


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе
И.В. Бондаренко

05 мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

**для специальности 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании**

СОГЛАСОВАНО

ООО «Старое Кафе»
400026, г Волгоград
ул.Доценко, д.47.

Директор


О.В.Чевелева

25 апреля 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465), зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672.

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации дисциплины обязательной (вариативной) части профессионального цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»


Рецензент: директор ООО «Старое Кафе» Чевелева О.В.

Составитель: Шевелева А.С., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский
индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики,
управления .

Протокол № от «17» марта 2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии экономики, управления.

 М.Г.Петричук 17.03.2022


подпись

дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от «07» апреля 2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 Шурыгина И.Ю. 11.04.2022

личная подпись

дата

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид организация питания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 5	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 9	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 10	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация питания в организациях общественного питания
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; - 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; - участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; - участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; - проведения приемки продукции по количеству и качеству; - контроля осуществления технологического процесса производства; - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; - использовать нормативные и технологические документы; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - проводить приемку продукции; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - определять вид, тип и класс организации общественного питания; - составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей; - соблюдать нормы и закладки сырья, принципы совместимости

	и взаимозаменяемости сырья.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 организации 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; - классификацию, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска - условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции; - основные этапы разработки новых видов продукции.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 719 часов,
 из них на освоение МДК 01.01 210 часов,
 в том числе самостоятельная работа - 67 часов,
 консультации – 9 часов,
 лекции – 74, практические работы – 60 часов;
 из них на освоение МДК 01.02 435 часов,
 в том числе самостоятельная работа - 141 час,
 консультации – 10 часов,
 лекции – 142, практические работы – 142 часов;
 из них на освоение МДК 01.03 74 часа,
 в том числе самостоятельная работа - 24 часа,
 консультации – 2 часа,
 лекции – 34, практические работы – 14 часов;
 практики, в том числе учебная 72 часа, производственная 72 часа.
 Промежуточная аттестация – экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	210		134		60				9	67
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК. 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.	435		284		142				10	141
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК. 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	74		48		14				2	24
	УП ПМ 01	72									
	ПП ПМ 01	72									
	Промежуточная аттестация	-									
	Экзамен по ПМ	-									
	Всего:	863		466		216		72	72	21	232

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3

1	2	3	
ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания		863	
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		210	
Тема 1.1. Введение. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка.	Содержание	8	
	Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров. Этапы развития товароведения. Нормативная база товароведения продовольственных товаров. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания и пути их решения. Источники насыщения рынка продовольствием. Соотношение продовольственных товаров отечественного и импортного производства. Перспективы развития рынка.		
Тема 1.2. Ассортимент продовольственных товаров.	Содержание	12	
	Классификация продовольственных товаров. Изучение ассортимента товаров: понятие, виды, их краткая характеристика. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом: понятие, способы. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания.		
Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров.	Содержание	8	
	Пищевая ценность: понятие. Потребности, удовлетворяемые свойствами пищевой ценности. Физиологические нормы потребления. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребностей. Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека.		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	В том числе, практических занятий	2	
1	Расчет теоретической энергетической ценности продукта.		
Тема 1.4. Оценка качества.	Содержание	8	
	Качество товаров. Свойства и показатели качества. Методы определения качества. Безопасность пищевых продуктов: понятие, показатели, обеспечение. Оценка качества: понятие. Дефекты: понятие, классификация, установление причин возникновения и способов устранения. Разновидности упаковки продовольственных товаров. Способы хранения продовольственных товаров. Факторы, определяющих условия хранения. Правила и принципы размещения и хранения продовольственных товаров. Сроки годности, хранения и реализации продовольственных товаров. Определение и списание товарных потерь. Маркировка товаров. Штриховое кодирование.		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	6	
	2	Составление и заключение договора на поставку товара.	
	3	Анализ основных этапов разработки новых видов продукции.	
4	Проведение приемки продукции по количеству и качеству.		
Тема 1.5 Зерномучные товары	Содержание	12	
	Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Крупы. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия. Макароны изделия. Сухарные изделия. Бараночные изделия.		
	В том числе, практических занятий	8	
	5	Проведение оценки качества пшеничной муки.	
	6	Проведение оценки качества крупы.	
	7	Проведение оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий.	
8	Проведение оценки качества макаронных изделий.		
Тема 1.6 Флодоовощные и вкусовые товары	Содержание	14	
	Классификация плодовоовощных товаров: свежие и переработанные плоды и овощи. Свежие овощи:		

	клубнеплоды. Корнеплоды. Луковые овощи. Капустные овощи. Десертные овощи. Пряные овощи. Томатные овощи. Тыквенные овощи. Бобовые овощи. Зерновые овощи. Свежие плоды: косточковые плоды. Семечковые плоды. Орехоплодные. Ягоды. Классификация вкусовых товаров. Пряности и приправы. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Алкогольные напитки. Виноградные вина. Коньяки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Плодово-ягодные соки, морсы, сиропы.	
	В том числе, практических занятий	28
	9 Проведение оценки качества картофеля по стандарту.	
	10 Проведение оценки качества моркови по стандарту.	
	11 Проведение оценки качества лука по стандарту.	
	12 Проведение оценки качества яблок по стандарту.	
	13 Изучение ассортимента и проведение оценки качества чая.	
	14 Изучение ассортимента и проведение оценки качества кофе натурального.	
	15 Изучение ассортимента и проведение оценки качества соков.	
	16 Изучение ассортимента и проведение оценки качества пряностей.	
	17 Изучение ассортимента и проведение оценки качества приправ.	
	18 Изучение ассортимента и проведение оценки качества карамели.	
	19 Проведение оценки качества сахара.	
	20 Проведение оценки качества шоколада.	
	21 Изучение ассортимента и проведение оценки качества печенья.	
	22 Изучение ассортимента и проведение оценки качества меда.	
Тема 1.7 Молочные, мясные, рыбные и яичные товары.	Содержание	12
	Состояние рынка молочных товаров. Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты. Мороженое. Сыры. Масло коровье. Общая классификация мясных товаров. Мясо. Колбасные изделия. Строение рыбы. Общая классификация рыбных товаров. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Соленая рыба, способы посола рыбы. Балычные изделия. Икра. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы. Яичные продукты.	
	В том числе, практических занятий	16
	23 Изучение ассортимента и проведение оценки качества питьевого молока.	
	24 Изучение ассортимента и проведение оценки качества кисломолочных продуктов.	
	25 Изучение ассортимента и проведение оценки качества мороженого.	
	26 Изучение ассортимента и проведение оценки качества молочных консервов.	
	27 Изучение ассортимента и проведение оценки качества сыров.	
	28 Изучение ассортимента и проведение оценки качества сливочного масла.	
	29 Изучение ассортимента и проведение оценки качества мясных консервов.	
	30 Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Определение степени свежести яиц.	
	Консультации	9
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела		67

<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». 2. Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей». 3. Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 4. Изучение Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых товаров» 5. Изучение ФЗ-184 «О техническом регулировании» 6. Написание эссе на тему: «Перспективы развития рынка». 7. Создание м/м презентации на тему: «Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека». 8. Создание м/м презентации на тему: «Упаковка пищевых товаров». 9. Написание реферата на тему: «Методы консервирования». 10. Написание реферата на тему: «Пищевые добавки». 11. Составление схемы: «Классификация свежих овощей». 12. Создание м/м презентации на тему: «Свежие плоды». 13. Создание м/м презентации на тему: «Экзотические плоды». 14. Написание конспекта на тему: «Использование экзотических плодов на предприятиях питания». 15. Написание конспекта на тему: «Хранение пряностей». 16. Написание реферата на тему: «Чайные напитки». 17. Написание реферата на тему: «Пищевая ценность кофе». 18. Написание реферата на тему: «Соки и сокодержажщие напитки». 19. Написание реферата на тему: «Вина». 20. Создание м/м презентации на тему: «Ассортимент алкогольной продукции». 21. Составление таблицы на тему: «Сочетание алкогольных напитков с кулинарной продукцией». 22. Создание м/м презентации на тему: «О вреде алкогольной и табачной продукции». 23. Создание м/м презентации на тему: «Восточные сладости». 24. Написание конспекта на тему: «Оценка качества молочных продуктов». 25. Написание реферата на тему: «Расфасовка, маркировка, транспортирование и хранение майонеза». 26. Написание реферата на тему: «Пищевые концентраты». 27. Написание конспекта на тему: «Икра и икорные товары». 28. Написание конспекта на тему: «Рыбные консервы и пресервы». 29. Написание реферата на тему: «Крахмал». 30. Написание реферата на тему: «Сахар». 31. Написание реферата на тему: «Мед». 32. Написание реферата на тему: «Кондитерские изделия». 		
МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания		435
МДК. 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.	Содержание Основные понятия. Народная кухня и современность. Кулинарное образование в России. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья. Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Массообменные способы обработки. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки. Термические способы обработки. Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции. Качество продукции: понятие. Дефекты: понятие, виды, органолептические признаки. Виды безопасности продовольственного сырья и продукции общественного питания. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.	28

	В том числе, практических занятий	10
	Составление памяток: «Правила личной гигиены повара» и «Техника безопасности на предприятиях общественного питания».	6
	Составление таблицы: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов».	4
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела		8
Тематика внеаудиторных заданий. 1. Работа с ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения». 2. Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».		
МДК. 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.	Содержание Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей. Обработка грибов. Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья. Характеристика мяса. Схема механической обработки мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка диких животных. Обработка субпродуктов и костей. Характеристика сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов из птицы, использование пищевых отходов. Значение супов в питании. Бульоны. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. Заправочные супы: с овощами и картофельные, с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Требования к качеству и хранению супов. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Мясные соусы. Рыбные соусы. Грибные соусы. Молочные соусы. Сметанные соусы. Яично-масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из	114

	<p>вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных и тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной рыбы. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Блюда из жаренного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд. Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Значение блюд из яиц в питании, характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Ассортимент блюд из яиц. Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Ассортимент блюд из творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Значение холодных блюд и закусок в питании. Приготовление гарниров и желе. Бутерброды и закуски из хлеба. Салаты и винегреты. Закуски из овощей и грибов. Блюда и закуски из рыбы. Закуски из нерыбного водного сырья. Блюда и закуски из мяса и птицы. Закуски из яиц. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Значение сладких блюд в питании.</p>	
--	---	--

	<p>Предварительная подготовка продуктов. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Компоты и фрукты в сиропе. Желированные сладкие блюда. Мороженое. Горячие сладкие блюда. Сладкие соусы. Требования к качеству сладких блюд. Значение напитков в питании. Чай, кофе, какао и шоколад. Холодные безалкогольные напитки. Горячие напитки с вином, национальные русские напитки. Значение мучных блюд и изделий в питании. Характеристика сырья и его подготовка. Способы рыхления теста. Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него. Дрожжевое тесто. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Фарши. Пресное тесто и изделия из него: жидкое тесто для блинчиков, тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Песочное и сдобное тесто. Пресное слоеное тесто. Заварное тесто. Бисквитное тесто. Отделочные полуфабрикаты. Изделия пониженной калорийности. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет. Ассортимент блюд лечебного питания. Меню лечебного питания.</p>	
	<p>В том числе, практических занятий</p> <p>Приготовление супов. Оценка качества.</p> <p>Приготовление молочных супов. Оценка качества.</p> <p>Приготовление соусов. Оценка качества.</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов. Оценка качества.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы. Оценка качества.</p> <p>Приготовление блюд из мяса. Оценка качества.</p> <p>Приготовление блюд из птицы. Оценка качества.</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога. Оценка качества.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок. Оценка качества.</p> <p>Приготовление сладких блюд. Оценка качества.</p> <p>Приготовление блюд и изделий из муки. Оценка качества.</p> <p>Оперативное планирование работы производства.</p> <p>Проведение технологических расчетов для приготовления супов.</p> <p>Проведение технологических расчетов для приготовления молочных супов.</p> <p>Проведение технологических расчетов для приготовления соусов.</p> <p>Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из мяса.</p>	<p>64</p> <p>48</p>

	Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из птицы.	
	Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из яиц и творога.	
	Проведение технологических расчетов для приготовления холодных блюд и закусок.	
	Проведение технологических расчетов для приготовления сладких блюд.	
	Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из муки.	
	Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке продуктов.	
	Расчеты при механической кулинарной обработке овощей.	
	Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	
	Составление памятки: «Особенности технологии приготовления блюд для школьников».	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела Тематика внеаудиторных заданий.		133
<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». 2. Создание м/м презентации на тему: «Оборудование для обработки корнеплодов». 3. Написание реферата на тему: «Быстрозамороженные овощные полуфабрикаты». 4. Написание реферата на тему: «Особенности обработки экзотических плодов». 		
<ol style="list-style-type: none"> 5. Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы». 6. Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты рыбных полуфабрикатов». 7. Написание конспекта на тему: «Кулинарное использование мясных полуфабрикатов». 8. Написание конспекта на тему: «Обработка субпродуктов и костей». 9. Составление таблицы на тему: «Классификация супов». 10. Написание реферата на тему: « Заправочные супы». 11. Составление технологической схемы приготовления солянки сборной мясной. 12. Написание реферата на тему: «Особенности приготовления соусов». 13. Составление схемы на тему: «Классификация соусов». 14. Составление схемы приготовления основного белого соуса. 15. Составление схемы на тему: «Соотношение гарниров из овощей и грибов с блюдами из мяса и рыбы». 16. Создание м/м презентации на тему: «Возникновение дефектов соусов и пути их устранения». 17. Создание м/м презентации на тему: «Блюда из рыбы». 18. Написание конспекта на тему: «Особенности приготовления блюд из рыбы». 19. Создание м/м презентации на тему: «Блюда из нерыбного водного сырья». 20. Написание конспекта на тему: «Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья». 21. Составление таблицы на тему: « Классификация блюд из мяса». 22. Написание конспекта на тему: « Приготовление блюд из птицы». 23. Составление схемы на тему: «Разделка туш кролика». 24. Составление схемы на тему: «Разделка туш дичи». 25. Составление таблицы на тему: «Ассортимент сладких блюд». 26. Составление таблицы на тему: «Ассортимент мучных блю». 		
МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена		74
Тема 1.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	Содержание	8
	Введение: основные понятия, предмет и цели. Основные пищевые вещества: белки, жиры. Основные пищевые вещества: углеводы. Основные пищевые вещества: витамины. Основные пищевые вещества: минеральные вещества.	
	В том числе, практических занятий	2

	Определение индивидуальной потребности в энергии и основных пищевых веществах.	
Тема 1.2. Рациональное питание и физиологические основы его организации.	Содержание	8
	Пищеварение: понятие, сущность. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Особенности питания различных групп взрослого населения. Определение калорийности отдельных блюд. Особенности питания детей и подростков. Диетическое питание: понятие, значение.	
	В том числе, практических занятий	2
	Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей.	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела		
Тематика внеаудиторных заданий.		25
1. Изучение ФЗ «О защите прав потребителей».		
2. Изучение ФЗ «О техническом регулировании».		
3. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»		
4. Изучение основных диет.		
5. Написание реферата на тему: «Калорийность блюд.»		
6. Написание реферата на тему: «Блюда для детей.»		
7. Написание реферата на тему: «Диетическое питание.»		
Тема 2.1. Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов.	Содержание	4
	Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на микробы. Микробиология основных пищевых продуктов.	
	В том числе, практических занятий	
	Составление таблицы микробиологии основных пищевых продуктов.	2
Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.	Содержание	4
	Личная гигиена. Пищевые инфекционные заболевания. Сальмонеллез: причины возникновения и меры профилактики. Зоонозные инфекции. Пищевые отравления микробного происхождения. Глистные заболевания.	
	В том числе, практических занятий	2
	Разработать инструкцию по личной гигиене для персонала общественного питания.	
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования и правовые основы санитарии.	Содержание	4
	Гигиена воды. Требования к территории предприятий общественного питания. Требования к оборудованию. Требования к транспортным средствам и перевозкам пищевых продуктов. Требования к складским помещениям. Эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Требования к тепловой обработке пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.	
	В том числе, практических занятий	6
	Анализ санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания, транспортировке и хранению пищевых продуктов	
	Анализ санитарных требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.	
	Анализ СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Тема 2.4. Санитарные	Содержание	6

требования к устройству и содержанию П.О.П.	Требования к планировке и устройству помещений. Требования к производственным и торговым помещениям. Требования к отделке помещений. Дезинфекция дезинфицирующие средства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и посуды. Борьба с грызунами и насекомыми на П.О.П.	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела		37
Тематика внеаудиторных заданий. <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов 2. Изучение СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. 3. Создание м/м презентации на тему: «Микробиология основных пищевых продуктов». 4. Написание реферата на тему: «Виды микроорганизмов». 5. Создание м/м презентации на тему: «Личная гигиена». 6. Написание реферата на тему: «Пищевые инфекционные заболевания». 7. Написание конспекта на тему: «Правила перевозки пищевых продуктов». 8. Написание реферата на тему: «Гигиена воды». 9. Написание конспекта на тему: «Оснащение складских помещений». 10. Конспект на тему: « Документы требующиеся при транспортировке продуктов питания» 11. Создание таблицы « Требования к оборудованию» 12. Написание реферата на тему: « Борьба с грызунами на ПОП» 13. Написание конспекта «Дезинфицирующие средства» 		
Учебная практика		72
Виды работ. <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализировать идентификацию продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; 2. Наблюдать за контролем условий и сроков хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, анализировать определение и списывание товарных потерь. 3. Изучить нормативные и технологические документы. 4. Наблюдать за приготовлением и оформлением ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 5. Анализировать технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа. 6. Наблюдать за составлением и заключением договора на поставку товаров. 7. Наблюдать за проведением приема продукции. 8. Анализировать контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства. 9. Анализировать контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания. 10. Изучить вид, тип и класс организации общественного питания. 		
Производственная практика		72

<p>Виды работ.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Осуществлять распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, анализировать обеспечение их сохраняемости.2. Участвовать в оперативном планировании работы производства.3. Участвовать в получении и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, при боров, оборудования, а также в их эффективном использовании.4. Участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.5. Проводить необходимые для выполнения заказов технологические расчеты.6. Участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров.7. Осуществлять проведение приема продукции по количеству и качеству.8. Участвовать в контроле над осуществлением технологического процесса производства.9. Участвовать в контроле соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.	
Всего:	863

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» предполагает наличие учебных кабинетов:

Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

Организации и технологии отрасли;

Лаборатория технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета:

рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, учебная доска, наглядные пособия, учебно-методическая документация; комплект бланков документации по приемке товаров; комплект документов для организации производства (заказ-наряд на отпуск продуктов со склада, требование-накладная, акт списания материальных ценностей) наглядные пособия (образцы договоров и т.д.);.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор,

Лаборатория «Технологии приготовления пищи»: рабочее место преподавателя; столы журнал по технике безопасности; комплект учебно-методической документации. Столы производственные, посуда, инструменты, инвентарь; тепловое оборудование: электрические плиты; механическое оборудование: овощерезательная машина, блендер, мясорубка, взбивальная машина; весоизмерительное оборудование: весы электронные; холодильник; ванны моечные 2-х и 3-х секционные.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838> (дата обращения: 24.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 24.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84882> (дата обращения: 24.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

1. О техническом регулировании.: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

2. О защите прав потребителя.: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.: Федеральный закон № 52 -ФЗ от 30.03.1999 с изм. на 04 ноября 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

4. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

5. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

6. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. : дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.

7 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

8 СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм и доп от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов	Контролировать выполнение практических работ Устный опрос Проверка домашнего задания с помощью ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические усло-

		<p>вия»</p> <p>ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»</p> <p>ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>- Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг</p>	<p>Контролировать выполнение практических работ</p> <p>Устный опрос</p> <p>Проверка домашнего задания с помощью ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»</p> <p>ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»</p> <p>ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»</p> <p>ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</p>
<p>ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<p>- Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг</p> <p>- Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>Контролировать выполнение практических работ</p> <p>Устный опрос</p> <p>Проверка домашнего задания с помощью ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>

<p>ПК.1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>-Соблюдение нормативно-правовой документации на предприятии общественного питания</p>	<p>Устный опрос Проверка домашнего задания с помощью ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</p>
<p>ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности</p>	<p>Решение ситуационных задач. Устный опрос.</p>
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Устный опрос. Решение ситуационных задач. Проверка рефератов, презентаций.</p>
<p>ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>Устный опрос. Решение ситуационных задач. Проверка рефератов, презентаций</p>

<p>ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности 	<p>Проверка домашнего задания с помощью ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Общие требования» Решение ситуационных задач. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Устный опрос. Решение ситуационных задач.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация знаний действующего законодательства - Соблюдение требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов 	<p>Проверка домашнего задания с помощью ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Общие требования» Решение ситуационных задач. Устный опрос</p>

<p>ЛР 4</p>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Активно участвует в выполнении самостоятельной работы студента, посещениях экскурсий</p>
<p>ЛР 7</p>	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных</p>	<p>Добросовестное поведение на практике</p>

	ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Целеустремленность, желание продуктивно работать по специальности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Легко и с готовностью обучается новому