

Э

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Среды совместного питания
Протокол № 1 от «27» 08 2015 г.

Председатель ПЦК

Филиппов / *Кушова М.* /

ОДОБРЕНО

методическим советом техникума

Протокол № 1 от «27» 08 2015 г.

Председатель методсовета

Зам. директора по УМР

Азиз / *Зуев О.А.* /

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Энгельсский политехникум»

/В.И.Лепехин/

«27» 08 2015 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на базе среднего общего образования

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «МИР РАДОСТНЫЙ»

/Пеков М.В./

«27» 08 2015 г.



2015г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; Приказ Министерства образования и науки РФ № 465 от 07 мая 2014г.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчики:

Пархоменко Т.С., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № 1, « 27 » августа 2015 г.
Председатель И.А. Дурман

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № 1, « 29 » августа 2016 г.
Председатель И.А. Дурман

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № 1, « 28 » августа 2017 г.
Председатель И.А. Дурман

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация питания в организациях общественного питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 выполненного заказа.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии менеджер предприятия общественного питания и в дополнительном профессиональном образовании при наличии полного среднего образования.

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

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

иметь практический опыт:

распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов; сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

проведения приемки продукции по количеству и качеству;

контроля осуществления технологического процесса производства;

контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу,

упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

использовать нормативные и технологические документы;

готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

составлять и заключать договора на поставку товаров;

проводить приемку продукции;

контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

основные понятия и нормативную базу товароведения;

ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

классификацию организаций общественного питания, их структуру;

порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

правила оперативного планирования работы организации;

организацию и нормирование труда персонала;

показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 807 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 519 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 346 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 173 часа;

учебной и производственной практики –288часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполненного заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4.	Раздел 1.Осуществление основных принципов организации товароведения и продукции общественного питания	351	138	40		69		72	72
ПК 1.2	Раздел 2.Осуществление организации и технологии производства продукции общественного питания	312	160	30		80		36	36
ПК 1.3	Раздел 3. Освоение понятий физиологии питания, санитарии и гигиены	144	48	18		24		36	36
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов								
Всего:		807	346	88		173		144	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции
1	2		3	4	
Раздел 1. Осуществление основных принципов организации товароведения и продукции общественного питания			351		
МДК 01. 01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			138		
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	Содержание		2		
	1.	Предмет товароведения. Цели, задачи. Ключевые понятия.	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
Тема 2. Ассортимент товаров.	Содержание		6		
	1.	Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи и основные направления ассортимента. Пищевая ценность: понятие.	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	2	Свойства и показатели ассортимента: номенклатура, краткая характеристика, расчет показателей.	2		

	3	Управление ассортиментом: понятие, способы. Факторы, влияющие на формирование ассортимента	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
		Практические занятия	4		
	1	Решение задач по расчету и формированию ассортимента продовольственных товаров и продукции общественного питания.	2		
	2	Ознакомление и изучение категорий и видов нормативно-технической документации	2		
Тема 3. Пищевая ценность продовольственных товаров		Содержание	2		
	1.	Пищевая ценность: понятие, свойства, показатели.	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
		Практическое занятие	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1.	Решение задач: расчет энергетической ценности пищевых продуктов.			
Тема 4. Химический состав.	Содержание		4	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1.	Классификация веществ химического состава по природе (органические и неорганические), усвояемости. Основные группы веществ продовольственных товаров.	2		
	2.	Характеристика отдельных групп веществ по признакам. Влияние отдельных веществ на качество, сохраняемость и безопасность.	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
Тема 5. Оценка качества продовольственных товаров.	Содержание		10		
	1.	Качество продовольственных товаров и сырья. Свойства и показатели качества. Пищевая ценность. Потребительские свойства и методы определения качества товаров и сырья.	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	2	Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы. Деление продовольственных товаров на пригодные для использования по назначению, условно пригодные и непригодные (опасные).	2		
	3	Пересортица: причины возникновения, способы обнаружения. Градация по размеру (размерные): назначение, виды продуктов, для которых они применяются. Взаимосвязь градаций по качеству и	2		

		размеру.			
	4	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	2	2	
	5	Контроль качества: понятие. Правила отбора проб от товарных партий. Классификация проб (образцов). Приемочные и браковочные числа.	2		
Тема 6. Приемка и хранение продовольственных товаров и сырья.	Содержание		8	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Хранение продовольственных товаров: понятие, назначение, необходимость, результативность.	2		
	2	Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Факторы, определяющие условия хранения, их характеристика.	2		
	3	Размещение на хранение: правила, принципы, способы. Сроки годности, хранения и реализации: понятие, влияние на качество.	2		
	4	Товарные потери: виды и разновидности, порядок списания, меры по сокращению и предотвращению.	2		
	Практическое занятие		2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Естественная убыль. Расчет товарных потерь. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 7 Классификация продовольственных товаров	Содержание		2	2	
	1.	Классификация: понятие, объекты, классификационные признаки, методы.	2		
Тема 8 Зерномучные товары	Содержание		6	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров, их использование на предприятиях ОП.	2		
	2	Краткая товароведная характеристика подгрупп зерномучных товаров по идентифицирующим признакам, пищевой ценности, составу и использованию.	2		

	3	Оценка качества зерномучных товаров: общие и специфические показатели, градация качества, дефекты. Условия и сроки хранения зерномучных товаров разных подгрупп.	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	Практическое занятие		2		
	1	Определение товарного сорта крупы.	2		
Тема 9 Плодовоовощные товары.	Содержание		10	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Классификация плодовоовощных товаров: свежие и переработанные плоды и овощи.	2		
	2	Свежие плоды, овощи и грибы. Торговая классификация. Упаковка, маркировка.	2		
	3	Оценка товарного качества: Режим и сроки хранения основных групп плодовоовощных товаров.	2		
	4	Краткая товароведная характеристика основных групп плодов и овощей по строению, характерным веществам химического состава, использованию, природным сортам. Классификация по строению, назначению и районам выращивания.	2		
	5	Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.			
	Практическое занятие		4		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1.	Индентификация свежих плодов и овощей по ассортиментной характеристике	2		
	2.	Изучение правил отбора точечных и отборных проб	2		
Тема 10 Вкусовые товары	Содержание		22		
	1	Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в	2		

	2	общественном питании в качестве сырья и готовой продукции. Сравнительная товароведная характеристика чая по, ассортименту, пищевой ценности, составу, назначению, оценке качества, сырью и технологии производства.	2 2 2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	3	Товароведная характеристика кофе и его заменителей по идентифицирующим признакам, ассортименту, пищевой ценности, составу, назначению, оценке качества, сырью и технологии производства.	2 2 2		
	4	Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании. Требования к качеству. Упаковка, хранение.	2 2	2	
	5	Алкобольные напитки: понятие, назначение. Классификация.	2		
	6	Водка и ликероводочные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели, дефекты.	2 2		
	7	Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Классификация и ассортимент.	2		
	8	Ром и виски: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Оценка качества.	2		
	9	Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент.	2		
	10	Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков. Ассортимент. Условия и сроки хранения.	2		
	11	Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2		
		Практические занятия	10	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Органолептическая оценка качества виноградных вин	2		
	2	Изучение ассортимента вин и коньяков по маркировки	2		
	3	Определение кислотности и цветности пива, работа со стандартом	2		
	4	Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков	2		
	5	Сравнительная органолептическая оценка чая, кофе разных наименований	2		
Тема 11. Кондитерские товары.	Содержание		8	2	

	1.	Кондитерские товары. Сахар. Классификация. Использование в общественном питании.	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Кондитерские изделия. Общая классификация. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначения. Оценка качества кондитерских товаров	2		
	3	Нормативные документы. Общие специфичные показатели разных групп кондитерских товаров.	2		
	4	Характеристика разных групп кондитерских товаров	2		
		Практические занятия	4		
	1.	Оценка качества кондитерских изделий	2		
	2.	Оценка показателей качества шоколада по стандарту	2		
Тема 12. Пищевые жиры	Содержание		6	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Пищевые жиры. Классификация и ассортимент. Товарные сорта	2		
	2.	Товароведная характеристика разных групп пищевых жиров, растительных масел.	2		
	3.	Оценка качества пищевых жиров. Показатели сорта. Дефекты. Условия и сроки хранения	2		
	Практическое занятие.		2		
Тема 13. Молочные товары	1	Органолептическая оценка качества растительного масла	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	Содержание		4		
	1.	Молочные товары. Классификация. Оценка качества. Товарные сорта	2		
	2.	Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, молочных продуктов, масла коровьего, сыров	2		
	Практическое занятие.		4		
	1.	Органолептическая оценка качества молока разной жирности	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	2.	Органолептическая оценка качества сыров разных видов	2		
	Содержание		2		
Тема 14. Яйцо и продукты его переработки	1.	Классификация яйца на виды и категории. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности, назначение.	2	2	

		Практическое занятие.	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1.	Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико – химическим показателям.	2		
Тема 15.Мясные товары.	Содержание		6	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1.	Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании.	2		
	2	Товароведная характеристика однородных подгрупп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическом тканевом составе, сырью, технологии производства, упаковки, маркировки, оценка качества, дефектом, условиям и срокам хранения	2		
	3	Оценка качества мясных товаров. Принципы деления мясных туш на сорта и категории.	2		
		Практическое занятие	2		
	1.	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
Тема 14.Рыбные товары.	Содержание		2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
		Классификация, ассортимент и товароведная характеристика рыбных товаров. Оценка качества рыбных товаров.	2		
		Практическое занятие	2		
	1.	Ознакомление с семействами промысловых рыб по плакатам и альбомам. Установление отличительных признаков рыб, наиболее часто используемых в предприятиях общественного питания.	2		
		Итого	138		
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.01.			69	3	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					

- изучение показателей химического состава определяющих энергетическую, биологическую ценность, биологическую эффективность продовольственных товаров и продукции общественного питания; - анализ показателей пищевых продуктов по стандартам и установления общих специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп - установление принципов в отличительных признаках деление на товарные сорта, муки, крупы, чая. Тематика самостоятельной работы: 1. Выполнение информационного доклада .Общие сведения о пищевых продуктах. Пищевая ценность продовольственных товаров 2. Составление кроссворда. «Зерномучные товары» 3. Составление презентации. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки 4. Выполнение информационного доклада Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия 5. Составление презентации. Вкусовые товары 6. Составление кроссворда. Молочные товары 7. Выполнение информационного доклада Яйца и яичные товары 8. Составление презентации. Мясо и мясные товары 9. Составление кроссворда. Рыба и рыбные товары 10. Подготовка реферата Масложировые товары			ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
Учебная практика Виды работ Расчет энергетической ценности продуктов Определение теоретической и фактической ценности (калорийности, продовольственных товаров и продукции общественного питания) Зерномучные товары Изучение ассортимента крупы. Оценка качества крупы по стандарту. Определение цен на крупу по прейскуранту. Ознакомление с ассортиментом пшеничной и ржаной муки, проведение органолептического качества муки . Определение количества и качества сырой клейковины пшеничной муки. Проверка муки на зараженность амбарными вредителями. Изучение ассортимента макаронных изделий по натуральным образцам, определение качества макаронных изделий. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий, определение пористости и кислотности хлеба. Фруктоовощные товары. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Изучение прейскурантов. Изучение видов и помологических сортов косточковых плодов, оценка качества,. Изучение хозяйственно-ботанических сортов картофеля и определения качества по стандарту.	72		

Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение видов и сортов капустных овощей. Оценка качества по стандарту. Изучение ассортимента и оценка качества томатов продуктов, плодовых и овощных консервов по стандарту, определение цен. Кондитерские и сахаристые продукты Ознакомление с видами и оценка качества сахара, определение частоты раствора сахара-песка, сахара – рафинада. Определение действия слабых кислот на свекловичный сахар (инверсия сахарозы) Определение качества меда, органолептические и с помощью ареометра. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества конфетных изделий. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мармелада. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества шоколада. Молочные товары Определение сухого вещества в молоке по плотности и содержанию жира. Определение наличия казеина, альбумина, лактозы и минеральных веществ в молоке Ознакомление с ассортиментом и оценка качества сливок Определение вида и оценка качества сухого молока Яйцо и продукты его переработки Определение свежести яиц овоскопированием, по удельному весу, раствору поваренной соли. Определение свежести яиц выливкой. Определение состояния воздушной камеры яиц. Определение качества вареных яиц органолептическим методом. Пищевые жиры: Определение органолептических проб растительного масла. Определение затвердевания растительного масла. Оценка качества и определения стоимости партии животных топленных жиров. Мясные товары: Определения свежести образцов мяса по органолептическим показателям. Ознакомление с ассортиментов колбасных изделий, составление таблиц, классификации, мясокопченостей и оценка их качества. Определение количества отходов при отпуске окороков в нарезку. Рыбные товары Определение размеры рыбы по длине и массе. Изучение строения рыбы. Определение видов и семейств промысловых рыб. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов.			
Производственная практика Виды работ Зерномучные товары: изучение ассортимента различных подгрупп зерномучных товаров в розничной торговой сети. Оценка	72		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4

качества. Плодоовощные товары: Оценка качества плодов и овощей по стандартам и определения градации качества. Вкусовые товары: Изучение ассортимента алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, табачных изделий в розничной торговой сети. Изучение ассортимента чая, кофе, пряностей и приправ в розничной торговой сети. Кондитерские товары: изучение ассортимента различных подгрупп кондитерских товаров в розничной торговой сети. Оценка качества. Пищевые жиры: изучение ассортимента различных подгрупп пищевых жиров в розничной торговой сети. Оценка качества. Молочные товары: изучение ассортимента различных подгрупп молочных товаров в розничной торговой сети. Оценка качества. Яйцо и продукты его переработки: изучение ассортимента, цен на яйцо куриное продукты его переработки. Оценка качества. Мясные товары: изучение ассортимента мяса и различных подгрупп мясных товаров в розничной торговой сети. Оценка качества. Рыбные товары: изучение ассортимента рыбы различных подгрупп рыбных товаров в розничной торговой сети. Оценка качества.				
Раздел 2.Осуществление организации и технологии производства продукции общественного питания			312	
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания			312	
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания. Организация производства.	Содержание	30		
	1 Введение	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	2 Классификация предприятий общественного питания	2		
	3 Характеристика отдельных видов предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы организаций общественного питания.	2		

	4	Типы и классы организаций общественного питания согласно ГОСТ 50762-2007. Характеристика отдельных типов предприятий общественного питания.	2	2	
	5	Изучение особенностей производственно-торговой деятельности предприятий питания.	2		
	6	Понятие производственно-торговой структуры предприятий общественного питания.	2		
	7	Характеристика видов предприятий общественного питания с различной производственной структурой: заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом, предприятия выездного обслуживания (кейтеринг).	2		
	8	Основное, вспомогательное производство, торговые подразделения предприятий питания.	2		
	9	Назначение и размещение производственных цехов.	2		
	10	Организация работы основных вспомогательных производственных помещений	2		
	11	Организация работы основных производственных цехов.	2		
	12	Организация работы основных производственных цехов: холодный, горячий, кулинарный цеха.	2		
	13	Организация работы специализированных цехов: кондитерский цех, цех доработки полуфабрикатов.	2		
	14	Оперативное планирование работы производства.	2		
	15	Правила приемки продукции по количеству и качеству. Порядок составления договора на поставку товаров.	2		
	Практические занятия:		10		
	1	Оперативное планирование работы предприятий общественного питания.	2	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	2	Составление производственной программы по производству полуфабрикатов.	2		
	3	Составление производственной программы по производству кулинарной продукции.	2		
	4	Составление меню и карты вин для ресторанов, кафе; меню для столовой	2		
	5	Составление меню для банкетов	2		
Тема 2 . Основы технологии	Содержание		36		

производства продукции общественного питания	1	Схема технологического процесса производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.	2	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	2	Виды, назначение, содержание нормативной и технологической документации на предприятиях общественного питания.	2		
	3	Способы и приемы механической обработки сырья на предприятиях общественного питания.	2		
	4	Способы и приемы производства полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.	2		
	5	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	2		
	6	Тепловая кулинарная обработка продуктов. Основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов.	2		
	7	Вспомогательные, комбинированные способы тепловой обработки. Кулинарная готовность.	2		
	8	Изучение основ технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей.	2		
	9	Производство крупнокусковых, мелкокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, телятины, свинины.	2		
	10	Мясные рубленые полуфабрикаты из говядины, телятины, баранины, свинины.	2		
	11	Ассортимент, технология приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины, баранины.	2		
	12	Требования к качеству, кулинарное использование полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины, баранины.	2		
	13	Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи. Ассортимент, требования к качеству.	2		
	14	Производство полуфабрикатов из рыбы с костным, хрящевым скелетом, из котлетной массы. Ассортимент, требования к качеству.	2		
	15	Производство полуфабрикатов из овощей. Ассортимент, классификация, требования к качеству.	2		
	16	Основы технологии приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, овощей, яиц и творога.	2		
	17	Основы технологии приготовления супов заправочных, прозрачных, супов-пюре; соусов холодных и горячих.	2		
	18	Основы технологии приготовления горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей; сладких блюд, горячих и холодных напитков.	2		

	Практические занятия:		20	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Организация снабжения складского и тарного хозяйства, расчет сырья для приготовления супов	2		
	2	Расчет сырья для приготовления соусов на бульонах, яично-масляных, молочных, сметанных.	2		
	3	Расчет сырья для приготовления блюд из мяса.	2		
	4	Расчет сырья для приготовления блюд из птицы.	2		
	5	Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы.	2		
	6	Расчет сырья для приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	2		
	7	Расчет сырья для приготовления холодных закусок.	2		
	8	Расчет сырья для приготовления горячих закусок.	2		
	9	Расчет сырья для приготовления сладких блюд, блюд из яиц и творога.	2		
	10	Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	2		
Тема 3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	Содержание		6	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Организация продовольственного снабжения организаций общественного питания	2		
	2	Организация материально-технического снабжения организаций общественного питания.	2		
	3	Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания.	2		
Тема 4. Организация выполнения заказов потребителей	Содержание		20	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Порядок разработки и заключение договоров приемки товаров по количеству и качеству.	2		
	2	Правила приемки товаров по количеству и качеству. Оперативный контроль.	2		
	3	Правила оперативного планирования работы предприятий общественного питания.	2		
	4	Правила приемки товаров по количеству и качеству. Правила оперативного планирования.	2		
	5	Нормативная документация предприятий общественного питания.	2		

	6	Нормативная документация предприятий общественного питания.	2		
	7	Расчет сырья и составление заданий бригадам	2		
	8	Расчет сырья и составление заданий бригадам	2		
	9	Оперативный контроль за работой производства.	2		
	10	Оперативный контроль за работой производства.	2		
Тема 5. Контроль за качеством выполнения заказа	Содержание		18	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Контроль за качеством выполнения заказа. Проведение и проверка контроля за поступающим сырьем	2		
	2	Проведение и проверка контроля за поступающим сырьем	2		
	3	Проведение и проверка контроля за поступающим сырьем	2		
	4	Способности предприятия выпускать высококачественную продукцию в соответствии с требованиями рынка	2		
	5	Способности предприятия выпускать высококачественную продукцию в соответствии с требованиями рынка	2		
	6	Правила по соблюдению системы качества. Краеугольный принцип системы качества.	2		
	7	Основные понятия внедрения научной организации труда, современного оборудования, обеспечения инвентарем, повышения квалификации кадров.	2		
	8	Повышения конкурентоспособности продукции предприятий общественного питания. Основные документы при разработке и внедрении системы качества. Ведение бракеражного журнала.	2		
	9	Основные документы при разработке и внедрении системы качества. Ведение бракеражного журнала.	2		
Тема 6. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания	Содержание		20		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Оценка эффективности деятельности организации общественного питания. Организация и нормирование труда персонала.	2	2	
	2	Показатели использования рабочего времени	2		
	3	Совершенствование нормирования труда. Рационализация режима труда.	2		
	4	Основные виды норм затрат труда	2		

	5	Основные виды норм затрат труда . Методы работ и нормирование труда.	2		
	6	Графики выхода на работу. Основные задачи рациональной организации труда.	2		
	7	Графики выхода на работу. Основные задачи рациональной организации труда.	2		
	8	Основные задачи рациональной организации труда.	2		
	9	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды нормативной выработки, порядок их разработок и утверждений.	2		
	10	Виды нормативной выработки, порядок их разработок и утверждений.	2		
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.02			80		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя -Составление договоров на поставку товаров -Изучение видов, типов и классов предприятий общественного питания -Разработка договоров на приемку продукции по количеству и качеству -Выполнение технологических расчетов для выполнения заказов -Изучение документов необходимых при разработке и внедрении системы качества -Ведение бракеражного журнала -Контроль за качеством выполнения заказа Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Выполнение информационного доклада «Типизация организаций питания». 2. Подготовка реферата «Характеристика ресторанов» 3. Подготовка реферата «Характеристика баров» 4. Подготовка реферата «Характеристика кафе» 5. Подготовка реферата «Характеристика столовых» 6. Подготовка реферата «Характеристика закусочных» 7. Подготовка реферата «Характеристика буфетов» 8. Подготовка реферата «Характеристика магазинов кулинарии, кафетерия, кофейни»					

9. Выполнение информационного доклада «Основные направления и перспективы развития сферы питания в стране» 10. Выполнение классификации заготовочных цехов предприятий общественного питания. 11. Выполнение информационного доклада «Оперативное планирование работы производства» 12. Презентация «Ассортимент п/ф из мяса для сложных блюд» 13. Выполнение карточки с сортовой разделкой мясных туш. Работа с материалом интернета (оформление карточек) 14. Подготовка информационного доклада «Оборудование, используемое для обработки и подготовки птицы» 15. Презентация на тему «Классификация видов птиц» 16. Выполнение алгоритма основных критериев оценки качества подготовленных п/фабрикатов из домашней птицы. 17. Подготовка информационного доклада «Оборудование, используемое для обработки и подготовки рыбы» 18. Работа с материалом интернета: оформление карточки по классификации видов рыб 19. Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных блюд 20. Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки осетровых пород рыб для приготовления сложных блюд 21. Подготовка информационного доклада «История возникновения холодных блюд и закусок». 22. Составление технологической последовательности операций приготовления салатов из сырых овощей. 23. Составление технологической последовательности операций приготовления салатов из вареных овощей овощей. 24. Составление технологических карт 25. Составление технологических карт 26. Решение ситуационных задач по набору и расчету сырья с учетом сезонности, норм выхода готовых холодных блюд и закусок 27. Оформление документов при приемке и отпуске продуктов 28. Разработка и заключение договоров приемки товаров по количеству и качеству 29. Подготовка информационного доклада «Организация и нормирование труда персонала» 30. Подготовка информационного доклада «Методы нормирования труда» 31. Подготовка информационного доклада «Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений»			
---	--	--	--

Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания различных типов и классов (урок-экскурсия). Установление идентифицирующих признаков (ассортимента продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, классификация персонала, качества обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг и прочие). 2. Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.). Составление примерной схемы размещения предприятий (по заданию преподавателя). 3. Ознакомление с методикой и последовательностью оперативного планирования работы производства. Составление плана-меню на бланке унифицированной формы (по заданию преподавателя). 4. Анализ организации работы производственных цехов и вспомогательных помещений действующего предприятия (урок на производстве). 5. Анализ организации производственного и технического процессов (структуры элементов трудовых операций и т.д.) по приготовлению конкретного вида продукции. 6. Составление схем организаций технологических процессов в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятий.	36	3	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
---	----	---	--

Производственная практика Виды работ: 1. Составление заявки (договора) на торгово- техническое оборудование в соответствии с потребностью, типам и классам предприятий. Анализ условий договора 2. Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров , их согласованием , гарантиями, контролем за исполнением и др. 3. Анализ результатов. Решение ситуационных профессиональных задач по правилам приемки, хранения, отпуска сырья и продуктов, документальное оформление складских операций, товарооборота 4. Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям персонала (производственного, обслуживающего и др) 5. Расчет численности обслуживающего персонала в соответствии с установленным нормативами и типом предприятия (по заданию преподавателя) 6. Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия (по заданию преподавателя)			36		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
Раздел 3. Освоение понятий физиологии питания, санитарии и гигиены			144		
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена			144		
Тема 1. Физиология питания	Содержание		12	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	2		
	2	Пищеварение и усвояемость пищи	2		
	3	Обмен веществ и энергии	2		

	4	Рациональное питание и физиологические основы его организации	2		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	5	Особенности питания детей и подростков	2		
	6	Диетическое и лечебно-профилактическое питание	2		
	Практические занятия		10	2	
	1	Оценка качества пищевых белков	2		
	2	Расчет энергетической ценности блюд	2		
	3	Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии и пищевых источниках	2		
	4	Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека	2		
	5	Изучение диет диетических блюд	2		
Тема 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания	Содержание		18	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1.	Личная гигиена работников общественного питания	2		
	2	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания.	2		
	3	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.	2		
	4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.	2		
	5	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2		
	6,7	Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству кулинарной продукции и кондитерских изделий.	4		
	8	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2		
	9	Санитарно- гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	2		
	Практические занятия		8	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
	1	Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания	2		
	2	Содержание предприятий общественного питания в соответствии с санитарными требованиями	2		

	3	Особенности гигиены при организации питания в различных учреждениях	2		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4	
	4	Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора	2			
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.03 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (во вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, - оформление практических работ, отчётов - подготовка к их защите Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма 2. Пищеварение и усвояемость пищи. 3. Обмен веществ и энергии 4. Рациональное питание и физиологические основы его организации 5. Особенности питания детей и подростков 6. Личная гигиена работников общественного питания 7. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. 8. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. 9. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке 10. сырья, производству кулинарной продукции и кондитерских изделий. 11. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. 12. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов			24			ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4
Учебная практика. Виды работ: 1. Определение пищевой ценности сырья 2. Расчёт потребности в белках, жирах, углеводах при заданной величине суточных энергозатрат 3. Расчёт пищевой ценности однодневного комплексного обеда, используемого на предприятии общественного питания 4. Комплектация блюд для отдельных приемов пищи 5. Проведение мероприятий по санитарной обработке помещений, оборудования и инвентаря Производственная практика Виды работ: 1. Проведение санитарно-гигиенической оценки территории предприятия общественного питания, планировки и устройства помещений на предприятии общественного питания			36			
			36			ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4

2. Составление меню, его виды и дифференциация для разных контингентов питающихся 3. Осуществление контроль качества готовой продукции 4. Выполнение работ по мытью и обеззараживанию посуды 5. Определение химического состава и калорийности блюд и меню в целом 6. Проведение санитарно-гигиенической оценки кулинарной обработки пищевых продуктов и процесса приготовления блюд			
---	--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Особенности реализации ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ для лиц с ограниченными возможностями здоровья

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. От 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В процессе освоения профессионального модуля для обучающихся с ОВЗ должны быть созданы условия, способствующие получению **знаний**:

- механизмов социальной защиты;
 - норм правильного позитивного поведения
 - основ эффективного интеллектуального труда
 - приемов самостоятельной работы
 - роли книги и ИКТ в учебной деятельности
 - основ деловой коммуникации
- формированию умений:**
- использовать нормы позитивного социального поведения
 - проводить саморефлексию
 - определять перспективы своего личностного самоопределения
 - толерантно воспринимать и правильно оценивать людей
 - уходить от конфликтов

- выходить из конфликтов

Создание безбарьерной среды в Энгельсском политехникуме направлено на потребности следующих категорий инвалидов и

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно- методической документации.

На официальном сайте Энгельсского политехникума http://politehnikum-eng.ru/index/specialistov_srednego_zvena/0-390 представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В Энгельсском политехникуме для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможна реализация образовательной программы по заочной форме обучения с элементами дистанционного образования.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты Энгельсского политехникума принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении «Белый цветок», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Материально-технические условия, обеспечивающие возможность
беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории учебных корпусов по адресу: 413116 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Полтавская, дом 19 и ул. Железнодорожная, дом 13. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

В кабинете по учебной дисциплине имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху. Предусмотрены специально оборудованные места с учетом подъезда и разворота кресла-коляски; увеличена ширина прохода между рядами столов.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: слайд-проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов -слайда на экране.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для слабослышающих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- стандартизации и метрологии;
- контроля качества продукции и услуг товароведения продукции общественного питания;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект инструкционно-технологических карт.

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- метрологии, стандартизации и оценки качества;
- технологии продукции общественного питания;
- контроля качества продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- персональные компьютеры, посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт, мультимедийный комплекс для группового пользования, интерактивная доска, принтеры.

Средства обучения:

- Комплект бланочной документации,
- лицензионное программное обеспечение,
- база данных «1С-Бухгалтерия»,
- АРМ (автоматизированное рабочее место) «Налогоплательщик»,
- справочно-правовая система «Гарант»,
- программный продукт «КОМПАС»,
- модуль «Управление производством».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г.Г. Дубцов, 2012. – 4-е изд., стер..
2. Ковалев, Н.И. Куткина, М.Н., Кравцова, В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Издательский центр «Академия»/ Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, 2012,.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия / З.П. Матюхина, 2013.
4. Мартинчик, А.Н., Королев, А.А.10 Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия» / 2013. – 192 с.: ил.
5. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов н/Д: «Феникс», 2009 . Изд –е 4 –е , дополн. – 480 с.: ил. Гриф: Минобрнауки.
6. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р.: Феникс/ Л.А. Радченко, 2012. Справочники и нормативные документы:
7. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие – М.: Мастерство, 2014.-272с.

Дополнительная литература

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Издательский центр Гриф Академия, 2014.- 480с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. –К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2014.-680с.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал».
Форма доступа: [http:// kulina.ru](http://kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by)

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3. Товароведение продовольственных товаров

Форма доступа: [http://www.grandars.ru/-](http://www.grandars.ru/)

4. Физиология питания

Форма доступа: [http://www.dietolog.org/physiology/-](http://www.dietolog.org/physiology/)

1. Федеральные законы:

4.4 Общие требования к организации образовательного процесса.

Программа профессионального модуля должна обеспечиваться учебно-методической документацией и доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающимся должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по каждому междисциплинарному курсу, на которой обучающиеся, применяя знания психологии личности и коллектива, получают навыки по планированию работы исполнителей и реализации управленческих решений.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация обучения по программе профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля (дисциплины). Преподаватели, как правило, должны иметь опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав и мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной, производственной (по профилю специальности) практик, должен иметь, как правило, высшее образование, соответствующее тематике практик.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Определение возможностей производства продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. Оперативное планирование работы производства.	<i>Текущий контроль в форме: защиты практических работ.</i> <i>Зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</i> <i>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</i>
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов потребителей ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования и эффективного их использования. Контроль за соблюдением персоналом технологического процесса производства и выполнением заказов потребителей.	
ПК 1.3. Контролировать качество выполненного заказа.	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу. Контроль осуществления технологического процесса производства . Контроль соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к упаковке, транспортированию продукции общественного питания	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Последовательность реализации выполнения заказов Проведение приемки продукции по количеству и качеству	

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Оценка выполнения работ на производственной практике
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Характеристика по производственной практике от работодателя Аттестационный лист Подготовка рефератов, докладов, компьютерных презентаций
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и не стандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценка выполнения работ на производственной практике Характеристика по производственной практике от работодателя
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	Аттестационный лист Подготовка рефератов, докладов, компьютерных презентаций
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- Организовывать свою деятельность в соответствии с действующим законодательством, соблюдать требования стандартов и иных нормативных документов	