

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля:  
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

код, специальность: **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном  
питании»**

форма обучения: **очная**

Москва  
2018

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной цикловой комиссией  
«Ресторанно-гостиничный бизнес»  
Протокол № 01  
от «31» августа 2018 года  
Председатель предметной цикловой  
комиссии



Летникова Н.Б.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.01 «организация обслуживания  
в общественном питании»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/

Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



Подпись

«Космос»  
наименование предприятия (организации), должность  
Светлане С.Н.

Инициалы Фамилия

**Составитель (автор):**

Ишониная А.В., Коновалова О.Е., преподаватели МТКП

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ТИПОВОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	61
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	63

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

**Цель профессионального модуля** – усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

### **Задачи:**

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;

- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;

- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;

- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;

- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;

- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

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

### **иметь практический опыт:**

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

- оперативного планирования работы производства;

- получение 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;

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение типовой рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **851** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **665** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **457** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **180** часов;

консультации – **28** часов;

учебной практики – **180** часов;

консультации по практике – **6** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1, 1.3, 1.4	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	193	129	60	-	64	-		
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания	378	280	140	-	98	-		
ПК 1.3, 1.4	Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена	66	48	14	-	18	-		
	Консультации	28							
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	180						180	-
	Консультации по практике	6							
	<b>Всего:</b>	<b>851</b>	<b>457</b>	<b>214</b>		<b>180</b>	<b>-</b>		

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 01. Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>205</b>	
<b>Раздел ПМ 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>		<b>205</b>	
<b>Глава 1. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>24</b>	
Тема 1.1. Введение. Предмет, цели и задачи	<p><b>Содержание</b></p> <p>Предмет, цели и задачи МДК. Межпредметные связи с другими МДК и учебными дисциплинами.</p> <p>Ключевые понятия: товароведение, товар, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Общность и различия указанных объектов товароведения по назначению и полноте охвата.</p> <p>Состояние продовольственного рынка. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания и пути ее решения. Источники насыщения рынка продовольствием. Соотношение продовольственных товаров отечественного и импортного производства. Закупки продовольственного сырья и товаров предприятиями общественного питания.</p> <p>Перспективы развития рынка: стабилизация социально-экономического положения России, поддержка отечественного производителя, обеспечение продовольственной безопасности, расширение использования местных продовольственных ресурсов, улучшение качества и предотвращение реализации некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Роль общественного питания в обеспечении продовольственной безопасности.</p>	2	1
Тема 1.2. Ассортимент товаров	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент товаров: понятие, виды, их краткая характеристика.</p> <p>Свойства и показатели ассортимента: номенклатура, краткая характеристика, расчет показателей. Применение показателей ассортимента для рационального формирования ассортимента.</p>	2	2



	<p>Управление ассортиментом: понятие, способы. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи и основные направления формирования ассортимента.</p> <p>Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Расчет показателей ассортимента и оценка ассортиментной политики организации общественного питания.</p>	4	
<p>Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Пищевая ценность: понятие. Свойства, ее обуславливающие: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость. Показатели свойств. Потребности, удовлетворяемые свойствами пищевой ценности. Рекомендуемые нормы потребления. Понятие об адекватном уровне потребления функциональных продуктов питания.</p> <p>Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребностей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента пищевых продуктов для обеспечения рационального питания. Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека (табачные изделия, алкогольные напитки). Альтернативные и традиционные источники пищевых и биологически активных веществ.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Расчет энергетической ценности продуктов, используемых при приготовлении завтрака (обеда или ужина) и оценка степени удовлетворения суточной энергетической потребности.</p>	2	
	<p>Тема 1.4. Химический состав</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация веществ химического состава по природе (органические и неорганические), по усвояемости (усвояемые, неусвояемые и трудно усвояемые), по полезности (питательные, балластные, вредные), по происхождению (природные, искусственные и синтетические).</p> <p>Основные группы веществ продовольственных товаров: вода, углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, ферменты, органические кислоты, пектиновые, фенольные, красящие вещества.</p>	2	1

	<p>Характеристика отдельных групп веществ по следующим признакам: химическая природа, классификация, значение в питании, содержание веществ, деление товаров на группы с высоким, средним и низким содержанием веществ; влияние отдельных веществ на качество, в том числе на сохраняемость и безопасность.</p>		
<p>Тема 1.5. Оценка качества</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Качество: понятие. Свойства и показатели качества: понятия. Наименования и значения показателей качества. Классификация свойств (простые и сложные), показателей (единичные, комплексные, определяющие, базовые) и значений показателей (действительные, оптимальные, регламентированные и др.).</p> <p>Деление свойств продовольственных товаров на потребительские и технологические. Группы показателей, их характеризующие (органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические).</p> <p>Безопасность пищевых продуктов: понятие, показатели, обеспечение.</p> <p>Оценка качества: понятие. Градации качества продовольственных товаров (стандартная, нестандартная, брак, отход). Деление продовольственных товаров на пригодные для использования по назначению, условно пригодные и непригодные (опасные). Представление о потенциально опасной продукции. Градации стандартной продукции по качеству: природные и товарные, их признаки. Пересортица: причины возникновения, способы обнаружения. Градации по размеру (размерные): назначение, виды продуктов, для которых они применяются. Взаимосвязь градаций по качеству и размеру.</p> <p>Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, установление причин возникновения и способов устранения.</p> <p>Контроль качества: понятие. Правила отбора проб от товарных партий. Классификация проб (образцов). Приемочные и браковочные числа.</p>	2	1
<p>Тема 1.6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Обеспечение качества и количества товаров: понятие, назначение. Факторы, сохраняющие качество и количество товаров. Упаковка: понятие, назначение, составные элементы, классификация. Требования к упаковке.</p> <p>Хранение: понятие, назначение, необходимость, результативность. Условия и сроки хранения продовольственных товаров. Факторы, определяющие условия хранения, их краткая характеристика. Показатели климатического и санитарно-</p>	2	2

	<p>гигиенического режимов хранения. Классификация товаров по требованиям к оптимальному и влажностному режимам. Размещение на хранение: правила, принципы, способы.</p> <p>Сроки сохраняемости: годности, хранения и реализации; понятие, влияние на качество. Классификация продовольственных товаров по срокам годности (хранения).</p> <p>Товарные потери: виды и разновидности, процессы, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Расчет фактической и начисленной естественной убыли по установленным нормам.</p>	4	
Тема 1.7. Консервирование продовольственного сырья	<p><b>Содержание</b></p> <p>Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в организациях общественного питания. Тенденция к расширению методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия).</p>	2	1
<b>Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп</b>		<b>59</b>	
Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация: понятие, объекты, классификационные признаки. Методы классификации: иерархический и фасетный, их преимущества и недостатки.</p> <p>Общая классификация продовольственных товаров на однородные группы по назначению и сырью. Отличительные признаки каждой группы. Торговая классификация продовольственных товаров, ее особенности от товароведной. Технологическая классификация: продовольственное сырье и пищевые продукты, реализуемые без существенной обработки.</p>	2	1
Тема 2.2. Вспомогательные продовольственные товары	<p><b>Содержание</b></p> <p>Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, отличия от других групп продовольственных товаров.</p> <p>Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация на группы, подгруппы и виды, их характеристика.</p> <p>Приправы и пряности: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика наиболее распространенных видов.</p>	2	1

	<p>Крахмал и крахмалопродукты: понятие, назначение, классификация и краткая характеристика отдельных видов.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение вспомогательных продовольственных товаров.</p>		
<p>Тема 2.3. Зерномучные товары</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состояние и перспективы развития рынка зерна и продуктов его переработки в России. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Пищевая ценность и химический состав зерномучных товаров. Потребности, удовлетворяемые этими товарами. Использование в предприятиях общественного питания.</p> <p>Представление о строении зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур, влиянии отдельных анатомических частей зерна на качество зерномучных товаров.</p> <p>Краткая товароведная характеристика подгрупп зерномучных товаров по идентифицирующим признакам, пищевой ценности, составу и использованию. Классификация и ассортимент этих товаров.</p> <p>Оценка качества зерномучных товаров: общие и специфичные показатели, градации качества, дефекты.</p> <p>Условия и сроки хранения зерномучных товаров разных подгрупп. Деление их на товары длительного и кратковременного хранения.</p>	2	
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Сравнительная органолептическая оценка качества хлеба пшеничного и ржаного (ржано-пшеничного) разных наименований (по натуральным образцам и стандартам).</p>		4
	<p>Тема 2.4. Флодоовощные товары</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состояние и перспективы развития рынка плодooвощных товаров в России. Классификация плодooвощных товаров: свежие и переработанные плоды и овощи. Торговая классификация. Отличия понятий «плоды» и «фрукты».</p> <p>Свежие плоды, овощи и грибы. Классификация по строению, назначению и районам выращивания. Пищевая ценность и химический состав.</p> <p>Оценка товарного качества: общие и специфичные показатели, градации качества, отличия природных и товарных сортов, дефекты (микробиологические и физиологические болезни, повреждения сельскохозяйственными вредителями).</p>	2

	<p>Краткая товароведная характеристика основных групп плодов и овощей по строению, характерным веществам химического состава, использованию, природным сортам. Экзотические виды плодов, овощей и грибов, их использование в общественном питании.</p> <p>Упаковка и маркировка товаров этой группы.</p> <p>Режим и сроки хранения основных групп плодоовощных товаров.</p> <p>Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика плодоовощных консервов, квашеных овощей, грибов, моченых плодов, сушеных и замороженных плодов, овощей и грибов по идентифицирующим признакам, ассортименту, назначению, пищевой ценности, оценке качества, дефектам. Условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Диагностика дефектов и определение градаций качества свежих плодов и овощей.</p> <p>Сравнительная органолептическая оценка качества натуральных образцов переработанных плодов и овощей (2-3 наименований консервов, сушеных плодов или квашеных овощей) и установление соответствия требованиям стандартов.</p>	4	
<p>Тема 2.5. Вкусовые товары</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Рынок напитков: состояние, перспективы развития. Государственное регулирование рынка алкогольных напитков и пива. Классификация вкусовых товаров. Использование в общественном питании в качестве сырья и готовой продукции. Значение разных групп вкусовых товаров в питании. Потребности, удовлетворяемые этими товарами.</p> <p>Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные признаки от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы.</p> <p>Водки и ликероводочные изделия: понятие, назначение. Общность и отличия от водок и ликероводочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Общность и различия вин и ликероводочных изделий. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин:</p>	5	2

сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Понятие о первичном и вторичном виноделии. Стадии жизни вин, их влияние на качество, группу и тип вина. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.

Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки и коньяков. Классификация и ассортимент коньяков, их состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Краткая характеристика наиболее распространенных наименований коньяка. Оценка качества: показатели, дефекты.

Ром и виски: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества.

Розлив, упаковка, маркировка алкогольных напитков.

Фальсификация алкогольных напитков: виды, средства. Средства обнаружения фальсификации. Культура потребления алкогольных напитков.

Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Общность и отличия от алкогольных напитков.

Пиво и напитки на основе пива: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения.

Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков. Слабоалкогольные коктейли промышленного производства: виды, классификация, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение.

Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

Краткая характеристика отдельных подгрупп безалкогольных напитков по сырью, составу, пищевой ценности.

Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка.

	<p>Сравнительная товароведная характеристика чая, кофе и их заменителей по идентифицирующим признакам, ассортименту, пищевой ценности, составу, назначению, оценке качества, сырью и технологии производства.</p> <p>Оценка качества вкусовых товаров разных групп: общие и специфические показатели, товарные сорта, дефекты.</p> <p>Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения вкусовых товаров разных групп.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Изучение ассортимента ликероводочных изделий, распознавание их подгрупп и видов по маркировке.</p> <p>Сравнительная органолептическая оценка натуральных образцов виноградных (или плодово-ягодных) вин или пива (2-3 наименования) и установление соответствия требованиям стандартов.</p> <p>Изучение ассортимента вин и коньяков, распознавание их подгрупп и видов по маркировке.</p> <p>Определение кислотности и цветности пива, сопоставление с нормами стандарта.</p> <p>Сравнительная органолептическая оценка натуральных образцов безалкогольных напитков (2-3 наименования соков, вод, кваса и др.) и установление соответствия требованиям стандартов.</p> <p>Сравнительная органолептическая оценка чая (или кофе) разных наименований и товарных сортов (не менее 2-3 наименований натуральных образцов) и подтверждение товарного сорта, указанного на маркировке.</p>	8	
<p>Тема 2.6. Кондитерские товары</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые сахаром. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.</p> <p>Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.</p>	2	2

	<p>Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.</p> <p>Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.</p> <p>Краткая товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Анализ показателей качества (органолептических и физико-химических) шоколада по стандарту. Изучение ассортимента шоколада по стандарту.</p> <p>Изучение и сопоставление ассортимента тортов и пирожных по стандарту и Сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.</p>	4	
Тема 2.7. Табачные изделия	<p><b>Содержание</b></p> <p>Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от других пищевых продуктов. Общая классификация. Состояние и перспективы рынка табачных изделий. Физическое воздействие веществ табачных изделий. Государственное регулирование рынка и ограничение курения.</p> <p>Сравнительная характеристика табачных изделий разных видов по внешнему виду, размеру, составу, способу изготовления. Общность и отличия сигарилл от сигар. Оценка качества табачных изделий. Упаковка, маркировка, хранение и реализация.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Изучение и распознавание ассортимента табачных изделий.</p>	2	
Тема 2.8. Пищевые жиры	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общест-венном питании. Пищевая ценность. Потребности, удовлет-воряемые пищевыми жирами.</p> <p>Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.</p>	2	1



	<p>Краткая товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по идентифицирующим признакам, ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p>		
<p>Тема 2.9. Молочные товары</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.</p> <p>Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.</p> <p>Краткая товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Сравнительная органолептическая оценка качества сыров разных видов, типов и наименований на натуральных образцах и/или по стандарту.</p>		2
	<p>Тема 2.10. Мясные товары</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами.</p> <p>Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы - на категории, колбасных изделий - на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.</p> <p>Краткая товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью,</p>	2

	<p>технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания.</p> <p>Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Изучение ассортимента колбас и распознавание отдельных наименований натуральных образцов.</p> <p>Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов и органолептических показателей качества по нормативным документам (ТУ, Сборникам рецептур).</p>	4	
Тема 2.11. Рыбные товары	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании.</p> <p>Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы.</p> <p>Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.</p> <p>Краткая товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Хранение рыбных товаров: условия и сроки.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Ознакомление с семействами промысловых рыб по плакатам и альбомам. Установление отличительных признаков рыб, наиболее часто используемых в предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучение ассортимента рыбных деликатесных товаров в магазине и по стандартам.</p>	2	
Тема 2.12. Яичные товары	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании.</p> <p>Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яичепродуктов, их отличительные признаки.</p>	2	2

	<p>Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.</p> <p>Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Определение вида и категории яйца по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
<b>Глава 3. Товароведение кулинарной и кондитерской продукции</b>		<b>46</b>	
Тема 3.1. Общая классификация и ассортимент продукции общественного питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные понятия: продукция, процесс, технология, кулинария, кулинарная продукция, кондитерская продукция, сырье, полуфабрикат, кулинарная обработка и др. (по ГОСТ Р 50647-94).</p> <p>Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Классификация кулинарной продукции по различным признакам (в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007).</p> <p>Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании.</p> <p>Классификация и ассортимент кондитерской продукции: объекты, признаки. Значение ассортимента при определении типа и класса предприятия.</p>	2	1
Тема 3.2. Классификация, ассортимент и оценка качества полуфабрикатов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация полуфабрикатов по видам сырья и способам его обработки. Общность и различия сырья и полуфабрикатов по назначению и химическому составу.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов: 1. из свежих плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки; 2. из рыбного сырья; 3. мясного сырья (включая мясо птицы, дичи и кроликов), краткая характеристика отдельных видов.</p> <p>Требования к качеству, дефекты: виды, причины возникновения, способы переработки или использования. Режим и сроки хранения (годности) и реализации. Кулинарное использование полуфабрикатов разных видов.</p>	2	1
Тема 3.3. Классификация, ассортимент и оценка качества супов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам. Супы заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные, холодные и сладкие: ассортимент, сравнительная характеристика, требования к качеству, дефекты, режим хранения, сроки годности.</p>	2	2

	Ассортимент национальных супов (в зависимости от региональных особенностей).		
	<b>Практические занятия</b>		
	Составление таблиц «Ассортимент и сравнительная характеристика супов» и «Требования к качеству и дефекты супов». Распознавание ассортимента супов, их характерных признаков.	2	
Тема 3.4. Классификация, ассортимент и оценка качества соусов	<b>Содержание</b>		
	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Принцип подбора соусов к блюдам. Наиболее распространенные соусы с загустителями (красные, белые на мясном, рыбном, грибном бульонах, молочные, сметанные, на сливках) и их производные: сравнительная характеристика, кулинарное использование. Соусы без загустителей: холодные (на растительном масле, уксусе, масляные смеси), на сливочном масле. Ассортимент, кулинарное использование. Требования к качеству и дефекты соусов. Использование соусов промышленного производства. Режим и сроки хранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Составление таблицы «Характеристика, использование, требования к качеству наиболее распространенных соусов».	2	
Тема 3.5. Классификация, ассортимент и оценка качества овощных и грибных блюд и гарниров	<b>Содержание</b>		
	Значение овощных блюд в питании. Принципы подбора овощных гарниров к рыбным и мясным блюдам. Классификация и ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Требования к качеству, дефекты блюд, причины возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Составление таблицы «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации».	2	
Тема 3.6. Классификация, ассортимент и оценка качества крупяных и	<b>Содержание</b>		
	Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и принципы их подбора к блюдам. Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	1

макаронных блюд и гарниров	<p>Блюда из круп: ассортимент, режимы хранения, требования к качеству, дефекты, сроки реализации.</p> <p>Блюда из бобовых и макаронных изделий: кулинарное использование, требования к качеству, внешние дефекты, режим и сроки реализации блюд.</p>		
Тема 3.7. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбных блюд и из морепродуктов	<b>Содержание</b>		
	<p>Значение рыбных блюд в питании.</p> <p>Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов (нерыбного водного сырья). Характеристика блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой, из нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд, гарниры и соусы к ним. Требования к качеству, режим и сроки хранения (годности), реализации. Возможные дефекты блюд.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Составление таблиц «Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья», «Гарниры и соусы к блюдам из рыбы».</p> <p>Распознавание ассортимента блюд из рыбы.</p> <p>Оценка качества блюд.</p>	2	
Тема 3.8. Классификация, ассортимент и оценка качества мясных блюд, блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	<b>Содержание</b>		
	<p>Значение мясных блюд в питании.</p> <p>Классификация блюд из мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Характеристика блюд из мяса: отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленного, из субпродуктов.</p> <p>Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, внешние дефекты. Режим и сроки хранения и реализации.</p> <p>Ассортимент блюд из мяса диких животных.</p> <p>Ассортимент блюд зарубежных и национальных кухонь.</p> <p>Значение блюд из птицы в питании.</p> <p>Классификация блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика блюд: из отварной птицы; жареной птицы и дичи; из филе птицы и дичи; тушеной птицы и субпродуктов; рубленой птицы и дичи; из кролика.</p> <p>Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, дефекты, режим и сроки хранения (годности) и реализации.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Составление таблиц: «Классификация и ассортимент блюд из мяса», «Требования к качеству блюд из мяса. Внешние дефекты».</p>	2	

	<p>Распознавание ассортимента блюд из мяса. Распознавание ассортимента блюд из птицы, дичи, кролика.</p>		
<p>Тема 3.9. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд из яиц и творога</p>	<p><b>Содержание</b> Значение блюд из яиц и творога в питании. Классификация, ассортимент блюд из яиц и творога. Характеристика блюд из яиц (вареных, жареных, запеченных). Ассортимент. Требования к качеству, дефекты внешнего вида, вкуса и запаха, режим хранения и реализации. Блюда из творога. Ассортимент блюд из натурального творога и горячих блюд из творога. Требования к качеству блюд, дефекты, режим и сроки хранения (годности) и реализации.</p>	2	1
<p>Тема 3.10. Классификация, ассортимент и оценка качества холодных блюд и закусок</p>	<p><b>Содержание</b> Холодные блюда и закуски: понятие, значение в питании, классификация, ассортимент. Характеристика, ассортимент гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Характеристика, ассортимент: салатов из сырых и вареных овощей, винегретов; закусок из овощей и грибов; холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, из нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, мясных продуктов; холодных закусок из яиц и сыра. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы, морепродуктов, из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд, дефекты. Режим и сроки хранения и реализации. Бутерброды: классификация, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Горячие закуски: ассортимент, характеристика. Требования к качеству, сроки реализации.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b> Составление таблиц: «Классификация холодных блюд и закусок», «Требования к качеству холодных блюд и закусок». Просмотр видеофильмов по теме с выполнением заданий в виде заполнения таблиц. Распознавание ассортимента блюд.</p>	2	
<p>Тема 3.11. Классификация, ассортимент и оценка качества сладких блюд</p>	<p><b>Содержание</b> Сладкие блюда: значение в питании, классификация, ассортимент. Характеристика сырья, полуфабрикатов, соусов, используемых при приготовлении и отпуске сладких блюд.</p>	2	2

	<p>Ассортимент, характеристика: фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), компотов, железированных, замороженных, горячих сладких блюд. Требования к качеству, дефекты. Режим и сроки хранения и реализации.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Составление таблиц: «Классификация сладких блюд», «Требование к качеству сладких блюд».</p> <p>Распознавание ассортимента сладких блюд.</p>	4	
<p>Тема 3.12. Классификация, ассортимент и оценка качества горячих и холодных безалкогольных напитков</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации напитков. Горячие напитки с вином. Холодные безалкогольные напитки: ассортимент, характеристика, требования к качеству, режим хранения и реализации.</p>	2	1
<p>Тема 3.13. Классификация, ассортимент и оценка качества мучных изделий и блюд</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение изделий из муки в питании. Классификация, Ассортимент. Изделия из дрожжевого теста: ассортимент, характеристика. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации. Дефекты изделий.</p> <p>Мучные блюда. Ассортимент, характеристика, требования к качеству, режим хранения и реализации.</p> <p>Кондитерские изделия из различных видов теста (песочного, сдобного пресного, слоеного, бисквитного, заварного, воздушного и т.д.). Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, дефекты. Режимы и сроки хранения и реализации.</p> <p>Мучные изделия пониженной калорийности. Назначение. Ассортимент. Характеристика.</p>	2	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Распознавание ассортимента.</p> <p>Оценка качества блюд и изделий из муки.</p>	2	
<p>Тема 3.14. Классификация, ассортимент и оценка качества блюд и кулинарных изделий для</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы.</p> <p>Классификация, ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Требования к качеству, режим и сроки хранения (годности) и реализации.</p>	2	1

лечебного и школьного питания	Школьное питание: режим питания, рационы, ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 1.</b></p> <p><b>К теме 1.1.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение ключевых понятий товароведения. Выявите общность и различия между понятиями «продовольственные товары» и «пищевые продукты».</li> <li>2. Изучите состояние и перспективы развития продовольственного рынка России.</li> <li>3. Выявите роль общественного питания в обеспечении продовольственной безопасности России.</li> </ol> <p><b>К теме 1.2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение понятия «ассортимент».</li> <li>2. Изучите свойства и показатели ассортимента.</li> <li>3. Укажите, какой вид ассортимента в организациях общественного питания, где Вы проходите практику.</li> <li>4. Рассчитайте основные показатели ассортимента кулинарной продукции в этой организации общественного питания.</li> <li>5. Изучите вопросы управления ассортиментом.</li> </ol> <p><b>К теме 1.3.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение термина «пищевая ценность».</li> <li>2. Составьте схему «Свойства пищевой ценности и показатели их характеризующие».</li> <li>3. Изучите рекомендуемые нормы потребления продуктов питания и понятие «адекватное питание».</li> <li>4. Укажите основные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров.</li> <li>5. Выявите продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека, а также альтернативные и традиционные источники пищевых и биологически активных веществ.</li> </ol> <p><b>К теме 1.4.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составьте схему «химический состав пищевых продуктов», разделив в ней важнейшие питательные вещества по химической природе, усвояемости и происхождению.</li> <li>2. Изучите характеристику важнейших веществ химического состава в соответствии с приведенной в программе унифицированной схеме.</li> <li>3. Выявите влияние на пищевую ценность и сохраняемость углеводов, жиров, белков, витаминов и минеральных веществ.</li> <li>4. Спрогнозируйте химический состав следующих пищевых продуктов: хлеб, картофель, сахар, мясо, молоко, рыба.</li> </ol> <p><b>К теме 1.5.</b></p>		<b>64</b>	



1. Дайте понятие «оценка соответствия», укажите её этапы и назначение.
2. Рассмотрите группы показателей качества.
3. Дайте характеристику органолептических свойств и показателей.
4. Разберите физико-химические, микробиологические и паразитологические показатели.
5. Выявите понятие, виды и показатели безопасности пищевых продуктов. Укажите нормативные документы, их регламентирующие.
6. Выявите градации качества продовольственных товаров и критерии их деления. К какой градации качества относятся:
  - А) хлеб с трещинной на корке;
  - Б) загнивание плода.

**К теме 1.6.**

1. Укажите показатели сохраняемости товаров.
2. Рассмотрите виды и разновидности товарных потерь, причины возникновения, порядок списания.
3. Изучите факторы, влияющие на потери.
4. Рассмотрите классификацию продовольственных товаров по оптимальным температурно-влажностным режимам.
5. Составьте схемы классификации сроков сохраняемости и классификации пищевых продуктов по этим срокам.
6. Выявите критерии окончания сохраняемости продовольственных товаров.
7. Изучите порядок проведения контроля за условиями и сроками хранения.

**К теме 1.7.**

1. Укажите понятие и назначение консервирования.
2. Разработайте схему «Классификация методов консервирования».
3. Рассмотрите сравнительную характеристику разных методов консервирования, выявив их преимущества и недостатки.
4. Объясните причины возникновения тенденции к расширению методов консервирования.

**К теме 2.1.**

1. Изучите классификацию товаров: понятие, методы, их характеристику.
2. Рассмотрите общую классификацию продовольственных товаров на однородные группы.
3. Разработайте схему классификации продовольственных товаров по назначению.
4. Изучите технологическую классификацию продовольственных товаров и сравните её с товароведной.

**К теме 2.2.**

1. Укажите понятие, назначение и классификацию вспомогательных товаров.

2. Рассмотрите понятие, назначение и классификацию пищевых добавок. Дайте их краткую характеристику.
3. Рассмотрите понятие, назначение и классификацию пряностей и приправ.
4. Рассмотрите понятие, назначение и классификацию улучшителей консистенции и соды.
5. Дайте характеристику спичек.
6. Укажите, к каким подгруппам вспомогательных товаров относятся лимонная кислота, уксус, крахмал, пектин, каротин.

**К теме 2.3.**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка зерна и продуктов его переработки.
2. Составьте схему классификации зерномучных товаров по характерным для них признакам.
3. Охарактеризуйте пищевую ценность зерномучных товаров. Укажите, к каким группам продовольственных товаров они относятся по калорийности, содержанию углеводов, белков, жиров и витаминов.
4. Изучите особенности строения и состава зерна, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки зерна.
5. Дайте товароведную характеристику:
  - a. круп;
  - b. муки;
  - c. хлебобулочных изделий;
  - d. макаронных изделий
6. Выявите определяющие и специфичные показатели качества зерномучных товаров разных групп.
7. Рассмотрите условия и сроки хранения зерномучных товаров разных подгрупп.

**К теме 2.4.**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров.
2. Составьте схему классификации плодоовощных товаров (свежих плодов и овощей) и выявите их классификационные признаки.
3. Рассмотрите состав и пищевую ценность свежих плодов и овощей. Выявите, к какой группе они относятся по калорийности, содержанию углеводов, белков, жиров, витаминов, минеральных веществ.
4. Назовите наиболее важные вещества свежих плодов и овощей.
5. Дайте товароведную характеристику свежих плодов и овощей разных подгрупп и видов.
6. Разберите определяющие и специфичные показатели качества свежих плодов и овощей.
7. Рассмотрите градации качества свежих плодов и овощей. Укажите, к какой градации качества относятся:  
А) уродливые и поврежденные плодояжкой яблоки;

Б) механически поврежденный картофель;

В) лук, пораженный шейковой гнилью.

8. Рассмотрите условия и сроки хранения свежих плодов и овощей.
9. Дайте товароведную характеристику продуктов переработки плодов и овощей.
10. Укажите номенклатуру потребительских свойств переработанных плодов и овощей.
11. Рассмотрите условия и сроки хранения продуктов переработки плодов и овощей.

**К теме 2.5.**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров.
2. Изучите правовую базу государственного регулирования рынка алкогольных напитков и пива.
3. Разработайте схему классификации вкусовых товаров.
4. Рассмотрите особенности состава и пищевой ценности вкусовых товаров разных подгрупп.
5. Укажите влияние физиологически активных веществ вкусовых товаров на организм человека.
6. Дайте товароведную характеристику вкусовых товаров однородных групп.
7. Выявите определяющие и специфичные показатели качества вкусовых товаров однородных групп, их градации качества.
8. Рассмотрите технологические и предреализационные дефекты вкусовых товаров, причины их возникновения и пути предупреждения и устранения.
9. Изучите упаковку и маркировку вкусовых товаров. Укажите их идентифицирующие признаки.
10. Рассмотрите условия и сроки хранения вкусовых товаров.

**К теме 2.6.**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров.
2. Составьте схему общей классификации кондитерских товаров.
3. Рассмотрите особенности состава кондитерских товаров разных подгрупп.
4. Дайте товароведную характеристику сахара, мёда, сахаристых и мучных кондитерских изделий.
5. Рассмотрите товароведную характеристику жевательной резинки.
6. Выявите общие и специфичные показатели качества кондитерских изделий, их градации качества.
7. Проведите диагностику дефектов кондитерских изделий, возникающих при производстве и хранении.
8. Рассмотрите способы фальсификации шоколада.
9. Изучите упаковку и маркировку кондитерских изделий.
10. Укажите условия и сроки сохраняемости кондитерских товаров разных групп, критерии окончания сроков хранения.

**К теме 2.7.**

1. Дайте определение понятия «табачные изделия». Укажите их назначение, особенности использования.
2. Рассмотрите состояние и перспективы развития рынка табачных изделий.

3. Разберите правовое регулирование оборота табачных изделий.
4. Разработайте схему классификации табачных изделий.
5. Дайте товароведную характеристику табачных изделий.
6. Изучите упаковку, маркировку, условия хранения табачных изделий.

**К теме 2.8.**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка жиров.
2. Составьте схему классификации пищевых жиров и выявите их классификационные признаки.
3. Дайте товароведную характеристику пищевых жиров разных подгрупп.
4. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества пищевых жиров, их градации качества.
5. Выявите технологические предреализационные дефекты жиров, причины их возникновения и способы их предупреждения.
6. Рассмотрите способы фальсификации пищевых жиров.
7. Изучите упаковку и маркировку пищевых жиров.
8. Укажите условия и сроки хранения пищевых жиров.

**К теме 2.9.**

1. Изучите состояние рынка молочных товаров и перспективы его развития.
2. Составьте схему «классификация молочных товаров».
3. Изучите состав и пищевую ценность молочных товаров разных подгрупп.
4. Дайте товароведную характеристику молочных товаров разных подгрупп.
5. Выявите общие и специфичные показатели качества молочных товаров, их градации качества.
6. Проведите диагностику дефектов молочных товаров, возникающих при производстве и хранении.
7. Рассмотрите способы фальсификации
8. Изучите упаковку и маркировку молочных товаров.
9. Укажите условия и сроки сохраняемости молочных товаров разных групп, критерии окончания сроков хранения.

**К теме 2.10**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка мясных товаров.
2. Изучите тканевый, химический состав и пищевую ценность мясных товаров разных подгрупп.
3. Дайте товароведную характеристику мясных товаров разных подгрупп.
4. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества мясных товаров, их градации качества.
5. Выявите технологические предреализационные дефекты мясных товаров, причины их возникновения и способы предупреждения.
6. Рассмотрите сортовую разрубку туш и принципы, положенные в её основу.
7. Изучите упаковку и маркировку мясных товаров.

8. Укажите условия и сроки хранения мясных товаров.

**К теме 2.11.**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка рыбных товаров.
2. Изучите тканевый, химический состав и пищевую ценность рыбных товаров разных подгрупп.
3. Выявите общие и отличительные признаки мяса рыб от мяса убойных теплокровных животных.
4. Рассмотрите характерные признаки рыб разных промысловых семейств.
5. Изучите разделку и термическую обработку рыбы.
6. Дайте товароведную характеристику:
  - a. рыбы и продуктов её переработки;
  - b. морепродуктов животного и растительного происхождения.
7. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества рыбных товаров, их градации качества.
8. Выявите технологические и предреализационные дефекты рыбных товаров, причины их возникновения и способы их предупреждения.
9. Рассмотрите способы фальсификации рыбных товаров.
10. Изучите упаковку и маркировку рыбных товаров.
11. Укажите условия и сроки хранения рыбных товаров.

**К теме 2.12.**

1. Изучите состояние и перспективы развития рынка яичных товаров.
2. Изучите состав, пищевую ценность и строение яйца, его влияние на виды и категории.
3. Дайте товароведную характеристику яичных товаров разных подгрупп.
4. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества яичных товаров, их градации качества.
5. Выявите допустимые и недопустимые дефекты яичных товаров, причины их возникновения и способы предупреждения.
6. Изучите упаковку и маркировку яичных товаров.
7. Укажите условия и сроки хранения яичных товаров.

**К теме 3.1.**

1. Изучите основные понятия: продукция, процесс, технология, кулинария, кулинарная продукция, кондитерская продукция, сырье, полуфабрикат, кулинарная обработка.
2. Ознакомьтесь с ГОСТ Р 50763-2007.
3. Составьте схемы классификации кулинарной продукции и кондитерской продукции.
4. Выявите особенности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции.

**К теме 3.2.**

1. Дайте определение понятия «полуфабрикат» и его назначение.
2. Разработайте схему «Классификация полуфабрикатов».

3. Охарактеризуйте отдельные виды полуфабрикатов.
4. Составьте таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов разных видов» и «Дефекты полуфабрикатов». Выявите общность и различия требований к качеству.

**К теме 3.3.**

1. Дайте определение понятия и назначение супов.
2. Составьте схему «Классификация супов по разным признакам». Дайте их характеристику.
3. Изучите ассортимент национальных супов.

**К теме 3.4.**

1. Укажите понятие, назначение и ассортимент соусов.
2. Составьте схему «Классификация соусов».
3. Подберите соусы к следующим блюдам: а) котлета с картофельным пюре; б) судак с жареным картофелем; в) сосиски с тушеной капустой; г) мясные тефтели с рисом.
4. Составьте таблицы «Требования к качеству соусов» и «Дефекты соусов».

**К теме 3.5.**

1. Выявите значение овощных блюд в питании.
2. Рассмотрите принципы подбора овощных гарниров к рыбным и мясным блюдам.
3. Разработайте схему классификации блюд и гарниров из овощей и грибов. Изучите их ассортимент.
4. Изучите требования к качеству овощных и грибных блюд и гарниров.

**К теме 3.6.**

1. Выявите значение крупяных и макаронных блюд в питании.
2. Укажите принципы подбора гарниров к блюдам из круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Составьте таблицы «Классификация и ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий», «Требования к качеству и дефекты блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».
4. Изучите условия и сроки их хранения.

**К теме 3.7.**

1. Выявите значение рыбных блюд в питании.
2. Составьте таблицы «Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».
3. Подготовьте доклад «Характеристика блюд из рыбы и морепродуктов» по меню баз практики.
4. Изучите ассортимент блюд из рыбы и гидробионтов.
5. Составьте таблицу «Дефекты блюд из рыбы и гидробионтов».

**К теме 3.8.**

1. Установите значение мясных блюд в питании.
2. Изучите классификацию блюд из мяса и составьте схему классификации.
3. Подготовьте доклад, реферат «Блюда из мяса» (по меню баз практики).

4. Составьте таблицу «Гарниры и соусы к блюдам из мяса».
5. Дайте характеристику блюд из мяса.
6. Подберите соусы и гарниры к следующим блюдам из мяса: натуральный бифштекс, антрекот, бефстроганов, азу, котлеты, шницели, зразы.
7. Разработайте схему классификации блюд из птицы, пернатой дичи и кроликов. Дайте их характеристику.
8. Составьте таблицу «Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика».
9. Укажите режим и сроки хранения и реализации.

**К теме 3.9.**

1. Установите значение блюд из яиц в питании.
2. Разработайте схему «Классификация блюд из яиц и творога». Дайте их характеристику.
3. Составьте таблицу «Требования к качеству блюд из яиц и творога».
4. Составьте таблицу «Дефекты внешнего вида, вкуса и запаха блюд из яиц и творога, причин их возникновения».
5. Укажите режим и сроки хранения и реализации.

**К теме 3.10.**

1. Укажите понятие и значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Разработайте схему «Классификация холодных блюд и закусок». Дайте их характеристику.
3. Подберите соусы для салатов, винегретов, холодца, сельди.
4. Дайте характеристику бутербродов и горячих закусок.

**К теме 3.11.**

1. Разработайте схему «Классификация сладких блюд». Дайте их характеристику.
2. Изучите характеристику сырья, полуфабрикатов, используемых для приготовления сладких блюд.
3. Составьте таблицы «Требования к качеству сладких блюд» и «Дефекты сладких блюд».
4. Подготовьте рефераты «Горячие сладкие блюда», «Желированные сладкие блюда».

**К теме 3.12.**

1. Разработайте схему «Классификация горячих и холодных безалкогольных напитков». Дайте их характеристику.
2. Составьте таблицу «Требования к качеству напитков».
3. Укажите режим и сроки хранения (годности) напитков разных видов.
4. Подготовка рефератов по теме.

**К теме 3.13.**

1. Разработайте схему «Классификация блюд из муки».
2. Дайте характеристику: мучных блюд и кондитерских изделий из разных видов теста.
3. Составьте таблицу «Требования к качеству блюд и изделий из муки».

4. Составьте таблицы «Дефекты блюд и изделий из муки», «Режимы и сроки хранения (годности) и реализации блюд и изделий из муки».			
<b>К теме 3.14.</b>			
1. Дайте определение понятия и назначение лечебного питания.			
2. Укажите принципы лечебного питания.			
3. Разработайте схему «Классификация изделий и блюд для лечебного питания». Дайте их характеристику.			
4. Составьте таблицы «Требования к качеству изделий и блюд для лечебного питания», «Условия и сроки хранения (годности) и реализации изделий и блюд для лечебного питания».			
5. Разберите особенности школьного питания.			
<b>МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания</b>		<b>390</b>	
<b>Раздел 2. Организация и технология производства продукции общественного питания</b>		<b>390</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Предмет, цели, задачи и структура МДК. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение МДК в подготовке менеджера общественного питания. Основные понятия и определения: технология, кулинария, кулинарная продукция. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях.		1
<b>Глава 1. Теоретические основы технологии</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Технологический цикл производства продукции общественного питания	<b>Содержание</b>		
	Основные понятия в области технологии: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и т.д. Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и процесса, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсо и энергосберегающие технологии).	2	1
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>		
	Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Классификация отдельных групп по природе действующего начала.	2	1



<p>Способы кулинарной обработки пищевых продуктов</p>	<p>Механические: измельчение (нарезка, шинковка), протира-ние, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание; фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование.</p> <p>Гидромеханические: промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение (отстаивание), фильтрование.</p> <p>Химические и биохимические: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др.</p> <p>Термические: тепловые, охлаждение, замораживание.</p> <p>Характеристика отдельных способов.</p> <p>Тепловая обработка. Значение. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции.</p> <p>Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.</p>		
<p>Тема 1.3. Классификация ассортимента кулинарной продукции</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки.</p> <p>Классификация кулинарной продукции по разным признакам: по виду используемого сырья; по способу кулинарной обработки; характеру потребления; назначению; термическому состоянию; консистенции; по степени готовности.</p> <p>Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании.</p>	2	1
<p>Тема 1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.</p> <p>Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос), их сущность.</p> <p><b>Изменение белков.</b> Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов. Понятие о деструкции белков. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд.</p> <p>Изменение соединительно-тканых белков.</p>	12	1

Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчители мяса.

Белки яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при кулинарной обработке.

**Изменения углеводов.** Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Изменения крахмала (клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала). Декстринизация крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике.

Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения (влияния температуры, реакции среды и свойств продукта).

**Изменение жиров.** Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира. Правила жарки изделий во фритюре, соблюдение которых замедляет процессы изменения жиров. Влияние процессов изменений жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

**Изменение витаминов.** Изменение жирорастворимых и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки.

Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Витаминизация пищи в организациях общественного питания.

**Изменение цвета.** Изменение естественных пигментов: флавоноиды /катехины, флавоны, антоцианы/, пигменты свеклы /пурпурный, жёлтый/, каротиноиды /каротин, ксантофиллы, ликопин, хлорофилл, миоглобин. Влияние изменений пигментов на качество кулинарной продукции. Процессы,

	<p>вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация сахаров, меланоидинообразование, образование пиродекстринов, сернистого железа, их влияние на качество кулинарной продукции.</p> <p><b>Формирование вкуса и аромата.</b> Образование новых вкусовых и ароматических веществ.</p> <p>Изменение массы. Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, на усвояемость основных пищевых веществ, на повышение калорийности блюд, качество и безопасность кулинарной продукции.</p>		
<b>Глава 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>		<b>52</b>	
<p>Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Сырье: виды, технологические свойства.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.</p> <p>Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование отходов.</p> <p>Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Использование отходов.</p> <p>Обработка и использование сушёных, консервированных, солёных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов.</p> <p>Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов.</p> <p>Особенности обработки экзотических плодов.</p>	6	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов: нарезка картофеля (простая, обтачивание, срезание стружки); корнеплодов, капусты, лука; подготовка овощей к фаршированию.</p> <p>Определение массы отходов при механической кулинарной обработке овощей.</p>	6	

	Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, плодов, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья. Расчёт массы брутто, нетто отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов.		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	6	2
	<p>Характеристика сырья.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).</p> <p>Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками).</p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.</p> <p>Использование пищевых отходов.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом и во фритюре. Приготовление белой панировки, лезона.</p> <p>Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто.</p>	6	
Тема 2.3.	<b>Содержание</b>	10	

Обработка мяса	<p>Характеристика сырья.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; нормы выхода. Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификация.</p> <p>Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из неё. Классификация, ассортимент.</p> <p>Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из неё. Ассортимент, классификация. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.</p> <p>Обработка субпродуктов, их кулинарное использование.</p> <p>Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.</p> <p>Обработка и использование мяса диких животных.</p>		2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление натуральной рубленой и котлетной масс из мяса. Приготовление полуфабрикатов с учётом рационального расходования сырья из натуральной и котлетной масс.</p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто отходов при механической кулинарной обработке мяса.</p>	6	
Тема 2.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	<p><b>Содержание</b></p> <p>Характеристика сырья.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов.</p>	6	2

	<p>Мелкокусковые полуфабрикаты. Ассортимент.</p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы.</p> <p>Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью.</p> <p>Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Обработка птицы с соблюдением технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками (заправка птицы) и из филе птицы. Определение выхода. Обработка субпродуктов.</p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида (птицы, пернатой дичи, кролика), кондиции. Расчёт массы пищевых обработанных отходов.</p>	6	
<b>Глава 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции</b>		<b>172</b>	
<p>Тема 3.1. Супы</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Супы: назначение, классификация по различным признакам.</p> <p>Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.</p> <p>Особенности приготовления заправочных супов, супов-пюре, прозрачных, молочных, холодных и сладких супов.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление заправочных супов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение последовательности технологических операций приготовления.</li> <li>2. Приготовление заправочных супов.</li> <li>3. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.</li> <li>4. Составление технологических (или технико-технологических) карт наготавливаемые блюда.</li> </ol>	12	2
		6	

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций супа с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Составление технологических карт и схем</p>	4	
Тема 3.2. Соусы	<p><b>Содержание</b></p> <p>Назначение, классификация и ассортимент соусов.          Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.          Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование. Ассортимент и особенности приготовления и использования производных красного соуса. Режимы хранения и реализации.          Особенности технологических процессов приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, соусов: грибных, сметанных, молочных, яично-масляных.</p>	8	1
Тема 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение овощных блюд в питании.          Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.          Особенности технологических процессов приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.</p>	6	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных и тушёных овощей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд.</li> <li>2. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных и тушёных овощей.</li> <li>3. Приготовление соусов, используемых при отпуске блюд.</li> <li>4. Определение изменения массы овощей при механической и тепловой обработке.</li> </ol>	10	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	4	

	<p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.</p> <p>Составление технологических карт и схем.</p>		
<p>Тема 3.4. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Сырье: технологическая характеристика, подготовка.</p> <p>Классификация, ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп различной консистенции, бобовых и макаронных изделий, общность и различия. Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш.</p>	4	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>2. Приготовление соусов для отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>3. Определение изменения массы /привар/ при механической и тепловой обработке продуктов.</li> </ol>		
<p>Тема 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение рыбных блюд в питании.</p> <p>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.</p> <p>Особенности технологических процессов приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы.</p> <p>Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы.</p> <p>Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления.</p>	8	2



	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление блюд из рыбы.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы /нерыбного водного сырья/.</li> <li>2. Приготовление соусов и гарниров.</li> <li>3. Составление технологических (технико-технологических карт).</li> </ol>	6	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.</p> <p>Составление технологических карт и схем.</p>	4	
Тема 3.6. Блюда из мяса	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение мясных блюд в питании.</p> <p>Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.</p> <p>Особенности приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного и запеченного мяса. Ассортимент. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса.</p> <p>Блюда из рубленого мяса (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба). Ассортимент. Особенности технологических процессов приготовления блюд из рубленого мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса.</p>	8	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление блюд из мяса.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Приготовление блюд из мяса.</li> <li>2. Приготовление соусов и гарниров.</li> <li>3. Составление технологических (технико-технологических карт).</li> </ol>	6	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	4	

	<p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.</p> <p>Составление технологических карт и схем.</p>		
<p>Тема 3.7. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация блюд. Общая характеристика. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Общие правила порционирования блюд, в том числе заказных, банкетных.</p> <p>Особенности технологических процессов приготовления блюд из отварной, жареной, тушеной, рубленой птицы и дичи, из кролика. Правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы.</p>	4	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Приготовление блюд из домашней птицы.</li> <li>2. Приготовление соусов и гарниров.</li> <li>3. Составление технологических (техничко-технологических) карт.</li> </ol>	6	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика с учётом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.</p>	6	
	<p><b>Содержание</b></p> <p>Характеристика сырья.</p> <p>Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию.</p> <p>Блюда из варёных, жареных, запеченных яиц. Ассортимент. Особенности технологических процессов приготовления блюд из варёных яиц: яйца варёные "всмятку", "в мешочек", "вкрутую"; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Блюда из творога. Ассортимент.</p>	4	2

	<p>Технологический процесс, особенности приготовления блюд из натурального творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного.</p> <p>Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов).</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд.</li> <li>2. Приготовление блюд из яиц, творога.</li> <li>3. Составление технологических (технико-технологических карт).</li> </ol>	6	
<p>Тема 3.9. Холодные блюда и закуски</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение холодных блюд и закусок в питании.</p> <p>Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению холодных блюд, закусок.</p> <p>Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе.</p> <p>Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зелёного лука при приготовлении холодных блюд, закусок.</p> <p>Правила порционирования блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.</p> <p>Салаты и винегреты. Общие правила приготовления. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.</p> <p>Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления.</p> <p>Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления.</p> <p>Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры.</p> <p>Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления блюд.</p>	8	2

	<p>Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Особенности технологических процессов приготовления. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Особенности технологических процессов приготовления. Бутерброды. Классификация, ассортимент. Особенности технологических процессов приготовления бутербродов: открытых (простых, сложных, закусочных), закрытых, горячих, тортов бутербродных.</p> <p>Горячие закуски. Ассортимент. Характеристика. Особенности технологических процессов приготовления горячих закусок: рыба, запечённая в раковинах (кокиль); почки в мадере с шампиньонами (соте); сосиски в томате; тефтели мясные в соусе; ветчина жареная (по-арепски); грибы в сметане (кокот); жульены (из рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, птицы, дичи, грибов).</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, субпродуктов.</p> <p>1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, субпродуктов.</p> <p>2. Приготовление заправок и гарниров.</p> <p>3. Составление технологических (техничко-технологических) карт.</p>	11	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, горячих закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.</p> <p>Составление технологических карт и схем.</p>	4	
Тема 3.10. Сладкие блюда	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение сладких блюд в питании.</p> <p>Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению сладких блюд.</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушёных), сиропов, фруктово-</p>	8	2

ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси (“лье-зон”, “шарлотт”), орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протёртых с сахаром, земляники (садовой) дробленной с сахаром и др.

Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фуцелларана, агароида); пищевых кислот (лимонной, молочной, виннокаменной, О-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина); пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.

Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении сладких блюд.

Общие правила порционирования сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика. Особенности технологических процессов приготовления фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе.

Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушёных, консервированных).

Ассортимент желированных сладких блюд. Особенности технологических процессов приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны).

Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления блюд: мороженое с сиропом (вином), парфе, мороженое-ассорти с плодами консервированными (свежими), мороженое “Сюрприз” и др.

Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Особенности технологических процессов приготовления горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами, гренки с плодами и ягодами, яблоки печёные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жаренные и др.

	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление железированных сладких блюд.</p> <p>1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Приготовление железированных сладких блюд.</p> <p>2. Составление технологических (техничко-технологических ) карт.</p>	6	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций сладких блюд с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.</p> <p>Составление технологических карт и схем.</p>	4	
Тема 3.11. Горячие и холодные безалкогольные напитки	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение напитков в питании.</p> <p>Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая.</p> <p>Горячие напитки с вином. Ассортимент. Особенности приготовления.</p> <p>Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления. Национальные холодные напитки.</p>	4	2
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, продуктов, определение количества порций напитков с учётом вида сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.</p>	6	
<b>Глава 4. Технология приготовления блюд и изделий из муки</b>		<b>24</b>	
Тема 4.1. Технология приготовления блюд и изделий из муки	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение изделий из муки в питании.</p> <p>Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста (химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи). Способы разрыхления теста (биологический,</p>	12	
			2

химический, механический, комбинированный). Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.

Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого /кислого/ теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий.

Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование.

Мучные блюда (гарниры). Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши).

Изделия из песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий.

Изделия из пресного слоёного и дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий.

Изделия из бисквитного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста (бисквита основного и масляного). Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий.

Изделия из заварного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления изделий из заварного теста. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий.

Изделия из воздушного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления изделий. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста.

Отделочные полуфабрикаты. Ассортимент. Использование. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы: сливочные (масляный основной, на сгущённом молоке, “шарлотт”, глясе), белковые (заварной), заварные; сахаристые полуфабрикаты: помадки, желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты; крошка, прочие; использование взбитых сливок. Процессы, происходящие при приготовлении отделочных полуфабрикатов.

Мучные изделия пониженной калорийности. Назначение. Ассортимент. Общая характеристика. Особенности приготовления. Режимы выпечки.

	<p><b>Лабораторные работы</b></p>		
	<p>Приготовление мучных блюд и изделий из дрожжевого теста.  1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд и изделий. Приготовление блюд и изделий из дрожжевого теста.  2. Приготовление фаршей.  3. Составление технологических (техничко-технологических) карт.</p>	6	
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>Решение ситуационных задач. Расчёт необходимого количества муки (с учётом её влажности), другого сырья; определение количества мучных изделий, с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.  Составление технологических схем приготовления блюд и изделий из муки.</p>	6	
<p><b>Глава 5. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания</b></p>		12	
<p>Тема 5.1. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p>Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы.  Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании. Особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9. Принципы и рекомендации по составлению меню диетического, лечебно-профилактического питания. Рекомендуемые примерные меню для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания.  Физиологические основы питания детей школьного возраста. Режим питания. Принципы и рекомендации по составлению примерного циклического двухнедельного меню комплексных рационов питания для школьников. Примерное меню школьных завтраков и обедов с учётом возрастных групп учащихся /с указанием химического состава продуктов, калорийности/. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для детей школьного возраста. Значение и использование овощей, фруктов, молока (молочных продуктов) в питании школьников.  Витаминация пищи. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков для детей школьного возраста.</p>	6	2



	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Меню диетического питания. Составление меню полного суточного рациона диет 1, 2, 5, 7, 10, 9 с учётом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов. Анализ составленного меню, оценка соответствия требованиям диет.</p> <p>Меню школьного питания. Составление меню школьных завтраков с указанием химического состава продуктов и калорийности с учётом возрастных групп учащихся. Составление меню школьных обедов с указанием химического состава продуктов и калорийности с учётом возрастных групп учащихся. Анализ составленного меню, оценка соответствия научным рекомендациям о рациональном питании школьников и современным требованиям.</p>	6	
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 1.</b></p> <p><b>К теме Введение</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучите цели, задачи и предмет МДК.</li> <li>2. Усвойте основные понятия: технология, кулинария, кулинарная продукция.</li> <li>3. Выявите значение МДК в подготовке менеджеров общественного питания.</li> <li>4. Изучите состояние и перспективы развития общественного питания.</li> </ol> <p><b>К теме 1.1.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение основных понятий в области технологии приготовления продукции общественного питания.</li> <li>2. Изучите сущность и основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.</li> <li>3. Рассмотрите принципы производства кулинарной продукции общественного питания.</li> </ol> <p><b>К теме 1.2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов».</li> <li>2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией /на учебных занятиях/.</li> <li>3. Изучите классификацию способов кулинарной обработки по различным признакам.</li> <li>4. Сравните разные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</li> </ol> <p><b>К теме 1.3.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с ГОСТ Р 50763-2007, ГОСТ Р 50647-94.</li> <li>2. Разработайте схему «Классификация ассортимента кулинарной продукции общественного питания».</li> </ol> <p><b>К теме 1.4.</b></p>		98	

1. Выявите влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов.
2. Рассмотрите процессы, влияющие на изменение белков. Укажите их влияние на качество готовой продукции общественного питания.
3. Рассмотрите процессы, влияющие на изменение углеводов. Укажите их влияние на качество готовой продукции общественного питания.
4. Рассмотрите процессы, влияющие на изменение жиров. Укажите их влияние на качество готовой продукции общественного питания.
5. Рассмотрите процессы, влияющие на изменение витаминов. Укажите их влияние на качество готовой продукции общественного питания.
6. Рассмотрите процессы, влияющие на изменение цвета. Укажите их влияние на качество готовой продукции общественного питания.
7. Подготовка рефератов по теме.

**К теме 2.1.**

1. Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов и их значение»; «Формы нарезки картофеля и их назначение».
2. Работа со справочником технолога (на учебных занятиях).
3. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией (на учебных занятиях).

**К теме 2.2.**

1. Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья».
2. Работа со Сборником рецептур и другой нормативной и технологической документацией (на учебных занятиях).

**К теме 2.3.**

1. Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины».
2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией (на учебных занятиях).
3. Подготовка докладов по теме «Обработка и использование мяса диких животных».

**К теме 2.4.**

1. Работа со Сборником рецептур (на учебных занятиях).

**К теме 3.1.**

1. Составление алгоритмов по приготовлению супов.
2. Составление технологических карт.
3. Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией (на учебных занятиях).

4. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).

**К теме 3.2.**

1. Составление технологических и технико-технологических карт.
2. Работа со Сборником рецептур, справочной литературой (на учебных занятиях и внеаудиторно).
3. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов (на учебных занятиях и внеаудиторно).
4. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях, внеаудиторно).

**К теме 3.3.**

1. Составление алгоритма по приготовлению блюд и использование гарниров.
2. Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией (на учебных занятиях, внеаудиторно).
3. Составление технологических и технико-технологических карт.
4. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).

**К теме 3.4.**

1. Составление алгоритма по приготовлению блюд и гарниров из круп, макаронных изделий.
2. Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией (на учебных занятиях, внеаудиторно).
3. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

**К теме 3.5.**

1. Составления алгоритмов приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (внеаудиторно и на учебных занятиях).
2. Подготовка докладов «Блюда из нерыбного водного сырья».
3. Составление технологических карт на блюда из рыбы.
4. Работа со Сборником рецептур, Справочником технолога, нормативно-технической документацией (внеаудиторно, на учебных занятиях).
5. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).

**К теме 3.6.**

1. Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных» и др.
2. Составление алгоритмов по приготовлению блюд из мяса (внеаудиторно и на учебных занятиях).
3. Составление технологических и технико-технологических карт на мясные блюда.
4. Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией (на учебных занятиях, внеаудиторно).
5. Разработка новых фирменных блюд из мяса (на учебных занятиях и внеаудиторно).

**К теме 3.7.**

1. Составление алгоритма по приготовлению блюд.
2. Работа со Сборником рецептур, справочником технолога (на учебных занятиях, внеаудиторно).
3. Разработка новых блюд из птицы, дичи, кролика. Составление технико-технологических карт (на учебных занятиях и внеаудиторно).

**К теме 3.8.**

1. Составление технологических и технико-технологических карт.
2. Составление алгоритма по приготовлению горячих блюд из творога.
3. Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).
4. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).

**К теме 3.9.**

1. Самостоятельное изучение материала по темам “Технологический процесс приготовления салатов из сырых и варёных овощей” и др., пользуясь основной и дополнительной литературой (на учебных занятиях и внеаудиторно).
2. Подготовка рефератов: “Банкетные блюда”, “Бутерброды”, “Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья”.
3. Разработка новых видов продукции, технологических процессов (на учебных занятиях и внеаудиторно).
4. Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски (внеаудиторно и на учебных занятиях).

**К теме 3.10.**

1. Составление алгоритмов приготовления сладких блюд.
2. Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).
3. Разработка новых видов продукции и технологических режимов (на учебных занятиях и внеаудиторно).
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

**К теме 3.11.**

1. Подготовка докладов, рефератов.
2. Работа со Сборником рецептур, справочником технолога (на учебных занятиях и внеаудиторно).
3. Разработка новых видов напитков, технологической документации на них.

**К теме 4.1.**

1. Составление алгоритмов по приготовлению различных видов теста.
2. Работа со Сборником рецептур и нормативно-технической документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).

3. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее (на учебных занятиях или внеаудиторно).			
<b>К Теме 5.1.</b>			
1. Подготовка рефератов по теме.			
2. Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).			
<b>Раздел 3. Физиология питания, санитария и гигиена</b>		<b>70</b>	
<b>МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена</b>		<b>70</b>	
Введение	<b>Содержание</b>	2	1
	Предмет, задачи, история развития дисциплины		
<b>Раздел 1 Основы физиологии питания</b>		<b>35</b>	
Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение	<b>Содержание учебного материала</b>	12	1
	Значение белков в питании. Значение жиров в питании. Значение углеводов в питании.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическая работа №1 «Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах». Практическая работа №2 «Изучение влияния витаминов и минеральных солей на организм человека».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	Усвояемость белков. Низкокалорийные заменители жира. Значение пищевых волокон, клетчатки в питании. Оформление отчета практической работы.		
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание</b>	6	1
	Понятие о процессе пищеварения. Изменения пищи в процессе пищеварения. Строение и функции органов пищеварения.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическая работа №3 «Строение и функции пищеварительной системы». Практическая работа №4 «Исследование факторов, влияющих на пищеварение».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Механическая и химическая обработка пищи. Составление таблицы «Органы системы пищеварения, их значение». Оформление отчета практической работы.		
<b>Раздел 2. Рациональное питание и физиологические основы его организации</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1.	<b>Содержание</b>	6	

Обмен веществ. Основы рационального питания	Основные процессы обмена веществ в организме. Понятие рациона питания Принципы сбалансированного питания для различных групп населения. Лечебно-профилактическое питание.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическая работа №5 «Расчет пищевой и энергетической ценности блюда».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Сообщения на тему: «Рациональное питание и физиологические основы его организации». Сообщения на темы: «Лечебно-профилактическое питание, его значение». «Виды диет». Оформление отчета практической работы.	4	
<b>Раздел 3. Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария</b>		<b>17</b>	
Тема 3.1. Гигиена труда, производственная санитария	<b>Содержание</b>		
	Гигиена труда. Личная гигиена работников пищевых промышленности. Пищевые инфекции. Гельминтозные заболевания. Производственная санитария	8	1
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическая работа №6 «Пищевые инфекционные заболевания».	4	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Санитарный режим работников на производстве. Эпидемии в истории человечества. Дезинфицирующие средства. Оформление отчета практической работы.	5	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 1.</b>			
1. Дайте определения понятий: гигиена, санитария, физиология питания. 2. Рассмотрите значение гигиены питания при обслуживании в организациях общественного питания. 3. Разработайте схему классификации основных пищевых веществ продуктов питания с указанием видов и подвидов отдельных групп. 4. Дайте характеристику белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, воды с указанием их физиологической роли, биологической ценности, состава, потребности в них и источников поступления в организм человека. 5. Рассмотрите обмен веществ и энергии. Укажите суточную потребность в энергии и энергетическую ценность основных питательных веществ. 6. Дайте понятие, сущность и назначение пищеварения.		<b>18</b>	

7. Рассмотрите строение пищеварительной системы.
8. Укажите особенности переваривания основных пищевых веществ и роль пищеварительных ферментов.
9. Изучите факторы, влияющие на усвоение пищи.
10. Дайте определение понятий рациональное и функциональное питание.
11. Изучите режим питания и его значение.
12. Рассмотрите принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи.
13. Укажите особенности питания различных групп населения.
14. Выявите порядок составления меню для разных групп взрослого населения.
15. Рассмотрите физиологические особенности растущего организма.
16. Изучите принципы нормирования пищевых веществ и энергетической ценности пищи для детей и подростков.
17. Укажите особенности режима питания детей и подростков.
18. Составьте набор продуктов для детей младшего, среднего и старшего возраста, а также студентов учреждений СПО (техникума, колледжа).
19. Дайте понятие и назначение диетического питания.
20. Дайте краткую характеристику основных лечебных диет. Разработайте 2-3 диеты.
21. Дайте понятие «микроорганизмы». Составьте схему их классификации.
22. Выявите значение и роль микроорганизмов.
23. Составьте таблицу «Источники и пути обсеменения продовольственного сырья и продукции общественного питания, условия жизнедеятельности микроорганизмов».
24. Дайте обоснование условий и сроков хранения пищевой продукции с позиций обеспечения микробиологической безопасности.
25. Составьте таблицу «Микробиологическая безопасность продукции общественного питания» с указанием показателей безопасности и их ПДУ.
26. Изучите порядок проведения микробиологического контроля в организациях общественного питания.
27. Изучите правила личной гигиены.
28. Составьте перечень требований к личной гигиене, фирменной одежде, внешнему виду обслуживающего персонала.
29. Дайте обоснование необходимости соблюдения работниками правил личной гигиены.
30. Изучите порядок прохождения медицинского контроля персоналом организации общественного питания и способы подтверждения его медицинской безопасности.
31. Составьте перечень заболеваний, препятствующих работе в организациях общественного питания.
32. Дайте понятие «пищевые заболевания» и составьте схему их классификации.

33. Составьте таблицу «Кишечные инфекции» с указанием их видов, краткой характеристики, источников заражения и профилактики.
34. Составьте таблицы: «Сальмонеллез», «Зоонозные инфекции», «Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения», «Гельминты» с указанием источников заражения, причин возникновения и мер предупреждения.
35. Изучите общие положения об охране окружающей среды (ОС) и факторы ОС, влияющие на здоровье человека.
36. Рассмотрите вопрос о гигиене воздуха.
37. Составьте перечень санитарных требований к вентиляции, отоплению, устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и бытового мусора.
38. Рассмотрите гигиеническое и эпидемиологическое значение воды, почвы, источники водоснабжения, способы очистки и дезинфекции воды.
39. Разберите санитарно-эпидемиологические основы проектирования организаций общественного питания.
40. Составьте перечень гигиенических требований к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания.
41. Разработайте требования к санитарному режиму организаций общественного питания.
42. Дайте определение понятий «дезинфекция», «дезинсекция» и «дератизация» и укажите их значение для профилактики пищевых заболеваний.
43. Составьте таблицу «Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации».
44. Составьте перечень санитарных требований к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.
45. Рассмотрите порядок проведения санитарно-бактериологического контроля качества уборки, мытья и дезинфекции посуды, инвентаря и оборудования.
46. Составьте перечень санитарных требований: а) к транспортным средствам для перевозки сырья и продукции организаций общественного питания, а также к упаковке; б) к приемке, размещению и хранению сырья, пищевых продуктов и продукции общественного питания; в) к складским помещениям. Укажите нормативные документы, устанавливающие эти требования.
47. Перечислите товаросопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность принимаемых пищевых продуктов и кулинарной продукции, отпускаемых из организаций общественного питания в розничную торговую сеть.
48. Изучите гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов.
49. Составьте таблицу «Санитарные требования к процессам производства и готовой продукции общественного питания, её хранению и реализации».



<p>50. Выявите блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска и санитарные требования к их приготовлению.</p> <p>51. Составьте перечень запрещенных пищевых добавок.</p> <p>52. Составьте перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.</p> <p>53. Установите номенклатуру показателей для гигиенической оценки качества готовой пищи.</p> <p>54. Составьте перечень санитарных требований к доставке пищи в филиалы и буфеты, реализации буфетной продукции, к процессам обслуживания посетителей.</p> <p>55. Изучите санитарно-эпидемиологическое законодательство.</p> <p>56. Рассмотрите цели и задачи государственного и производственного санитарно-эпидемиологического контроля, права и обязанности должностных лиц органов санитарного контроля и надзора.</p> <p>57. Укажите назначение и сущность санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p><b>Тема 1. Вводное занятие</b></p> <p>Ознакомление с организацией общественного питания.</p> <p>Задачи учебной практики по освоению ПМ 01. «Организация питания в организациях общественного питания».</p> <p>Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой и порядком её проведения, графиком выполнения работ.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с материально-технической базой организации общественного питания.</p> <p><b>Тема 2. Распознавание и оценка качества продовольственных товаров однородных групп и видов</b></p> <p>Ознакомление с ассортиментом покупных продовольственных товаров и сырья, закупаемого организаций общественного питания для оказания услуг и производства продукции собственного приготовления.</p> <p>Идентификация (распознавание) продовольственных товаров и сырья: выявление идентификационных признаков и применение их при распознавании ассортиментной принадлежности. Идентификация маркировки и товарно-сопроводительных документов (ТСД). Сопоставление реквизитов на маркировке и ТСД с фактической ассортиментной принадлежностью анализируемых товаров.</p> <p>Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям, а в ряде случаев и по размерам (свежие плоды и овощи – по наибольшему поперечному диаметру или длине, рыбе, яйцу – по массе и др.). Определение категории качества (товарный сорт, категорию, стандартную, нестандартную продукцию, отход и т.п.). Выявление наличия дефектной продукции.</p>	<p><b>180</b></p> <p>2</p> <p>35</p>	

<p>Выявление случаев обнаружения фальсифицированных товаров.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками сохраняемости (годности или хранения) продовольственных товаров, находящихся в организации общественного питания. Установление соответствия (или несоответствия) фактических условий и сроков хранения с требованиями к оптимальному режиму хранения.</p> <p>Выявление соблюдения правил товарного соседства, а также других правил и принципов. Ознакомление со способами размещения товаров на хранение. Составление перечня выявленных недостатков и разработка предложений по их устранению.</p>		
<p><b>Тема 3. Оперативное планирование работы производства</b></p> <p>Ознакомление с оперативным планированием организации общественного питания. Выявление видов оперативных планов в организации общественного питания: порядок их планирования, выполнения и контроль за исполнением.</p> <p>Анализ оперативных планов. Разработка предложений по их совершенствованию.</p>	25	
<p><b>Тема 4. Получение и подготовка к работе необходимых ресурсов</b></p> <p>Ознакомление с ресурсами организации общественного питания: сырьевыми, материально-техническими, технологическими и кадровыми. Анализ их недостаточности или избыточности.</p> <p>Выявление порядка получения и подготовки к работе необходимых ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования.</p> <p>Оформление заявки на необходимые ресурсы и получение их со склада. Подготовка полученной посуды, приборов, столового белья к началу работы. Выявление эффективности их использования.</p>	20	
<p><b>Тема 5. Приготовление ограниченного ассортимента продукции общественного питания</b></p> <p>Ознакомление с ассортиментом блюд в организации общественного питания.</p> <p>Составление перечня ограниченного ассортимента продукции общественного питания.</p> <p>Принятие участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания (холодных и горячих напитков, бутербродов и др.).</p>	15	
<p><b>Тема 6. Проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов</b></p> <p>Ознакомление с заказами, имеющимися в организации общественного питания. Рассмотрение этих заказов с позиций намерений и возможностей их выполнения. Анализ возможностей организации общественного питания: времени исполнения заказа, наличие свободных ресурсов и т.п.</p> <p>Проведение необходимых технологических расчетов: составления калькуляции блюд и услуг общественного питания, расчет сырья, количества порций, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных и технологических документов, составление технологических и/или технико-технологических</p>	35	

<p>карт на заказанные блюда, расчет потребности в покупных продовольственных товарах. Оформление выполненных расчетов.</p>		
<p><b>Тема 7. Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров</b>  Ознакомление с заключенными договорами организации общественного питания. Анализ оформленных договоров и контроля за их исполнением. Ознакомление с типовым договором поставки товаров.  Составление перечня операций по заключению договоров.  Разработка на основе типового договора проекта договора поставки в соответствии с поступившими от потенциальных или реальных поставщиков товарными предложениями.  Участие в деловых переговорах по заключению договоров поставки товаров. Участие в оформлении окончательного варианта договора поставки (копия договора прилагается к отчету по практике).</p>	10	
<p><b>Тема 8. Проведение приемки продукции по количеству и качеству</b>  Ознакомление с Гражданским кодексом Российской Федерации, ч.2, Инструкциями П-6 и П-7; а также порядком проведения приемки товаров по количеству и качеству. Выявление соответствия фактического порядка приемки требованиям указанных документов.  Участие в приемке товаров по количеству. Осуществление взвешивания товаров по массе брутто и упаковки. Расчет массы нетто. Сопоставление фактических результатов с данными указанными в товарно-сопроводительных документах и на маркировке. При выявлении расхождений принятие участия в составлении протокола разногласий или коммерческого акта, или претензии к поставщику.  Участие в приемке товаров по качеству. При необходимости отбор точечных и объединенных или средних проб согласно требованиям действующих стандартов. Проведение оценки качества по стандарту по органолептическим показателям. Выявление соответствия или несоответствия установленным требованиям и данным, указанным в товарно-сопроводительных документах по качеству (товарно-транспортные накладные, удостоверения по качеству).  Проверка наличия документов, подтверждающих безопасность товаров (деклараций о соответствии или сертификатов соответствия обязательным требованиям), а также соблюдения требований на добровольной основе (сертификатов добровольной сертификации).  Проверка наличия на маркировке знаков соответствия или знаков обращения на рынке.</p>	10	
<p><b>Тема 9. Контроль осуществления технологического процесса производства</b>  Ознакомление с порядком осуществления контроля за состоянием технологического процесса производства. Выявление лиц, уполномоченных на осуществление такого контроля. Рассмотрение результатов ранее проведенного контроля. Выявление случаев обнаружения нарушений и несоответствий технологического</p>		

<p>процесса установленным требованиям. Установление причин возникновения этих нарушений и недостатков, намеченных мероприятий по их устранению или предотвращению.</p> <p>Участие в контроле технологического процесса производства. Оформление результатов контроля. Разработка предложений по совершенствованию контроля технологического процесса и мероприятия по устранению или предупреждению возможных нарушений и несоответствий.</p> <p><b>Тема 10. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к производству и оказанию услуг общественного питания</b></p> <p>Ознакомление с порядком проведения производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудования, производственному и обслуживающему персоналу, упаковке, транспортированию, хранению и реализации продукции общественного питания.</p> <p>Проверка наличия журнала производственного контроля и записей в нем. Выявление перечня лиц, уполномоченных на проведение контроля по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.</p> <p>Выявление результатов ранее проведенных проверок, намеченные по ним мероприятия и их выполнение.</p> <p>Участие в проведении контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и оформление их результатов.</p>	18	
<b>Консультации по практике</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>851</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организации и технологии отрасли», базы учебной практики (организация общественного питания) и лаборатории «Технологии приготовления пищи».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета – стенды, компьютеры, проекторы.

Технические средства обучения: Плакаты по всем темам программы; фильмы и слайды; Компьютерные программы: Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2 СД (Медиа Хауз), Кухни Мира – 1500 рецептов, Комплекс компьютерных программ для индустрии отдыха и питания. Питание. Ининг-Пансион; Сборники рецептур; Альбомы с фотографиями блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование для определения показателей качества образцов, проверки полноты вложения.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование организаций общественного питания, столовые приборы, посуда, белье, инвентарь.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
2. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. – М.: ДеЛи плюс, 2011
3. ГОСТ 50647-94 “Общественное питание. Термины и определения”.
4. ГОСТ Р 50763-2007 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.
5. ГОСТ Р 50762-2007 “Общественное питание. Классификация предприятий”.
6. ОСТ 28-1-95 “Общественное питание. Требования к производственному персоналу”
7. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2015
8. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения / учебник для ССУЗов и учебное пособие для вузов. – М.: Деловая литература, 2014

#### **Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.:Хлебпродинформ, 2000
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: Хлебпродинформ, 2000
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002
7. Павлова Л. В., Смирнова В. А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М., Экономика, 1988
8. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература, 2000
10. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес"

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Организация учебной практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом. Учебную практику студенты проходят в организациях общественного питания.

Практика является обязательным разделом ПМ 01. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие ВО по специальности «Технология производства продукции общественного питания» и «Товароведение». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие СПО по указанным специальностям.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Показатели ресурсного обеспечения организации	Тестирование Оценка правильности выполненных заданий
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	Количество выполненных заказов	Оценка правильности выполнения заданий
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	Показатели качества обслуживания	То же
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	Показатели эффективности деятельности организации общественного питания	То же

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Устный текущий контроль. Наблюдение
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	То же Проверка правильности решения проблем

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников, включая электронные	Защита отчетов
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности работать в команде	Текущий контроль прохождения практики
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Текущий контроль Проверка о-четов и их защита Проверка правильности соблюдения требований ФЗ и НД