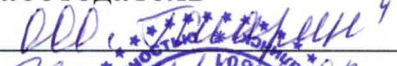


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель



«15» октября 2014 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ

С.С. Шаров

«15» октября 2014 г.

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

**МДК.01.03. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА**

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск

2014.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Разработчик: Жаммиевтова О.Н., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления заведениями

на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)

2. Соответствия учебному плану ПК да (да, нет)

3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)

Протокол № 2 от «04» окт 2014г.

Председатель ПЦК

Серебрян Н.В.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от «16» октябрь 2014г.

Председатель НМС

Н.Ф. Сулова

Согласовано

подпись

Ф.И.О.

зав.отделением

методический кабинет

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания» – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Организация питания в организациях общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;

- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 144 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной практики – 72 часов/зачетных единиц.