с полным циклом производства продукции: назначение, классификация, особенности деятельности.	2	2 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	9-10. Структура предприятия общественного питания. Состав помещений.	2	2
	11-12. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение.	2	2
	Практические занятия:	2	
	13-14 .Изучение отраслевых нормативных документов. Определение вида, типа, класса предприятия общественного питания, используя нормативные документы. Подбор вида и уровня услуг для предложенных предприятий общественного питания, используя нормативные документы. Определение соответствия предложенной структуры предприятия общественного питания требованиям нормативных документов.		3 3
Тема 2.2. Организация снабжения организаций общественного питания.	**Содержание:**	**20**	
	15-16. Задачи организации снабжения предприятий питания, требования к организации снабжения. Правила выбора и работы с поставщиками. Логистика. Договоры на поставку товаров: виды, состав, порядок заключения.	2	2 2
	17-18. Виды и характеристика складских помещений. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Технологический процесс товародвижения.	2	2
	19-20. Приемка товаров и сырья на склад. Этапы приемки. Особенности приемки некоторых видов товаров.	2	2 2
	21-22. Правила, способы, условия и сроки хранения продуктов и сырья. Особенности хранения отдельных видов товаров.	2	2
	23-24. Организация тарного хозяйства.	2	2
	25-26. Документальное оформление складского учета. Определение и порядок списания товарных потерь.	2	2
	Практические занятия :	2	
	27-28. Составление договора на поставку товаров. Изучение сопроводительных документов на поставку товара. Выявление нарушений в оформлении сопроводительной документации.		3 3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	29-30. Составление инструкции по приемке товара. Составление «Акта на установленное расхождение в количестве и качестве». Решение производственных ситуаций.	2	3 3
	31-32. Расчет площадей для хранения продуктов на складе, составление таблицы «Контроль условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья»	2	3
	33-34. Оформление документов складского учета. Оформление документов на товарные потери.	2	3
Тема 2.3. **Общие сведения о технологии производства продукции общественного питания.**	**Содержание:**	**16**	
	35-36. Основные профессиональные термины и определения. Основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.	2	2
	37-38. Классификация продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки.	2	2
	39-40. Виды и характеристика технологической и калькуляционной документации.	2	2
	Практические занятия:		
	41-42. Изучение отраслевых нормативных документов, определяющих требования к кулинарной продукции.	2	2
	43-44. Изучение основных разделов Сборника рецептур кулинарных изделий и блюд, структуры технологических и технико-технологических карт.	2	2
	45-46. Анализ технологической и калькуляционной документации действующих предприятий г.Уфы, выявление нарушений в оформлении.	2	2
	47-48. Составление технологических карт по заданной рецептуре.	2	2
	49-50. Составление технологической и калькуляционной документации на основе заданной рецептуры и прайс-листов поставщиков г. Уфы	2	3
Тема 2.4. **Основы организации производства предприятий**	**Содержание:**	**34**	
	51-52. Общие требования к организации процесса производства. Общие требования к организации рабочих мест.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
общественного питания.	53-54. Производственный инвентарь и инструменты: виды, характеристика, правила эксплуатации. Нормы снабжения рабочих мест инструментами, инвентарем, посудой и спецодеждой.	2	2
	55-56. Производственный персонал: виды, квалификационные характеристики, требования.	2	2
	57-58. Организация работы овощного цеха, его техническое оснащение. Организация рабочих мест в овощном цехе. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.	2	2
	59-60. Организация работы мясо-рыбного цеха. Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Особенности организации рабочих мест.	2	2
	61-62. Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса, гигиенические требования, сроки и условия хранения.	2	2
	63-64. Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы, гигиенические требования, сроки и условия хранения.	2	2
	65-66.Технологический процесс производства полуфабрикатов из птицы, гигиенические требования, сроки и условия хранения**.**	2	2
	67-68. Организация работы горячего цеха. Техническое оснащение горячего цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе.	2	2
	69-70. Организация работы супового и соусного отделений горячего цеха, их техническое оснащение.	2	2
	71-72. Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе.	2	2
	73-74. Классификация мучных изделий. Организация работы мучного цеха. Организация рабочих мест для приготовления мучных изделий.	2	2
	75-76. Организация работ раздаточной, техническое оснащение, классификация.	2	2
	Организация работ вспомогательных производственных помещений.		2
	77-78. Организация работы бара. Техническое оснащение бара. Организация рабочего места бармена.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	Практические занятия:		
	79-80. Составление заявки на снабжение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой и санитарной одеждой. Изучение отраслевых нормативных документов по производственному и обслуживающему персоналу.	2	3 2
	81-82. Организация технологических процессов в горячем цехе. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для организации рабочих мест. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов, решение ситуационных задач по организации работы производственных цехов	2	2 3
	83-84. Составление таблицы «Контроль условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости готовой продукции» Разработка структуры предприятия общественного питания	2	2 3
Тема 2.5. Оперативное планирование производства.	**Содержание:**	**8**	
	85-86. Правила оперативного планирования производства. Виды и характеристика меню	2	2
	87-88. Виды и характеристика документов для осуществления оперативного планирования.	2	2
	Практические занятия:		
	89-90. Осуществление технологических расчетов и оформление заявки на сырье и продукты.	2	3
	91-92. Составление плана-меню.	2	3
Тема 2.6. Организация и нормирование труда персонала.	**Содержание:**	**8**	
	93-94. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования.	2	2
	95-96. Способы расчета численности персонала.	2	2
	97-98. Показатели использования рабочего времени. Графики выхода на работу.	2	2
	Практические занятия:	2	
	99-100. Определение численности персонала Составление графиков выхода на работу. (Можно с применением компьютерной техники)		2 3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 2.7. Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих напитков.	**Содержание:**	**10**	
	101-102. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск чая. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления чая. Требования к качеству чая.	2	2
	103-104. Технология приготовления, оформление и отпуск кофе. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кофе и напитков на основе кофе. Требования к качеству кофе.	2	2
	Лабораторные занятия:		
	105-106. Приготовление, оформление и отпуск чая. Приобретение навыков проверки, подготовки к работе, эксплуатации кофейного оборудования, настройка помола.	2	3
	107-108. Приготовление, оформление и отпуск кофе капучино, эспрессо: украшение, оформление, подбор посуды и подача.	2	3
	109-110. Приготовление, оформление и отпуск кофе латте, гляссе: украшение, оформление, подбор посуды и подача.	2	3
Тема 2.8. Организация процесса приготовления и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	**Содержание:**	**22**	
	111-112. Смешанные напитки и их классификация. Технология и способы приготовления. Требования к качеству смешанных напитков.	2	2
	113-114. Коктейли, их классификация. Формула коктейлей, базы, наполнители, компоненты. Требования к качеству коктейлей.	2	2
	115-116.Методы приготовления и смешивания коктейлей, оформление и подача.	2	
	117-118. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-аперитивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления, требования к качеству.	2	2
	119-120. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-диджестивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления, требования к качеству.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	121-122. Технология приготовления, оформление и отпуск безалкогольных напитков. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления.	2	2
	Практические занятия:		
	123-124. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	2	3
	Лабораторные занятия:		
	125-126. Приготовление, оформление и отпуск смешанных напитков.	2	3
	127-128. Приготовление, оформление и отпуск долгих коктейлей-аперитивов.	2	3
	129-130.Приготовление, оформление и отпуск коротких и средних коктейлей-иджестивов.	2	3
	131-132. Приготовление, оформление и отпуск безалкогольных и слабоалкогольных напитков, молочных напитков и напитков на основе чая, кофе и какао.	2	3
Тема 2.9. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из творога.	**Содержание:**	**2**	
	133-134. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и блюд из творога..	2	2
Тема 2.10. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из яиц.	**Содержание:**	**4**	
	135-136. Получение и подготовка сырья к приготовлению блюд из яиц. Санитарные требования к обработке яиц. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и блюд из яиц.	2	2 2
	Практические занятия:		
	137-138. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд из яиц.	2	3
Тема 2.11.	**Содержание:**		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд и гарниров из круп.	139-140. Получение и первичная кулинарная обработка круп. Каши: виды, общие правила варки. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп. Условия и сроки хранения блюд из круп. Требования к качеству блюд из круп.	2	
	Практические занятия:	2	
	141-142. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из круп.	2	
Тема 2.12. **Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.**	**Содержание:**	**10**	
	143-144. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления блюд из макаронных изделий.	2	
	Практические занятия:		
	145-146. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	Лабораторные занятия:		
	147-148. Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога.	2	
	149-150. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	2	
	151-152. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
Тема 2.13. **Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из овощей, грибов и бобовых**	**Содержание:**	**18**	
	153-154. Получение и первичная кулинарная обработка овощей, грибов и бобовых. Виды нарезки овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	155-156. Технология приготовления холодных блюд из овощей, грибов и бобовых и заправок для них.	2	2
	157-158. Правила оформления и отпуска холодных блюд из овощей, грибов и бобовых. Условия и сроки хранения холодных блюд из овощей, грибов и бобовых. Требования к качеству холодных блюд из овощей, грибов и бобовых.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	159-160. Технология приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	161-162. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых. Требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых. Условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	Практические занятия:		2
	163-164. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из овощей.	2	2
	165-166. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из грибов и бобовых.	2	2
	Лабораторные занятия:		2
	167-168. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	169-170. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из овощей, грибов и бобовых.	2	2
Тема 2.14. Организация процесса приготовления и технология приготовления супов.	**Содержание:**	**16**	
	171-172. Технология приготовления бульонов и прозрачных супов. Требования к качеству бульонов и прозрачных супов. Условия и сроки хранения бульонов и прозрачных супов.	2	2
	173-174. Получение и подготовка сырья и продуктов для приготовления заправочных супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Условия и сроки хранения заправочных супов (щей и борщей). Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления супов.	2	2
	175-176. Технология приготовления, правила оформления и отпуска рассольников и солянок. Требования к качеству рассольников и солянок.	2	2
	177-178. Технология приготовления, правила оформления и отпуска супов картофельных и супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Требования к качеству супов картофельных и супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Технология приготовления, правила оформления и отпуска супов-пюре, супов сладких и холодных.	2	2 2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	Требования к качеству супов.		
	Практические занятия:		
	19-180. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления супов.	2	2
	181-182. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления супов.	2	2
	Лабораторные занятия:		
	183-184. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	2	3
	185-186. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных и прозрачных супов.	2	3
Тема 2.15. Организация процесса приготовления и технология приготовления соусов.	**Содержание:**	10	
	187-188. Классификация соусов. Получение и подготовка сырья и продуктов для приготовления соусов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления соусов.	2	2
	189-190. Технология приготовления соусов белых и красных. Требования к качеству, условия и сроки хранения белых и красных соусов.	2	2
	191-192. Технология приготовления соусов грибных, молочных и сметанных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибных, молочных и сметанных.	2	2
	Практические занятия:		
	193-194. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления соусов.	2	2
	Лабораторные занятия:		
	195-196. Приготовление белых и красных соусов, грибных, молочных и сметанных.	2	3
Тема 2.16. Организация процесса приготовления и технология приготовления	**Содержание:**	**16**	
	197-198. Получение и первичная кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	2
	199-200. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из рыбы. Требования к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор и эффективное использование	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд из рыбы. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы.		
	201-202. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы. Требования к качеству горячих блюд из рыбы. Условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих блюд их рыбы.	2	2
	203-204. Технология приготовления, правила оформления и отпуска холодных и горячих блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству блюд из нерыбных продуктов моря. Условия и сроки хранения блюд из нерыбных продуктов моря.	2	2
	Практические занятия:	4	
	205-206. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приотовления холодных блюд из рыбы.	2	2
	207-208. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления горячих блюд из рыбы из рыбы.	2	2
	Лабораторные занятия:	4	
	209-210. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы.	2	3
	211-212. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы.	2	3
Тема 2.17. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из мяса.	**Содержание:**	**24**	
	213-214. Получение и разделка туши крупного рогатого скота, свинины, баранины	2	2
	215-216. Полуфабрикаты из мяса. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2
	217-218. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из мяса. Требования к качеству холодных блюд из мяса. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд из мяса. Условия и сроки хранения холодных блюд из мяса.	2	2
	219-220. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	говядины. Требования к качеству горячих блюд из говядины. Условия и сроки хранения горячих блюд из говядины. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих блюд их говядины.		
	221-222. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из свинины и баранины. Требования к качеству горячих блюд из свинины и баранины. Условия и сроки хранения горячих блюд из свинины и баранины. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих блюд из свинины и баранины.	2	2
	223-224. Технология приготовления, правила оформления и отпуска холодных блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству холодных блюд сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения холодных блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	2
	225-226. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству горячих блюд сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	2
	Практические занятия:		
	227-228. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления холодных блюд из мяса.	2	2
	229-230. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.	2	2
	Лабораторные занятия:		
	231-232. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	2	3
	233-234. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса.	2	3
	235-236. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих блюд из	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	сельскохозяйственной птицы.		
Тема 2.18. **Организация процесса приготовления и технология приготовления сладких блюд.**	**Содержание:**	**8**	
	237-238. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд. Условия и сроки хранения холодных сладких блюд. Требования к качеству холодных сладких блюд. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления холодных сладких блюд.	2	2
	239-240. Технология приготовления, оформления и отпуска горячих сладких блюд. Условия и сроки хранения горячих сладких блюд. Требования к качеству горячих сладких блюд. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих сладких блюд.	2	2
	Практические занятия:		
	241-242. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления сладких блюд.	2	2
	Лабораторные занятия:		
	243-244. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд.	2	3
Тема 2.19. **Организация процесса приготовления и технология приготовления изделий из теста.**	**Содержание:**	**10**	
	245-246. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	2	
	247-248. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста. Требования к качеству изделий из бездрожжевого теста.	2	2
	249-250. Технология приготовления фаршей и начинок. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления фаршей и начинок. Условия и сроки хранения фаршей и начинок. Требования к качеству.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	251-252. Технология приготовления кремов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кремов. Условия и сроки кремов. Требования к качеству.	2	2
	Практические занятия:	2	
	253-254. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	2
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.02. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 2. 1 – 2.2.** 1. Анализ соответствия типа предприятия общественного питания требованиям нормативных документов. 2. Презентация предприятия общественного питания (по выбору студентов). 3. Анализ соответствия предлагаемых услуг в предприятии общественного питания требованиям нормативных документов. 4. Анализ размещения предприятий общественного питания города согласно нормативным принципам размещения. 5. Изучение и анализ договоров поставки. 6. Анализ договора поставки с предприятия, составление договора на поставку алкогольной продукции на его основе. 7. Составление схемы процесса товародвижения в предприятиях общественного питания. 8. Расчет требуемого запаса некоторых видов продуктов в соответствии с нормами потребления. 9. Составление документов складского учета (накладных, заявок) на основе документов предприятий г.Уфы **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 2. 3 – 2.4.** 10. Подготовка рефератов по темам «Современные приемы кулинарной обработки», «Фирменные блюда предприятий общественного питания», «Национальные кухни народов мира».		**127** 120 16	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
11. Составление технологической и калькуляционной документации на основе заданной рецептуры и прайс-листов поставщиков г. Уфы 12. Составление схем размещения оборудования в различных цехах предприятий общественного питания. 13. Составление схем организации рабочих мест. 14. Составление планировки предприятий общественного питания.		15	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2.5 - 2.6. 15. Составление различных видов меню (по выбору студента) 16. Составление меню для различных типов предприятий общественного питания. 17. Составление должностных обязанностей для должностей производственного персонала. 18. Составление графиков выхода на работу (на основе численности персонала и системы работы предприятий – баз практики)		12	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2.7 - 2.8. 19. Подготовка рефератов по темам: «Оборудование и инвентарь для приготовления чая», «Оборудование и инвентарь для приготовления кофе», «Современные традиции заваривания чая», «Приготовление различных видов кофе и напитков на основе кофе», «Украшение кофейных напитков». 20. Подготовка рефератов и презентаций по темам: «Классификация смешанных напитков», «Технология приготовления коктейлей способом «билд», «Технология приготовления коктейлей способом «бленд», «Технология приготовления коктейлей способом «шейк», «Технология приготовления коктейлей способом «маддл», «Классификация коротких коктейлей», «Коктейли типа «фюжн», «Виски-клуб», «Экзотические коктейли», «Горяшие» коктейли», «Принципы украшения коктейлей» и т.п. 21. Составление рецептур безалкогольных коктейлей: на основе соков, мороженого, витаминных напитков. 22. Составление инструкционных карт приготовления коктейлей.		64	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2.9 - 2.18. 23. Выполнение технологических расчетов. 24. Выполнение калькуляционных расчетов. 25. Составление таблиц по характеристике и кулинарному использованию полуфабрикатов.			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
26. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов и готовой продукции. 27. Подготовка рефератов и презентаций по темам: «Современные тенденции в приготовлении различных видов блюд».			
Примерная тематика домашних заданий: 1. Решение ситуационных задач. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов. 2. Приготовление, оформление и отпуск ограниченного ассортимента продукции общественного питания.		72	
Производственная практика по профилю специальности **Виды работ:** 1. Получение и подготовка к дальнейшему кулинарному использованию сырья и полуфабрикатов. 2. Подбор и использование оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря. 3. Участие в заключении договоров поставки. 4. Осуществление приемки продуктов и сырья по количеству и качеству. 5. Составление технологических документов. 6. Осуществление контроля за технологическим процессом приготовления кулинарной продукции. 7. Участие в определении и списании товарных потерь. 8. Участие в составлении графиков выхода на работу. 9. Составление фотографии рабочего дня повара. 10. Приготовление, оформление и отпуск ограниченного ассортимента продукции общественного питания.		108	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.		50	
Тема 3.1.1. Основы физиологии питания.	**Содержание:**	**6**	
	1-2. Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2	1 2
	3-4. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности и энергетической ценности пищевых веществ.	2	2
	Практические занятия:		
	5-6. Расчет суточного расхода энергии человека.Определение индивидуальной потребности в энергозатратах.	2	3 3
Тема 3.1.2. Рациональное питание и физиологические основы его организации.	**Содержание:**	**10**	
	7-8. Рациональное питание. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона.	2	2 2
	9-10. Физиологические особенности питания взрослых людей, детей и подростков.	2	2
	Практические занятия:		
	11-12. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения. Физиологическая оценка меню суточного рациона для разных групп взрослого населения.	2	3 3
	13-14. Составление меню суточного рациона для питания детей и подростков. Физиологическая оценка меню суточного рациона питания детей и подростков.	2	3 3
	15-16. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд. Определение химического состава и калорийности меню.	2	3 3
Тема 3.1.3. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	**Содержание:**	**4**	
	17-18. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Виды и характеристика основных диет	2	2 2
	Практические занятия:		
	19-20. Составление набора продуктов суточного рациона в соответствии с указанной	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	диетой. Определение химического состава суточного рациона для указанной диеты.		3
	Определение калорийности суточного рациона для указанной диеты.		3
Раздел 2. МДК 01.03. Микробиология			
Тема 3.2. 1. Основы микробиологии.	**Содержание:**	**10**	
	21-22. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	2
			2
	23-24. Патогенные микроорганизмы. Инфекции. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания Микробиология важнейших пищевых продуктов. Показатели микробиологической обсемененности.	2	2
			2
	25-26. Микрофлора кулинарной продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Микрофлора кондитерской продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.	2	2
			2
	Практические занятия:		
	27-28. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Микроскопирование бактерий, грибов и дрожжей.Осуществление забора проб воды, воздуха, смывов с рук для проведения санитарно-бактериологического анализа. Оформление документов при сдаче проб.	2	2
			3
			3
	29-30. Осуществление забора проб кулинарных блюд и изделий для проведения санитарно-бактериологического анализа. Оформление документов при сдаче проб.	2	
Раздел 3. МДК 01.03. Санитария и гигиена в организациях общественного питания.			
Тема 3.3.1. Личная гигиена работников общественного питания.	**Содержание:**	**4**	
	31-32. Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиеническая подготовка работников. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика.	2	2
			2
	Практические занятия:		
	33-34. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	3
Тема 3.3.2. Санитарно-	**Содержание:**	**14**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
гигиенические требования к предприятиям общественного питания.	35-36. Правовые основы санитарии и гигиены. Санитарный контроль и надзор.Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания.	2	2 2
	37-38. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	2 2
	39-40. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	2	2
	41-42. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции.Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	2 2
	43-44. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	2	 2
	Практические занятия:	**4**	
	45-46. Разработка мероприятий по выполнению санитарно-гигиенических требований к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания.	2	3
	47-48. Разработка мероприятий по дезинфекции и дезинсекции предприятий общественного питания. Разработка инструкций по приготовлению и применению дезинфицирующих средств. Разработка мероприятий по соблюдению санитарного режима на предприятии общественного питания.	2	3
Промежуточная аттестация	49-50. Дифференцированный зачет	2	3
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.03. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Подготовка рефератов по темам «Исторический обзор возникновения и развития микробиологии, физиологии питания,		25	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
санитарии», «Перспективы использования микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве», «Ферменты», «Уникальные свойства воды», «Вредные привычки». 2. Подготовка эссе для участия в конференции «Современные взгляды на проблемы рационального питания». 3. Составление перечня блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день. 4. Оформление Журнала учета качества фритюра, Журналов здоровья и осмотра открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний. 5. Выполнение сквозного задания по составлению таблицы «Пищевые заболевания», «Пищевые отравления».			
Примерная тематика домашних заданий: 1. Решение ситуационных задач. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.			
Производственная практика по профилю специальности **Виды работ:** 1. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания. 2. Осуществление производственного контроля в предприятиях общественного питания.		**12**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Техническое оснащение организаций общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология отрасли», «Организация и технология обслуживания в барах», «Физиология питания и санитария»; лабораторий по приготовлению продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест

кабинета «Техническое оснащение организаций общественного питания»:

- комплект механического, теплового, холодильного, вспомогательного оборудования;
- комплект кухонной и столовой посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

кабинета «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания»:

- комплект нормативной документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

кабинета «Организация и технология отрасли»:

- комплект столовой посуды и приборов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

кабинета «Организация и технология обслуживания в барах»:

- комплект барного инвентаря и инструментов;
- комплект барного оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

кабинета «Физиология питания и санитария»:

- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи:

- комплект кухонной и столовой посуды, приборов;

- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа подготовки специалистов среднего звена по программе СПО 43.02.01.
Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам , междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.
Обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам
Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.
Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями и дополнительной учебной литературы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Кулинария Анфимова Н.А. М, Академия, 2015
Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров Татарская Л.А. М, Академия 2010
Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: Ч.1 механическая кулинарная обработка продуктов Андросов В.П. М, Академия 2013
Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых Андросов В.П. М, Академия 2013
Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда Андросов В.П. М, Академия, 2013
Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, горячие напитки, блюда лечебного питания Андросов В.П. М, Академия, 2013
Кулинария Качурина Т.А. М, Академия 2010
Кулинария: лабораторный практикум Дубровская Н.И.,М, Академия, 2013
Приготовление супов и соусов. Практикум Дубровская Н.И.М, Академия2014
Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. М, Академия 2014
Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е.Н. 2014
Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд)Соколова Е.И. М, Академия, 2014
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И.П. М, Академия 2014
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (1-е изд), Самородова И.П. М, Академия, 2014
Сборник рецептур Харченко Н.Э. М, Академия 2014

Технология приготовления пищи: Практикум (7-е изд) Харченко Н.Э. М, Академия,2014
Технология приготовления мучных, кондитерских изделий Бутейкис Н.Г. М, Академия 2014
Технология и организация производства кондитерских изделий (5-е изд) Кузнецова Л.С.М, Академия, 2014
Производственное обучение по профессии кондитер: часть 1; часть 2 Андросов В.П.М, Академия,2013
Торты, пирожные десерты, Ермилова С.В.,М, Академия 2013
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (1-е изд) Ермилова С.В.М, Академия, 2014
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,Бурчакова И.Ю..М, Академия,2014
Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд),Цыганова Т.Б.,М, Академия,2014
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (1-е изд) Ермилова С.В. М.Академия, 2014
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии Матюхина З.П. М, Академия, 2014
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (1-е изд) Лаушкина Т.А., М, Академия, 2014
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (8-е изд),Мармузова Л.В.,М, Академия,2014
Микробиология, физиология питания, санитария, Мартинчик А.Н.М, Академия 2
Оборудование предприятий общественного питания Золин В.П. М, Академия2014
Технологические процессы предприятий питания (5-е изд),Шильман Л.З.М, Академия,2014
Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Ботов М.И. М, Академия 2014
Холодильное оборудование предприятий общественного питания Стрельцов Г.Р ШишовМ, Академия2012
Оборудование торговых предприятий Парфентьева Т.Р. Миронова Н.Б.М, Академия 2010
Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд)Бурашников Ю.М.М, Академия 2014
Охрана труда и промышленная экология (7-е изд) Медведев В.Т. М, Академия. 2015
Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговлиГатворонский К.Я., Форум – ИНФРА,М 2008,Минэконом развития и торговли РФ для СПО
Технологическое оборудование предприятий общественного питания Золин В.П., М.Академия, 2008
Товароведение пищевых продуктов Матюхина З.П. М, Академия 2012
Основы товароведения, Муравина И.В., М, Академия 2010
Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Гранаткина Л.В. М, Академия 2012

Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров,Никифорова Н.С. М, Академия,2009
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М, Академия 2014
Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, Мальгина С.Ю., М, Академия,2014
Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд),Володина М.В.,М, Академия,2014
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,Усов В.В. М.академия, 2014
Калькуляция и учет, рабочая тетрадь Потапова И.И. М, Академия 2012 ФГУ «ФИРО» № 385 от 04.10.2010

4. Нормативная литература.

ФГОС СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)
ФЗ от 02.01.200. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).
ФЗ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
ФЗ от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).
ФЗ от 22.11.1995 «171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (с изменениями и дополнениями).
Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.
Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.1998. №55.
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН СП 2.3.6.1079-01.
ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
ГОСТР 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5. Интернет-ресурсы.

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
www.marketing.rbc.ru/research/562949953429216.shtml
www.advertology.ru/article30013.htm
www.catalog.horeca.ru/newspaper/foods/5/
www.yarmarka.net/marketplace/articles/sousy.asp
www.biodm.ru/files/biodm.php?n=2

6. Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»
Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Разделение изучаемого материала на темы произведено исходя из следующей системы:

1. В рамках междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» изучается товароведная характеристика определенной группы товара.
2. В рамках междисциплинарного курса «Организация и технология производства продукции общественного питания» изучаются способы и организация кулинарной обработки продуктов данной группы товара, подбор и использование инвентаря для этих целей.
3. На основе полученных знаний проводится обучение технологии производства, приготовлению и подаче блюд из продуктов данной группы товара.
4. В рамках каждой темы также рассматриваются вопросы:

- организации рабочих мест для механической и тепловой кулинарной обработки группы однородных продуктов;
- подбора и эффективного использования технологического оборудования, инструментов и инвентаря;
- организации процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции, взаимосвязь отдельных структурных единиц производства.

Предложенное построение учебного материала внутри тем позволяет обеспечить системность, обобщенность и логическую завершенность технологической, производственной и организационной информации.

На каждом этапе изучения группы пищевого продукта и технологии приготовления блюд из него осуществляется контроль качества товара, полуфабриката, блюда, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания.

При изучении МДК.01.01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», МДК.01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания» используются знания, приобретаемые в МДК 01.03. «Физиология питания, санитария и гигиена», они обобщаются и систематизируются, используются при организации рабочих мест и приготовлении кулинарных полуфабрикатов, блюд и изделий.

Полученные знания и умения отрабатываются при прохождении учебной и производственной практики, которая организуется после аудиторного изучения соответствующих тем.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации. Также 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**
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- определение вида, типа и класса предприятий общественного питания; -осуществление технологических расчетов в соответствии с заказами; -оформление заявки на сырье и продукты; - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - использование нормативных и технологических документов; - приготовление, оформление и отпуск продукции общественного питания.	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю
Организовывать выполнение заказов потребителей.	- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - оперативное планирование производства; - расстановка персонала и	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	распределение обязанностей; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований	
Контролировать качество выполнения заказа.	- контроль качества продовольственного сырья; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	- использование нормативных и технологических документов; - определение вида, типа и класса предприятия общественного питания	Зачеты, контрольные работы, 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ	
Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- организация рабочего места, технологического процесса; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- осуществление деятельности в соответствии с требованиями законов, подзаконных актов, стандартов, технических условий	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно