

**ПРИЛОЖЕНИЕ 31**

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора

\_\_\_\_\_ М.В. Русских

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА профессионального модуля  
ПМ. 01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

**Орлов, 2022 г.**

Рабочая программа профессионального модуля  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.01  
Организация обслуживания в общественном питании

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:**

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Техническая экспертиза:** Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, учебные практики. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания»**  
**Протокол № 1 от 31. 08. 2022 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ) ПМ. 01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. № 465;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

## 1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

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

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной форм обучения.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Организация питания в организациях общественного питания и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

### 1.3.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать	уметь	иметь практический опыт
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	-основные понятия и нормативную базу товароведения; -ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;	идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;	распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей	-этапы технологического цикла,		оперативного планирования работы производства; по-
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.	способы кулинарной обработки, классификацию и		

<p>ПК 1.4</p>	<p>Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуса, 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.</p>	<p>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.</p>	<p>лучения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p>
-------------------	---	--	--	---

### 1.3.2. 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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 1.3.3. Личностные результаты

КОД ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 6	Ориентированный на профессиональное достижение, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

### 1.4. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- Профессиональный модуль «Организация питания в организациях общественного питания» является частью профессионального цикла образовательной программы
- Очная форма обучения

Общая трудоемкость профессионального модуля: 616 час.

в том числе:

самостоятельная работа – 134 ч;

обязательная аудиторная -482 ч, в т.ч:

теоретические занятия – 108ч;  
практические занятия- 138 ч;  
курсовая работа – 20ч;  
учебная практика – 216 ч.

на освоение

МДК 01.01- 180 час.

МДК 01.02- 142 час.

МДК 01.03- 78

на учебную практику: 216 час.

Профессиональный цикл программы включает: 616 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» (для специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании - очная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			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	МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	180	120	72	10	60	10	108		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 1.2; 1.4	МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	142	94	58		48		102		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 1.3- 1.4	МДК 01.03 Физиология питания,	78	52	28		26		6		

	санитарии и гигиена								
ПК 1.1. – 1.4.	УП 01	216						216	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Всего:	616		266		134		216	

**2.2. Структура профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (для специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании очная форма обучения)**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	ЛР	Методы Текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>180</b>	<b>ПК 1.1</b>		
<b>Тема 1.1. Введение</b>	<b>Содержание:</b> 1.Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее структура. Межпредметные связи. 2.Основные понятия: продовольственные товары, пищевые продукты. Основное назначение продовольственных товаров, удовлетворяемые им потребности.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос
<b>Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров</b>	<b>Содержание:</b> 1.Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные, синтетические).	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>2. Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ.</p> <p>3. Схемы характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация: свойства веществ, их влияние на качество, в том числе безопасность, сохраняемость; содержание в продовольственных товарах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).</p>				
<p><b>Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Оценка качества товаров: понятие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические.</p> <p>2. Органолептические показатели, их краткая характеристика. Показатели: определяющие (внешний вид: форма, окраска, поверхность, целостность, вкус, запах) и специфичные (внутреннее строение, консистенция, прозрачность, наличие осадка и т.д.).</p> <p>3. Физико-химические показатели. Прямые и косвенные показатели. Наиболее распространенные физико-химические показатели. Предельные значения показателей, критерии ограничения максимальных и минимальных значений физико-химических показателей.</p> <p>4. Микробиологические показатели. Виды продовольственных товаров для которых устанавливаются микробиологические показатели. Наиболее распространенные микробиологические показатели.</p> <p>5. Градации качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества.</p>	2	<p><b>ПК 1.1</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p><b>6.17</b></p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Определение товарного сорта пищевых продуктов и установление принципа деления на товарные сорта. (Решение задач).</p>	2			<p>Устный опрос, наблюдение, практический контроль</p>
<p><b>2. Зерноочные товары</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по ви-</p>	2	<p><b>ПК 1.1</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p><b>6.17</b></p>	<p>Опрос, Тестовые зада-</p>

<b>2. 1. Крупа</b>	<p>дам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество: сырье, производство.</p> <p>2.Сравнительная характеристика важнейших видов круп: сырье, особенности состава, пищевой ценности, строения, соотношение разных элементов зерна.</p> <p>3.Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления.</p>				<p>ния, Дифференцированные задания</p>
	<p><b>Практическое занятие</b> Установление признаков и принципов деления круп на товарные сорта, номера и марки.</p>	<p>2</p>			<p>Устный опрос, наблюдение, практический контроль</p>
<b>2.2. Мука</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Мука: понятие, назначение. Классификация муки по видам сырья, назначению составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Влияние процента выхода на состав муки.</p> <p>2.Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки: особенности состава и свойств веществ, пищевой ценности, соотношения разных элементов зерна; помолы, товарные сорта, назначение.</p> <p>3.Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты.</p>	<p>2</p>	<p><b>ПК 1.1 ОК 1-9</b></p>	<p><b>6.17</b></p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p><b>Практическое занятие</b> Определение товарного сорта пшеничной муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины.</p>	<p>2</p>			<p>наблюдение, практический контроль</p>
<b>2.3. Хлебобулочные изделия</b>	<p><b>Практическое занятие</b> Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям (влажности, кислотности и пористости)</p>	<p>2</p>	<p><b>ПК 1.1 ОК 1-9</b></p>	<p><b>6.17</b></p>	<p>наблюдение, практический контроль</p>
<b>2.4. Макароны изделия</b>	<p><b>Практическое занятие</b> Определение вида и товарного сорта макаронных изделий по внешним признакам.</p>	<p>2</p>	<p><b>ПК 1.1 ОК 1-9</b></p>	<p><b>6.17</b></p>	<p>тестовые задания, наблюдение</p>

					ние, практический контроль
<b>2. 5. Крахмал и крахмалопродукты</b>	<b>Практическое занятие</b> Распознавание крахмала разных видов. Определение товарного сорта крахмала.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	наблюдение, практический контроль
<b>2.6. Оценка качества зерномучных товаров</b>	<b>Содержание</b> Оценка качества: общие и специфические показатели разных подгрупп зерномучных товаров. Различия принципов деления на товарные сорта. Государственный контроль за качеством зерна и продуктов его переработки. Общность и различия дефектов: причины их возникновения и меры по предупреждению. Использование или уничтожение дефектной продукции.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>3. ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ</b>	<b>Содержание</b>				
<b>3.1. Классификация плодов и их товароведная характеристика</b>	1.Товароведная, торговая и ботаническая классификация: классификационные признаки. 2.Общие критерии товароведной характеристики плодов: виды, разновидности, назначение, строение, состав, показатели качества.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b> 1.Распознавание помологических сортов плодов по морфологическим признакам. 2.Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам.	<b>4</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>3.2. Товарное качество плодов и овощей</b>	<b>Содержание</b> 1.Товарное качество: понятие. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов и овощей. Определяющие специфические показатели, их связь с назначением, сохраняемостью, эстетическими свойствами и безопасностью. 2.Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления. Помологические группы сортов.	<b>4</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	Дефекты: общие и специфичные. Деление овощей на группы по назначению: (для заготовки или реализации), плодов – по срокам созревания. Значение качества для создания потребительских предпочтений.				
	<b>Практическое занятие</b> 1. Оценка товарного качества свежих плодов и определений градаций качества по стандартам. 2. Оценка товарного качества свежих овощей и определений градаций качества по стандартам.	2			тестовые задания, наблюдения, практический контроль
<b>3.4. Хранение плодов и овощей</b>	<b>Содержание:</b> 1. Хранение как этап жизни свежих плодов и овощей. Назначение. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество, потери и обеспечение жизнедеятельности плодов и овощей. 2. Периоды хранения вегетативных овощей (переход к покою, покой, прорастание) и плодов или плодовых овощей (дозревание, перезревание, отмирание). Влияние периодов на интенсивность процессов, происходящих при хранении. Методы регулирования интенсивности процессов на разных периодах хранения. 3. Условия хранения. Показатели оптимального климатического режима хранения. Влияние показателей режима на качество и сохраняемость плодов и овощей. Методы хранения: классификация по регулированию режима, размещению и способам обработки. 4. Товарные потери: виды, процессы, их вызывающие. Меры по предупреждению и сокращению.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> 1. Определение естественной убыли и актируемых потерь при хранении плодов и овощей (решение ситуационных задач).	4			наблюдение, практический контроль
<b>4. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ</b>	<b>Содержание:</b> Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличие от	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос,

<b>4.1. Алкогольные напитки</b>	других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы.				Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> Изучение ассортимента, Определение группы и типа по маркировке.	2			наблюдение, практический контроль
<b>4.2. Безалкогольные напитки</b>	<b>Содержание:</b> Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> Оценка качества по органолептическим показателям.	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>4.3. Чай и кофе</b>	<b>Содержание</b> 1. Чай и чайные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия чая от чайных напитков. Факторы, формирующие качество. 2. Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе от кофейных напитков. Факторы, формирующие качество.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>4.4. Пряности и приправы</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Пряности: понятие и назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Приправы: понятие, виды, их назначение. Районы добычи соли. Органолептические особенности соли разных видов, номеров по составу и органолептическим свойствам.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль

	<p>Оценка качества.</p> <p>Укус и укусная эссенция: виды, назначение, состав, влияние на организм, сырье, способы производства, оценка качества.</p> <p>Прочие приправы: плодоовощные соусы, хрен, горчица, майонез. Общее представление.</p>				
<p><b>5. КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ</b></p> <p><b>5.1. Классификация. Пищевая ценность кондитерских товаров</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров.</p> <p>2. Пищевая ценность: энергетическая, органолептические ценности, усвояемость, безопасность, показатели их обуславливающие. Пути повышения биологической ценности. Кондитерские изделия содержащие физиологически активные вещества.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<p><b>5.2. Сахар и его заменители</b></p>	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей сахара по составу, органолептическим показателям, особенностям производства.</p> <p>Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения.</p> <p>2. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Представление о химической природе. Состав и пищевая ценность.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>6. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ</b></p> <p><b>6.1. Растительные масла</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и по способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, производство. Сравнительная характеристика разных видов</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	масел. Фальсификация растительных масел.				
	<b>Практическое занятие:</b> 1. Установление признаков и принципов деления растительных масел на товарные сорта.	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>6.2. Животные жиры</b>	<b>Практическое занятие:</b> Животные жиры: понятие, назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность. Отличие животных жиров от растительных масел по составу, органолептическим свойствам и сохраняемости. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>6.3. Маргариновая продукция</b>	<b>Практическое занятие:</b> Оценка качества маргарина по органолептическим показателям и определение товарного сорта по стандарту.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>6.4. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров</b>	<b>Содержание:</b> Упаковка: виды, требования к качеству. Маркировка: виды, носители, требования к информации на ней. Хранение: условия и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Классификация пищевых жиров по требованиям к оптимальному режиму и срокам хранения.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>7. МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ</b> <b>7.1. Молоко и сливки</b>	<b>Содержание:</b> 1. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных наименований молока. 2. Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сливок от молока. Классификация. Особенности разных видов. 3. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p><b>Практическое занятие:</b> Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</p>	2			Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
7.2. Кисломолочные продукты	<p><b>Содержание:</b> 1. Кисломолочные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям. 2. Сметана: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по органолептическим показателям. 3. Творог и творожные изделия: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по органолептическим показателям. 4. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие:</b> Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие стандарта.</p>	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
7.4. Сыры	<p><b>Содержание:</b> 1. Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие от других кисломолочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров. Срав-</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>нительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства. Составу и органолептическим показателям.</p> <p>2. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты: виды, причины их возникновения.</p>				
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Изучения принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров.</p>	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>8. ЯЙЦО</b></p> <p><b>8.1. Яйцо и продукты его переработки</b></p>	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Строение: структурные части яйца, их процентное соотношение, изменение процентного соотношения при хранении. Пищевая ценность яйца: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, безвредность, усвояемость, показатели их обуславливающие. Отличия разных структурных частей по пищевой ценности. Химический состав яйца, распределение химических веществ в разных структурных частях яйца.</p> <p>2. Продукты переработки яйца.</p> <p>3. Определение вида и категорий яиц.</p> <p>Анализ действующих стандартов для изучения показателей качества, в том числе показателей безопасности.</p>	4	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>9. МЯСНЫЕ ТОВАРЫ</b></p> <p><b>9.1. Классификация убойных животных</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Убойные животные: понятие, назначение. Виды убойных животных: основные (крупно рогатый скот, свиньи, овцы) и второстепенные (буйволы, олени, яки, кролики, диких животных: кабан, косуля, лось, медведь и др.). Общая характеристика отдельных видов. Идентификационные признаки мяса разных видов животных.</p> <p>2. Классификация отдельных видов убойных животных в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности и других признаков. Признаки идентификации животных по возрасту</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	и упитанности, продуктивность животных. Живая и приемная масса убойных животных, выход мяса. Влияние условий содержания, окорма и транспортирования животных, выход. Потери и качество мяса. 3. Заболевания убойных животных, опасные для человека				
<b>9.2. Тканевый состав</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Изучение тканевого состава мяса на натуральных образцах (плакаты).	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдения, практический контроль
<b>9. 3. Переработка скота. Послеубойные изменения в мясе</b>	<b>Содержание:</b> 1. Переработка скота: понятие, назначение. Приемка скота: проверка ветеринарного клеймения и ветеринарных свидетельств или сертификатов. Основные технологические операции по переработке убойных животных, их влияние на качество мяса. Основные и второстепенные продукты убоя. Использование несъедобных продуктов убоя и уничтожение мяса опасно больных животных. 2. Послеубойное изменение в мясе. Этапы послеубойных изменений: созревание и порча. Процессы характерные для этих этапов, их влияние на качество мяса.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>9. 4. Классификация, маркировка и сортовая разрубка мяса</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Изучение сортовой разрубки по стандарту. 2. Ознакомление с ветеринарным и товароведным клеймом	4	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдения, практический контроль
<b>9. 5. Мясо и субпродукты</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Определение категории свежести и установление признаков идентификации.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдения, практический контроль
<b>9. 6. Птица</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Оценка качества птицы по органолептическим показателям, определение свежести и установление признаков идентификации свежести птицы.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдения, практический контроль
<b>9. 7. Мясные полу-</b>	<b>Практические занятия:</b> 1. Классификация мясных полуфабрикатов по виду мяса и	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюде-

фабрикаты и кулинарные изделия	способам обработки. Ассортимент. 2.Классификация мясных кулинарных изделий. Отличия от мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент.				ние, практический контроль
9. 8. Колбасные изделия	<b>Практическое занятие:</b> 1.Изучение ассортимента. 2.Анализ показателей качества стандартов для установления признаков идентификации, показателей назначения и безопасности.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
9. 9. Мясные копчености	<b>Содержание:</b> Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Отличительные особенности от мяса и колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент, сырье, процессы производства. Способы посола и тепловой обработки сырья, влияние их на формирование новых потребительских свойств готовой продукции. Ассортимент.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>РЫБНЫЕ ТОВАРЫ</b>					
10.1. Тканевый и химический состав рыбы	<b>Практическое занятие:</b> 1.Изучение строения тела рыбы по рисункам, определение массового состава рыбы	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	наблюдение, практический контроль
10. 2. Семейства промысловых рыб	<b>Практическое занятие:</b> 1.Изучение промысловых рыб важнейших семейств по альбому. 2.Установление отличительных признаков.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	наблюдение, практический контроль
10. 3. Рыба живая, охлажденная и мороженая	<b>Практическое занятие:</b> 1. Изучение видового ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	наблюдение, практический контроль
10. 4. Рыба соленая и маринованная, копченая	<b>Практическое занятие:</b> 1.Анализ показателей качества соленой, маринованной и копченой рыбы действующих стандартов для установления	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль

	признаков идентификации показателей назначения, сохраняемости и безопасности.				
<b>10. 5. Икра</b>	<b>Содержание:</b> 1.Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры, состава других частей рыбы. Классификация по видам, качеству, сырью, способам производства. Строение ястыков и икринок. Химический состав и пищевая ценность разных видов икры. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>10. 6. Нерыбные водные продукты</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1.Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов по альбому.	2	ПК 1.1. ОК 1-9	6.17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>10.7. Рыбные консервы и пресервы</b>	<b>Содержание:</b> 1.Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый и химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество. Ассортимент.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6.17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01. 01.</b>					
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям).					
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите.					
<b>Тематика самостоятельной внеаудиторной работы:</b>					
1. Подготовка сообщений по проблемам в области фальсификации продовольственных товаров;					
					проверка рефератов, сообщений, докладов

<p>2. Составление тезисов по проблемам в товароведении продовольственных товаров;</p> <p>3. Подготовка докладов и рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стандартизация и сертификация продовольственных товаров.</li> <li>- Транспортирование и хранение пищевых продуктов.</li> <li>- Естественная убыль пищевых продуктов в процессе хранения.</li> <li>- Товароведная экспертиза качества крахмала, особенности использования в домашней кулинарии и общественном питании.</li> <li>- Товароведная экспертиза качества чая, кофе и напитков на их основе.</li> <li>- Хлебный квас и напитки из хлебного сырья, товароведные характеристики и экспертиза качества.</li> <li>- Товароведная экспертиза качества и особенности использования хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей.</li> <li>- Желирующие вещества, применяемые в домашней кулинарии и общественном питании. Особенности использования. Экспертиза качества.</li> <li>- Пищевые и биологически активные добавки. Ассортимент. Положительные и отрицательные аспекты использования.</li> </ul> <p>4. Составление задач о товарных потерях в организациях общественного питания.</p> <p>5. Проведение исследовательской работы на тему: «Влияние условий хранения на качество продукции по всему ассортименту товара – на выбор».</p> <p>6. Подготовка реферата на тему: «Способы расширения ассортимента продовольственных товаров в организациях общественного питания».</p> <p>7. Составление отчета на тему: «Ассортимент рыбных продуктов и нерыбных пищевых продуктов моря в организациях общественного питания и условия их хранения».</p> <p>8. Изучение темы: «Влияние химического состава на качество пищевых продуктов».</p>				
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Распознавание ассортимента продовольственных товаров и идентификация</p> <p>2. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.</p>				<p>наблюдение, защита дневника-отчета по учебной практике</p>

3.Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.				
<b>МДК 01. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>		<b>146</b>		
<b>Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание:</b> 1.Изучение особенностей производственно-торговой деятельности предприятий питания. Понятие производственно-торговой структуры предприятия общественного питания. Характеристика видов предприятий с различной производственно-торговой структурой: заготовочные, доготовочные, предприятия с законченным производственно-торговым циклом, раздаточные, предприятия выездного обслуживания; предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средств размещения. 2. Классификация предприятий питания. Характеристика отдельных видов предприятий. Организационно-правовые формы общественного питания. Типы и классы предприятий питания согласно ГОСТ 50762-2007. Характеристика отдельных типов. Характеристика основных классов организации общественного питания. Основные признаки классов. Социально-ориентированные и коммерческие организации питания, их характеристика, основные типы.	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>  Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> 1.Типизация организаций питания. Характеристика отдельных видов. 2.Основные направления и перспективы развития и сферы питания в развитых странах, Москве и других регионах.	<b>2</b>		<b>6.17</b>  тестовые задания, наблюдения, практический контроль
<b>Тема 2. Технология снабжения предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание:</b> 1.Сущность и значение закупочной работы. 2.Технология закупки. 3.Технология товароснабжения предприятий общественного питания.	<b>6</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>  Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>4. Организация перевозки грузов автомобильным транспортом.</p> <p>5. Приемка товаров по количеству и качеству.</p>				
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Оформление договоров на поставку.</p> <p>2. Особенности закупки на: оптовых складах, оптовых ярмарках, на оптовых рынках.</p>	4			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>Тема 3. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>2. Способы кулинарной обработки продуктов.</p> <p>3. Санитарные требования.</p> <p>4. Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции.</p>	6	<p><b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p><b>6.17</b></p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Составление технологических и инструкционных карт.</p> <p>2. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Подбор оборудования и инвентаря.</p>	14			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>Тема 4. Хранение сырья и производство полуфабрикатов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Хранение сырья.</p> <p>2. Производство полуфабрикатов.</p>	4	<p><b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p><b>6.17</b></p>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Составление технологических, инструкционных карт.</p> <p>2. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов.</p> <p>4. Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продукта.</p>	12			тестовые задания, наблюдение, практический контроль

<b>Тема 5. Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции</b>	<b>Содержание:</b> 1. Влияние тепловой обработки на кулинарную готовность продуктов. 2. Супы. 3. Соусы. 4. Блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. 5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. 6. Блюда и гарниры из овощей и грибов. 7. Блюда из яиц и творога. 8. Холодные блюда. 9. Сладкие блюда. 10. Напитки. 11. Мучные изделия. 12. Охлажденные и замороженные кулинарные изделия.	6	<b>ПК 1.1-1.4 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> 1. Расчет расхода сырья для приготовления бульонов, супов. 2. Расчет расхода сырья для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий. 3. Расчет расхода мяса для приготовления мясных блюд. 4. Расчет расхода сырья, выхода готовых изделий из рыб.	16			
<b>Тема 6. Меню</b>	<b>Содержание:</b> 1. Общая характеристика и виды меню. 2. Планирование меню в соответствии с требованиями рационального питания.	4	<b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> 1. Составление меню со свободным выбором блюд. 2. Составление меню скомпонованного питания. 3. Составление меню для специальных видов обслуживания.	6			
<b>Тема 7. Особенности диетического питания</b>	<b>Содержание:</b> 1. Лечебное питание 2. Профилактическое питание.	4	<b>ПК 1.1-1.4 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференци-

ния и питания отдельных групп населения.	3. Питание детей и подростков. 4. Питание работников физического труда. 5. Питание работников умственного труда.				рованные задания
	<b>Практическое занятие:</b> 1.Разработка плана питания детей и подростков (на сутки).	4			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 8. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>	<b>Содержание:</b> 1.Контроль за качеством как необходимый этап производства продукции общественного питания. 2.Органолептическая оценка. 3. Контроль, осуществляемый предприятием.	2	<b>ПК 1.1-1.4 ОК 1-9</b>	<b>6.17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01. 02.</b>					
<p>1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям).</p> <p>2.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите.</p> <p>Самостоятельное изучение тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формы продовольственного снабжения организаций общественного питания.</li> <li>2. Источники и формы материально-технического снабжения предприятий питания.</li> <li>3. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.</li> <li>4. Классификация и виды тары. Организация работы с тарой в предприятиях питания.</li> <li>5. Фотография и хронометраж на рабочем месте.</li> <li>6. Кулинарное использование новых видов сырья.</li> </ol>					

<p>7. Современные приемы и способы кулинарной обработки: фламбирование, сотирование, приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте.</p> <p>8. Методы оценки качества продукции общественного питания.</p>				
<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Подготовка сообщений по автоматизированной системе управления и учета в организациях общественного питания R- keeper, системы складского учета Store House.</p> <p>2. Составление тезисов по современным формам организации питания.</p> <p>3. Подготовка докладов и рефератов на темы:</p> <p>4. Виды стейков. Степени прожарки мяса.</p> <p>5. Санитарно-гигиеническое обеспечение качества мясных блюд.</p> <p>6. Технология производства мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий</p> <p>7. Национальные особенности и традиции питания разных народов</p> <p>8. Анализ различных организационных структур службы питания (по литературным источникам, по результатам практики).</p> <p>9. Принципы рационального использования сырья, оборудования, энергии и оптимизации процессов производства</p> <p>10. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, потерях и отходах.</p> <p>11. Основные задачи и направления научно-технического прогресса: комплексная механизация и автоматизация технологических процессов, компьютеризация производства, внедрение прогрессивных технологий и др.</p>				
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Разработка перечня услуг ресторанов разного класса.</p> <p>2. Организация товароснабжения предприятий общественного питания.</p> <p>3. Приемка товаров по количеству и качеству.</p> <p>4. Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания.</p> <p>5.Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>6. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продукции.</p> <p>7. Использование инструкций по хранению продуктов и расходного материала.</p>				

8. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров. 9. Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов. 10. Приготовление полуфабрикатов. 11. Производство готовой продукции. 12. Расчет готовой продукции при технологических операциях.					
<b>МДК 01. 03 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА</b>	<b>78</b>				
<b>Тема 1. Рациональное, сбалансированное питание различных групп населения</b>	<b>Содержание:</b> Рациональное питание, причины его организации. Питание различных групп населения с учетом коэффициента физической активности. Особенностей питания детей и подростков. Изучение особенностей лечебно-профилактического питания.	<b>4</b>	<b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6, 17</b>	Тестирование
	<b>Практические занятия</b> Расчет энергетической ценности дневного рациона для различных трудовых групп.	<b>4</b>			
<b>Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>	<b>Содержание:</b> Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания.	<b>4</b>	<b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6, 17</b>	Тестирование
	<b>Практические занятия</b> Меры предупреждения заболеваний.	<b>2</b>			
<b>Тема 3. Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	<b>Содержание:</b> Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Инфекционные заболевания недопустимые у персонала предприятий общественного питания.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6, 17</b>	Тестирование
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>			

	Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними.				
<b>Тема 4. Личная гигиена работников предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание:</b>	2	ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	Тестирование
	Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Санитарный режим поведения и Медицинские обследования работников общественного питания.				
<b>Тема 5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание:</b>	2	ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	Тестирование
	Требования к территории предприятий общественного питания. Требования к планировке и устройству помещений. Требования к отделке помещений, водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.				
	<b>Практические занятия</b>	6			
	Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и тары. Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания.				
<b>Тема 6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	Тестирование
	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды и тары.				

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Требования к технологическому оборудованию. Требования к мебели зала. Требования к инвентарю и инструментам производства. Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание. Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержание.</p>	4			
<p><b>Тема 7. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов.</p>	2	<p><b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6, 17</b></p>	<p>Тестирование</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Условия хранения, срок годности особо скоропортящихся и скоропортящихся.</p>	2			
	<p><b>Содержание</b></p> <p>Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.</p>	2			
<p><b>Тема 8. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.</p>	2	<p><b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6, 17</b></p>	<p>Тестирование</p>

	Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок и генетически модифицированных пищевых продуктов.				
<b>Тема 9. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1- 1.4	ЛР 6, 17	Тестирование
	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.				
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК 1-9		
<b>Тема 10. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1- 1.4	ЛР 6, 17	Тестирование
	Организация и проведение производственного контроля.				
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК 1-9		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01.03.</b>					
<p>1. Определение суточного рациона для представителей различных трудовых групп.</p> <p>2. Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.</p> <p>3. Пищевые отравления бактериального характера.</p> <p>4. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.</p> <p>5. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</p> <p>6. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания, их профилактика и предупреждение.</p> <p>7. Изучение санитарно-эпидемиологического законодательства.</p> <p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b></p> <p>1. Подготовка сообщений по темам безопасности пищевых продуктов и продукции общественного питания.</p> <p>2. Подготовка докладов и рефератов на темы:</p>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся;</li> <li>• Пути и источники загрязнения продовольственного сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>• Санитарно–эпидемиологическая оценка молока, мяса, рыбы, птицы, яиц.</li> </ul> <p>Составление меню для различных лечебных столов.</p>				
<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров однородной группы (или под группы);</li> <li>2. Оценка качества товаров однородной группы (подгруппы);</li> <li>3. Дефекты товаров однородной группы;</li> <li>4. Сравнительная характеристика разных видов упаковки (маркировки) товаров однородной группы (подгруппы или вида);</li> <li>5. Влияние условий хранения (транспортировки или реализации) на качество и товарные потери товаров определенных подгрупп (или видов, или наименований);</li> <li>6. Установление сроков годности (хранения) новых товаров;</li> <li>7. Определение показателей потребительской оценки и привлекательности определенных товаров для потребителей;</li> <li>8. Влияние упаковки (тары или упаковочных материалов) на качество и потери товаров;</li> <li>9. Изучение идентифицирующих признаков вида или торговой марки определенных товаров;</li> <li>10. Установление видов и средств фальсификации конкретных видов товаров.</li> </ol>				

– Профессиональный модуль «**Организация питания в организациях общественного питания**» является частью профессионального цикла образовательной программы

– заочная форма обучения

Общая трудоемкость профессионального модуля: 616 час.

в том числе:

самостоятельная работа – 536 ч;

обязательная аудиторная -80 ч, в т.ч.

теоретические занятия – 54 ч;  
 практические занятия- 16 ч;  
 курсовая работа – 10ч;

на освоение

МДК 01.01- 36 час.

МДК 01.02- 30 час.

МДК 01.03- 14

Профессиональный цикл программы включает: 616 час.

**2.3. Структура профессионального модуля ПМ.01. «Организация питания в организациях общественного питания» (для специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании – заочная форма обучения)**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			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	МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и	180	36	22	10	252	10			Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	продукции общественного питания									
<b>ПК 1.2; 1.4</b>	<b>МДК 01.02</b> Организация и технология производства продукции общественного питания	<b>142</b>	<b>30</b>	18		<b>218</b>				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>ПК 1.3- 1.4</b>	<b>МДК 01.03</b> Физиология питания, санитарии и гигиена	<b>78</b>	<b>14</b>			<b>66</b>				
<b>ПК 1.1-1.4</b>	<b>УП</b>	<b>216</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>616</b>	<b>80</b>			<b>536</b>				

**2.2. тематический план и содержание профессионального модуля пм 01 «организация питания в организациях общественного питания» заочная форма обучения**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личностные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>180</b>	<b>ПК 1.1</b>		
<b>Тема 1.1. Введение</b>	<p><b>Самостоятельная работа:</b>                      1.Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее структура. Межпредметные связи.                      2.Основные понятия: продовольственные товары, пищевые продукты. Основное назначение продовольственных товаров, удовлетворяемые им потребности.</p>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос
<b>Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров</b>	<p><b>Самостоятельная работа:</b>                      1.Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные, синтетические).                      2.Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ.                      3.Схемы характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация: свойства веществ, их</p>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>влияние на качество, в том числе безопасность, сохраняемость; содержание в продовольственных товарах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ).</p>				
<p><b>Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Оценка качества товаров: понятие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические.</p> <p>2. Органолептические показатели, их краткая характеристика. Показатели: определяющие (внешний вид: форма, окраска, поверхность, целостность, вкус, запах) и специфичные (внутреннее строение, консистенция, прозрачность, наличие осадка и т.д.).</p> <p>3. Физико-химические показатели. Прямые и косвенные показатели. Наиболее распространенные физико-химические показатели. Предельные значения показателей, критерии ограничения максимальных и минимальных значений физико-химических показателей.</p> <p>4. Микробиологические показатели. Виды продовольственных товаров для которых устанавливаются микробиологические показатели. Наиболее распространенные микробиологические показатели.</p> <p>5. Градации качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Определение товарного сорта пищевых продуктов и установление принципа деления на товарные сорта. (Решение задач).</p>	2			Устный опрос, наблюдение, практический контроль
<p><b>2. Зерномучные товары</b></p> <p><b>2.1. Крупа</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество:</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифферен-

	сырье, производство. 2.Сравнительная характеристика важнейших видов круп: сырье, особенности состава, пищевой ценности, строения, соотношение разных элементов зерна. 3.Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления.				цированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> Установление признаков и принципов деления круп на товарные сорта, номера и марки.	2			Устный опрос, наблюдение, практический контроль
<b>2.2. Мука</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Мука: понятие, назначение. Классификация муки по видам сырья, назначению составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Влияние процента выхода на состав муки. 2.Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки: особенности состава и свойств веществ, пищевой ценности, соотношения разных элементов зерна; помолы, товарные сорта, назначение. 3.Оценка качества: показатели, товарные сорта, принципы деления на сорта, дефекты.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Определение товарного сорта пшеничной муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины.	2			
<b>2.3. Хлебобулочные изделия</b>	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям (влажности, кислотности и пористости)	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	наблюдение, практический контроль
<b>2.4. Макароны изделия</b>	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Определение вида и товарного сорта макаронных изделий по внешним признакам.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль

2. 5. Крахмал и крахмалопродукты	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Распознавание крахмала разных видов. Определение товарного сорта крахмала.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	наблюдение, практический контроль
2.6. Оценка качества зерномучных товаров	<b>Самостоятельная работа:</b> Оценка качества: общие и специфичные показатели разных подгрупп зерномучных товаров. Различия принципов деления на товарные сорта. Государственный контроль за качеством зерна и продуктов его переработки. Общность и различия дефектов: причины их возникновения и меры по предупреждению. Использование или уничтожение дефектной продукции.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
3. ПЛОДОВООЩНЫЕ ТОВАРЫ 3.1. Классификация плодов и их товароведная характеристика	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Товароведная, торговая и ботаническая классификация: классификационные признаки. 2.Общие критерии товароведной характеристики плодов: виды, разновидность, назначение, строение, состав, показатели качества.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> 1.Распознавание помологических сортов плодов по морфологическим признакам. 2.Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам.	4	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
3.2. Товарное качество плодов и овощей	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Товарное качество: понятие. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов и овощей. Определяющие специфические показатели, их связь с назначением, сохраняемостью, эстетическими свойствами и безопасностью. 2.Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления. Помологические группы сортов. Дефекты: общие и специфичные. Деление овощей на группы по	4	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>назначению: (для заготовки или реализации), плодов – по срокам созревания. Значение качества для создания потребительских предпочтений.</p> <p><b>Практическое занятие</b>  1. Оценка товарного качества свежих плодов и определений градаций качества по стандартам.  2. Оценка товарного качества свежих овощей и определений градаций качества по стандартам.</p>	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>3.4. Хранение плодов и овощей</b>	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  1. Хранение как этап жизни свежих плодов и овощей. Назначение. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество, потери и обеспечение жизнедеятельности плодов и овощей.  2. Периоды хранения вегетативных овощей (переход к покою, покой, прораствание) и плодов или плодовых овощей (дозревание, перезревание, отмирание). Влияние периодов на интенсивность процессов, происходящих при хранении. Методы регулирования интенсивности процессов на разных периодах хранения.  3. Условия хранения. Показатели оптимального климатического режима хранения. Влияние показателей режима на качество и сохраняемость плодов и овощей. Методы хранения: классификация по регулированию режима, размещению и способам обработки.  4. Товарные потери: виды, процессы, их вызывающие. Меры по предупреждению и сокращению.</p> <p><b>Практическое занятие:</b>  1. Определение естественной убыли и актируемых потерь при хранении плодов и овощей (решение ситуационных задач).</p>	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие:</b>  1. Определение естественной убыли и актируемых потерь при хранении плодов и овощей (решение ситуационных задач).</p>	2			наблюдение, практический контроль
<b>4. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ</b> <b>4.1. Алкогольные напитки</b>	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличие от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы.</p>	4	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифферен-

					цированные задания
	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Изучение ассортимента, Определение группы и типа по маркировке.	2			наблюдение, практический контроль
4.2. Безалкогольные напитки	<b>Самостоятельная работа:</b> Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Оценка качества по органолептическим показателям.	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
4.3. Чай и кофе	<b>Содержание</b> 1. Чай и чайные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия чая от чайных напитков. Факторы, формирующие качество. 2. Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе от кофейных напитков. Факторы, формирующие качество.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
4.4. Пряности и приправы	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> 1. Пряности: понятие и назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Приправы: понятие, виды, их назначение. Районы добычи соли. Органолептические особенности соли разных видов, номеров по составу и органолептическим свойствам. Оценка качества.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль

	<p>Уксус и уксусная эссенция: виды, назначение, состав, влияние на организм, сырье, способы производства, оценка качества.</p> <p>Прочие приправы: плодоовощные соусы, хрен, горчица, майонез. Общее представление.</p>				
<p><b>5. КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ</b>  <b>5.1. Классификация. Пищевая ценность кондитерских товаров</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа):</b>  1. Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров.  2. Пищевая ценность: энергетическая, органолептические ценности, усвояемость, безопасность, показатели их обуславливающие. Пути повышения биологической ценности. Кондитерские изделия содержащие физиологически активные вещества.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<p><b>5.2. Сахар и его заменители</b></p>	<p><b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b>  1. Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей сахара по составу, органолептическим показателям, особенностям производства.  Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения.  2. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Представление о химической природе. Состав и пищевая ценность.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>6. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ</b>  <b>6.1. Растительные масла</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа):</b>  1. Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и по способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, производство. Сравнительная характеристика разных видов масел. Фальсификация растительных масел.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> 1. Установление признаков и принципов деления растительных масел на товарные сорта.	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>6.2. Животные жиры</b>	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Животные жиры: понятие, назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность. Отличие животных жиров от растительных масел по составу, органолептическим свойствам и сохраняемости. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>6.3. Маргариновая продукция</b>	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> Оценка качества маргарина по органолептическим показателям и определение товарного сорта по стандарту.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>6.4. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров</b>	<b>Содержание (самостоятельная работа):</b> Упаковка: виды, требования к качеству. Маркировка: виды, носители, требования к информации на ней. Хранение: условия и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Классификация пищевых жиров по требованиям к оптимальному режиму и срокам хранения.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>7. МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ</b> <b>7.1. Молоко и сливки</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных наименований молока. 2. Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сливок от молока. Классификация. Особенности разных видов. 3. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b>	2			Опрос,

	Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.				Тестовые задания, Дифференцированные задания
7.2. Кисломолочные продукты	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1.Кисломолочные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям.</p> <p>2.Сметана: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по органолептическим показателям.</p> <p>3.Творог и творожные изделия: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по органолептическим показателям.</p> <p>4. Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b></p> <p>Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие стандарта.</p>	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
7.4. Сыры	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие от других кисломолочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства. Составу и органолептическим показателям.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>2. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты: виды, причины их возникновения.</p> <p><b>Практическое занятие:</b> 1. Изучения принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров.</p>	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>8. ЯЙЦО</b> <b>8.1. Яйцо и продукты его переработки</b></p>	<p><b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> 1. Строение: структурные части яйца, их процентное соотношение, изменение процентного соотношения при хранении. Пищевая ценность яйца: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, безвредность, усвояемость, показатели их обуславливающие. Отличия разных структурных частей по пищевой ценности. Химический состав яйца, распределение химических веществ в разных структурных частях яйца. 2. Продукты переработки яйца. 3. Определение вида и категории яиц. Анализ действующих стандартов для изучения показателей качества, в том числе показателей безопасности.</p>	4	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<p><b>9. МЯСНЫЕ ТОВАРЫ</b> <b>9.1. Классификация убойных животных</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа:</b> 1. Убойные животные: понятие, назначение. Виды убойных животных: основные (крупно рогатый скот, свиньи, овцы) и второстепенные (буйволы, олени, яки, кролики, диких животных: кабан, косуля, лось, медведь и др.). Общая характеристика отдельных видов. Идентификационные признаки мяса разных видов животных. 2. Классификация отдельных видов убойных животных в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности и других признаков. Признаки идентификации животных по возрасту и упитанности, продуктивность животных. Живая и приемная масса убойных животных, выход мяса. Влияние условий содержания, окорма и транспортирования животных, выход.</p>	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	Потери и качество мяса. 3. Заболевания убойных животных, опасные для человека				
<b>9.2. Тканевый состав</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Изучение тканевого состава мяса на натуральных образцах (плакаты).	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>9. 3. Переработка скота. Послеубойные изменения в мясе</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Переработка скота: понятие, назначение. Приемка скота: проверка ветеринарного клеймения и ветеринарных свидетельств или сертификатов. Основные технологические операции по переработке убойных животных, их влияние на качество мяса. Основные и второстепенные продукты убоя. Использование несъедобных продуктов убоя и уничтожение мяса опасно больных животных. 2. Послеубойное изменение в мясе. Этапы послеубойных изменений: созревание и порча. Процессы характерные для этих этапов, их влияние на качество мяса.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>9. 4. Классификация, маркировка и сортовая разрубка мяса</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Изучение сортовой разрубки по стандарту. 2. Ознакомление с ветеринарным и товароведным клеймом	4	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>9. 5. Мясо и субпродукты</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1. Определение категории свежести и установление признаков идентификации.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>9. 6. Птица</b>	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> 1. Оценка качества птицы по органолептическим показателям, определение свежести и установление признаков идентификации свежести птицы.	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>9. 7. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия</b>	<b>Практические занятия самостоятельная работа):</b> 1. Классификация мясных полуфабрикатов по виду мяса и способам обработки. Ассортимент. 2. Классификация мясных кулинарных изделий. Отличия от	2	ПК 1.1 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль

	мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент.				
<b>9. 8. Колбасные изделия</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1.Изучение ассортимента. 2.Анализ показателей качества стандартов для установления признаков идентификации, показателей назначения и безопасности.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>9. 9. Мясные копчености</b>	<b>Содержание:</b> Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Отличительные особенности от мяса и колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент, сырье, процессы производства. Способы посола и тепловой обработки сырья, влияние их на формирование новых потребительских свойств готовой продукции. Ассортимент.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>РЫБНЫЕ ТОВАРЫ</b>	<b>Практическое занятие:</b>				
<b>10.1. Тканевый и химический состав рыбы</b>	1.Изучение строения тела рыбы по рисункам, определение массового состава рыбы	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	наблюдение, практический контроль
<b>10. 2. Семейства промысловых рыб</b>	<b>Практическое занятие:</b> 1.Изучение промысловых рыб важнейших семейств по альбому. 2.Установление отличительных признаков.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	наблюдение, практический контроль
<b>10. 3. Рыба живая, охлажденная и мороженая</b>	<b>Содержание:</b> 1. Изучение видового ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	наблюдение, практический контроль
<b>10. 4. Рыба соленая и маринованная, копченая</b>	<b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b> 1.Анализ показателей качества соленой, маринованной и копченой рыбы действующих стандартов для установления признаков идентификации показателей назначения, сохраняемости и безопасности.	2	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>10. 5. Икра</b>	<b>Содержание:</b>	2	<b>ПК 1.1</b>	<b>6,17</b>	Опрос,

	1.Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры, состава других частей рыбы. Классификация по видам, качеству, сырью, способам производства. Строение ястыков и икринок. Химический состав и пищевая ценность разных видов икры. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, качество ястыков, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей		<b>ОК 1-9</b>		Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>10. 6. Нерыбные водные продукты</b>	<b>Содержание:</b> 1.Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов по альбому.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1. ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>10.7. Рыбные консервы и пресервы</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый и химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество. Ассортимент.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1 ОК 1-9</b>	<b>6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01. 01.</b> 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям). 2.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите.					Дифференцированные задания
<b>Тематика самостоятельной внеаудиторной работы:</b> 1.Подготовка сообщений по проблемам в области фальсификации продовольственных товаров; 2.Составление тезисов по проблемам в товароведении продовольственных товаров; 3.Подготовка докладов и рефератов по темам: - Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. - Транспортирование и хранение пищевых продуктов. - Естественная убыль пищевых продуктов в процессе хранения.					проверка рефератов, сообщений, докладов

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Товароведная экспертиза качества крахмала, особенности использования в домашней кулинарии и общественном питании.</li> <li>- Товароведная экспертиза качества чая, кофе и напитков на их основе.</li> <li>- Хлебный квас и напитки из хлебного сырья, товароведные характеристики и экспертиза качества.</li> <li>- Товароведная экспертиза качества и особенности использования хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей.</li> <li>- Желирующие вещества, применяемые в домашней кулинарии и общественном питании. Особенности использования. Экспертиза качества.</li> <li>- Пищевые и биологически активные добавки. Ассортимент. Положительные и отрицательные аспекты использования.</li> </ul> <p>4. Составление задач о товарных потерях в организациях общественного питания.  5. Проведение исследовательской работы на тему: «Влияние условий хранения на качество продукции по всему ассортименту товара – на выбор».  6. Подготовка реферата на тему: «Способы расширения ассортимента продовольственных товаров в организациях общественного питания».  7. Составление отчета на тему: «Ассортимент рыбных продуктов и нерыбных пищевых продуктов моря в организациях общественного питания и условия их хранения».  8. Изучение темы: «Влияние химического состава на качество пищевых продуктов».</p>					
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Распознавание ассортимента продовольственных товаров и идентификация</li> <li>2. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.</li> <li>3. Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.</li> </ol>				наблюдение, защита дневника-отчета по учебной практике	
<p><b>МДК 01. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b></p>	142				
<p><b>Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  1. Изучение особенностей производственно-торговой деятельности предприятий питания.  Понятие производственно-торговой структуры предприятия общественного питания.</p>	2	ПК 1.1-1.4 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>Характеристика видов предприятий с различной производственно-торговой структурой: заготовочные, доготовочные, предприятия с законченным производственно-торговым циклом, раздаточные, предприятия выездного обслуживания; предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средств размещения.</p> <p>2. Классификация предприятий питания. Характеристика отдельных видов предприятий. Организационно-правовые формы общественного питания. Типы и классы предприятий питания согласно ГОСТ 50762-2007. Характеристика отдельных типов. Характеристика основных классов организации общественного питания. Основные признаки классов. Социально-ориентированные и коммерческие организации питания, их характеристика, основные типы.</p>				
	<p><b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b></p> <p>1. Типизация организаций питания. Характеристика отдельных видов.</p> <p>2. Основные направления и перспективы развития и сферы питания в развитых странах, Москве и других регионах.</p>	4	ПК 1.1-1.4 ОК 1-9	6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
Тема 2. Технология снабжения предприятий общественного питания	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Сущность и значение закупочной работы.</p> <p>2. Технология закупки.</p> <p>3. Технология товароснабжения предприятий общественного питания.</p> <p>4. Организация перевозки грузов автомобильным транспортом.</p> <p>5. Приемка товаров по количеству и качеству.</p>	8	ПК 1.1-1.4 ОК 1-9	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Оформление договоров на поставку.</p> <p>2. Особенности закупки на: оптовых складах, оптовых ярмарках, на оптовых рынках.</p>	2			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
	<b>Самостоятельная работа:</b>	14	ПК 1.1-1.4		Опрос,

<b>Тема 3. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b>	1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. <b>Содержание:</b> 2. Способы кулинарной обработки продуктов. 3. Санитарные требования. 4. Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции.	2			Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> 1. Составление технологических и инструкционных карт. 2. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Подбор оборудования и инвентаря.	4			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 4. Хранение сырья и производство полуфабрикатов</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Хранение сырья. <b>Содержание:</b> 1. Производство полуфабрикатов.	8 2	ПК 1.1-1.4	6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие:</b> 1. Составление технологических, инструкционных карт. 2. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Подбор оборудования и инвентаря. 3. Приготовление полуфабрикатов. 4. Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продукта.	6			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 5. Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Влияние тепловой обработки на кулинарную готовность продуктов. 2. Супы. 3. Соусы. 4. Блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. 5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. 6. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	6	ПК 1.1-1.4	6,17	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>7. Блюда из яиц и творога.  8. Холодные блюда.  9. Сладкие блюда.  10. Напитки.  11. Мучные изделия.  12. Охлажденные и замороженные кулинарные изделия.</p>				
	<p><b>Практическое занятие (самостоятельная работа):</b>  1. Расчет расхода сырья для приготовления бульонов, супов.  2. Расчет расхода сырья для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий.  3. Расчет расхода мяса для приготовления мясных блюд.  4. Расчет расхода сырья, выхода готовых изделий из рыб.</p>	<b>16</b>			тестовые задания, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 6. Меню</b>	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  1. Общая характеристика и виды меню.  <b>Содержание:</b>  2. Планирование меню в соответствии с требованиями рационального питания.</p>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1- 1.4</b>	<b>6,17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие:</b>  1. Составление меню со свободным выбором блюд.  2. Составление меню скомпонованного питания.  3. Составление меню для специальных видов обслуживания.</p>	<b>2</b>			
<b>Тема 7. Особенности диетического питания и питания отдельных групп населения.</b>	<p><b>Содержание:</b>  1. Лечебное питание  2. Профилактическое питание.  3. Питание детей и подростков.  4. Питание работников физического труда.  5. Питание работников умственного труда.</p>	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b>	<b>6,17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практическое занятие:</b>  1. Разработка плана питания детей и подростков (на сутки).</p>	<b>4</b>			

<b>Тема 8. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Контроль за качеством как необходимый этап производства продукции общественного питания. 2.Органолептическая оценка. 3. Контроль, осуществляемый предприятием.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b>	<b>6,17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01. 02.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите. <b>Самостоятельное изучение тем:</b> 1.Формы продовольственного снабжения организаций общественного питания. 2.Источники и формы материально-технического снабжения предприятий питания. 3.Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара. 4.Классификация и виды тары. Организация работы с тарой в предприятиях питания. 5.Фотография и хронометраж на рабочем месте. 6.Кулинарное использование новых видов сырья. 7.Современные приемы и способы кулинарной обработки: фламбирование, сотирование, приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте. 8. Методы оценки качества продукции общественного питания.					
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1.Подготовка сообщений по автоматизированной системе управления и учета в организациях общественного питания R- keeper, системы складского учета Store House. 2.Составление тезисов по современным формам организации питания. 3.Подготовка докладов и рефератов на темы: Виды стейков. Стенени прожарки мяса. Санитарно-гигиеническое обеспечение качества мясных блюд. Технология производства мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий Национальные особенности и традиции питания разных народов					

<p>Анализ различных организационных структур службы питания (по литературным источникам, по результатам практики).</p> <p>Принципы рационального использования сырья, оборудования, энергии и оптимизации процессов производства</p> <p>Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, потерях и отходах.</p> <p>Основные задачи и направления научно-технического прогресса: комплексная механизация и автоматизация технологических процессов, компьютеризация производства, внедрение прогрессивных технологий и др.</p>				
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Разработка перечня услуг ресторанов разного класса.</li> <li>2. Организация товароснабжения предприятий общественного питания.</li> <li>3. Приемка товаров по количеству и качеству.</li> <li>4. Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания.</li> <li>5.Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству.</li> <li>6. Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продукции.</li> <li>7. Использование инструкций по хранению продуктов и расходного материала.</li> <li>8. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.</li> <li>9. Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.</li> <li>10.Приготовление полуфабрикатов.</li> <li>11.Производство готовой продукции.</li> <li>12Расчет готовой продукции при технологических операциях.</li> </ol>				
<p><b>МДК 01. 03</b> <b>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГЕНА</b></p>				

<b>Тема 1. Рациональное, сбалансированное питание различных групп населения</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Рациональное питание, причины его организации. Питание различных групп населения с учетом коэффициента физической активности. Особенности питания детей и подростков. Изучение особенностей лечебно-профилактического питания.	2	ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	Тестирование
	<b>Практические занятия:</b> Расчет энергетической ценности дневного рациона для различных трудовых групп.	4			
<b>Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>	<b>Содержание:</b> Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания	4	ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	Тестирование
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b> Меры предупреждения заболеваний	2			
<b>Тема 3. Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Инфекционные заболевания недопустимые у персонала предприятий общественного питания.	2	ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	Тестирование
	<b>Практическое занятие:</b> Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними.	4			

<p><b>Тема 4. Личная гигиена работников предприятия общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание (самостоятельно)</b>  Значение соблюдения правил личной гигиены.  Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде.  Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6, 17</b></p>	<p><b>Тестирование</b></p>
<p><b>Тема 5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание (самостоятельно)</b>  Требования к территории предприятий общественного питания.  Требования к планировке и устройству помещений.  Требования к отделке помещений, водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.  Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.</p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6, 17</b></p>	<p><b>Тестирование</b></p>
	<p><b>Практическое занятие:</b>  Дезинфекция и дезинфицирующие средства.  Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и тары.  Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания.</p>	<p><b>2</b></p>			
<p><b>Тема 6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре</b></p>	<p><b>Содержание (самостоятельно):</b>  Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару.  Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды и тары.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 1.1- 1.4 ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6, 17</b></p>	<p><b>Тестирование</b></p>
	<p><b>Практическое занятие (самостоятельно):</b>  Требования к технологическому оборудованию.  Требования к мебели зала.  Требования к инвентарю и инструментам производства.  Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание.</p>	<p><b>4</b></p>			

	Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержание.				
Тема 7. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание (самостоятельно):</b> Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	тестирование
	<b>Практическое занятие (самостоятельно):</b> Условия хранения, срок годности особо скоропортящихся и скоропортящихся.	2			
Тема 8. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	<b>Содержание (самостоятельно):</b> Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	тестирование
	<b>Практическое занятие (самостоятельно):</b> Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок и генетически модифицированных пищевых продуктов.	2			
Тема 9. Санитарно-эпидемиологические требо-	<b>Содержание (самостоятельно):</b> Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 1-9	ЛР 6, 17	тестирование

вания к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	<b>Практическое занятие (самостоятельно):</b> Требования к обслуживанию потребителей.	2			
Тема 10. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания	<b>Содержание (самостоятельно):</b> Организация и проведение производственного контроля	2	<b>КП.1.1-1.4 ОК 1-9</b>	ЛР 6, 17	тестирование
	<b>Практическое занятие (самостоятельно)</b> Организация и проведение производственного контроля	2			
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01.03.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение суточного рациона для представителей различных трудовых групп.</li> <li>2. Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.</li> <li>3. Пищевые отравления бактериального характера.</li> <li>4. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.</li> <li>5. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</li> <li>6. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания, их профилактика и предупреждение.</li> <li>7. Изучение санитарно-эпидемиологического законодательства.</li> </ol> <p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сообщений по темам безопасности пищевых продуктов и продукции общественного питания.</li> <li>2. Подготовка докладов и рефератов на темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся;</li> <li>• Пути и источники загрязнения продовольственного сырья растительного и животного происхождения;</li> <li>• Санитарно-эпидемиологическая оценка молока, мяса, рыбы, птицы, яиц.</li> </ul> </li> </ol> <p>Составление меню для различных лечебных столов.</p>					

**Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров однородной группы (или под группы);
2. Оценка качества товаров однородной группы (подгруппы);
3. Дефекты товаров однородной группы;
4. Сравнительная характеристика разных видов упаковки (маркировки) товаров однородной группы (подгруппы или вида);
5. Влияние условий хранения (транспортировки или реализации) на качество и товарные потери товаров определенных подгрупп (или видов, или наименований);
6. Установление сроков годности (хранения) новых товаров;
7. Определение показателей потребительской оценки и привлекательности определенных товаров для потребителей;
8. Влияние упаковки (тары или упаковочных материалов) на качество и потери товаров;
9. Изучение идентифицирующих признаков вида или торговой марки определенных товаров;
10. Установление видов и средств фальсификации конкретных видов товаров.

--	--	--	--	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

- соответствие ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и учебным планам;
- соответствие принципам и нормам дидактики и педагогики среднего профессионального образования;
- применение в преподавании профессионального модуля и отражение в УМК инновационных методов и технологий;
- соответствие составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей профессионального модуля и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;
- обеспечение всех видов занятий и заданий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля, всеми необходимыми методическими, информационными и другими материалами, позволяющими модуль в отведенное учебным планом время;
- соответствие особенностям индивидуального преподавательского стиля ведущего преподавателя.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких дисциплин как: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Учебная практика проводится в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях - кухня. Учебную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля. По итогам учебной практики проводится сдача зачета в форме защиты отчета по практике.

#### 3.2. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие образовательные технологии:

##### 1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

**2. Системно - деятельностный подход** - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

**3. Проблемное обучение** – это система проблемных ситуаций, в ходе решения, которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

**4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ)** – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

**5. Технология коллективного способа обучения (КСО)** – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

**6. Метод проектов** - предполагает совокупность приемов, действий, обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля:**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- товароведения и продукции общественного питания;
- физиологии питания и санитарии;
- организации и технологии отрасли;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Учебных лабораторий:

- технологическая;
- информационно-коммуникационных технологий.

Залы: библиотека: читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

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

#### **Технические средства обучения:**

- торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- инвентарь;
- посуда, микроскопы;
- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Интернет

### 3.4. Информационное обеспечение реализации программы

#### Печатные издания:

#### Основные источники:

Законодательные и нормативные акты:

1. Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации».
3. Федеральный закон от 10.06.93 защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 2000 г. ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 10.06.93 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг».
6. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
7. Закон города Москвы от 24.05.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
9. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008. - III, 10 с.
11. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
12. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2008. - III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
16. СП 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
17. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для сред. Проф. Образования. -2-е изд., -М.: Издательский центр «Академия», 2002г.
18. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария. - М.: Экономика, 1988.
19. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2007.
20. Г. Васюков Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании, учебник для студентов СПО - М: Издательство «Дашко и К» 2008.
21. Г.Г. Дубцов Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, учебник для студентов СПО - М: издательство «Мастерство» 2002.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2010.
23. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2001.
24. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2006.
25. Государственная система стандартизации – М.: Госстандарт России, 1992 г. 25.Межгосударственная система стандартизации – М.: Изд. Стандартов, 2009 г. 26. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. –

11.11.1991г, № 1-40/3805.

**Дополнительные источники:**

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
2. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2003.
3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
4. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария. - М.: Академия, 2002.
5. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.: ДеЛиПринт, 2002.
6. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996, 1997.
7. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании, М: издательство «Экомос», 2006.
8. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством, М: издательство «Вестник», 2008.
9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 05.12.1995г.
10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000г.
11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
12. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.
13. Правила продажи отдельных видов товаров. /Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 с изменениями и от 20.10.1998 №418.
14. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации. / Постановление Правительства РФ от 19.08.1996 №1222.
15. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы, учебник для вузов. М: Изд. Норма, 1997 (переизд. 1999, 2000, 2003).
16. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: Хлебопродинформ, 2000.
17. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономические новости, 2003.
18. Журналы «Спрос», «Витрина», «Питание и общество», «Современная торговля».

**Интернет-ресурсы**

1. [www.kadis.ru](http://www.kadis.ru)
2. [www.ehergost.com](http://www.ehergost.com)
3. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)
4. [www.gostedu.ru](http://www.gostedu.ru)

**3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Организовывать выполнение заказов потребителей</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul> <p>Умение 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;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	определять вид, тип и класс организации общественного питания.	
<b>ОК 01.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей специальности;	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<b>ОК. 02</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Грамотность в организации рабочего места; Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности.	
<b>ОК.03</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; Правильность и эффективность выполнения работ; Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	
<b>ОК 04.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Правильность и эффективность в поиске необходимой информации; Аргументированность использования различных источников, включая электронные.	
<b>ОК. 05</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК 07.</b> Брать на себя ответственность	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	

ственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		
<b>ОК 08.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
<b>ОК 09.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы.	

КОПИРОВАТЬ  
ОВСХК

НЕ КОПИРОВАТЬ  
ОВСХК

НЕ КОПИРОВАТЬ  
ОВСХК