

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.08.2023 14:26:45
Уникальный программный идентификатор:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Директор
политехнического колледжа

« 28 » 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

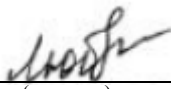
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель рабочей программы:

преподаватель



(подпись)

А.Ш.Любимова

И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«26» 05 2023 г.



(подпись)

С.К.Шишхова

И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«26» 05 2023 г.



(подпись)

Ф.А. Топольян

И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	24
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей (далее программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности: **основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей** и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.09	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и

	расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО1 - планирования и анализа производственных показателей организации;

ПО2-составление различных видов меню;

ПО3-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

ПО4-разработки нормативной документации на блюда;

ПО5-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО6-участия в управлении трудовым коллективом.

уметь:

У1 - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;

У2 - планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;

У3 - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

У4 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работы и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

У5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 - презентовать различные виды меню;

У7 - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;

У8 - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;

У9 - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;

У10 - определять критерии качества приготовления блюд;

У11 - организовывать работу коллектива исполнителей;

У12 - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

У13 - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

У14 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У15 - разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У16 - оценивать качества выполняемых работ;
У17 - оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию.

Знать:

- 31 - классификацию организации питания;
- 32 - организацию производства и технологический процесс производства продукции общественного питания;
- 33 - структуру организации и руководимого подразделения;
- 34 - характер взаимодействия с другими подразделениями;
- 35 - функциональные обязанности работников и руководителей;
- 36 - основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- 37 - особенности структуры и функционирования малого производства;
- 38 - производственные показатели производства продукции общественного питания;
- 39 - методы планирования, контроля и оценки работы исполнителей;
- 310 - виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальные и нематериальное стимулирование работников;
- 311 - методы оценивания качества выполняемых работ;
- 312 - правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- 313 - методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- 314 - принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- 315 - правила разработки рецептур;
- 316 - влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- 317 - принципы составления 2-х недельного меню для различных категорий потребителей;
- 318 - правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- 319 - виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- 320 - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- 321 - методы контроля физиологической полноценности питания;
- 322 - личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- 323 - внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- 324 - правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- 325 - современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- 326 - назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- 327 - современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организации питания;
- 328 - традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- 329 - особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- 330 - основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;

- 331 - характеристику и ассортимент кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- 332 - особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- 333 - ассортимент буфетной продукции;
- 334 - виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- 335 - технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- 336 - основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- 337 - принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- 338 - правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- 339 - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- 340 - особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства;
- 341 - вечерние и ночные смены;
- 342 - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- 343 - обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- 344 - система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- 345 - операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- 346 - нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 246 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;
- консультации – 2 часа;
- производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей**», профессиональными компетенциями (ПК), а также формирование общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

	квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- экзамен – после изучения междисциплинарного курса: МДК.09.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- дифференцированный зачет – после прохождения производственной практики;
- экзамен квалификационный – после полного освоения профессионального модуля.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ
 РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	В 7-ом семестре	В 8-ом семестре
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	138	74	64
В том числе:			
теоретические занятия (Л)	86	46	40
практические занятия (ПЗ)	52	28	24
Производственная практика (ПП)	72		72
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	12	6	6
Консультации	2		2
Проведение промежуточной аттестации (всего): комплексный экзамен по МДК.09.01 экзамен демонстрационный в 8-ом семестре.			
Общая трудоемкость	224	80	144

3.2. Тематический план профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

№ п/п	Шифр занятия	Наименования разделов, тем профессионального модуля	Всего часов (аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Практика	
				Всего, часов	в т.ч. теоретические занятия, часов	в т.ч. практические занятия, часов	часов	Учебная, часов	Произв-я (по профилю спец-ти), часов
		ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	240	138	86	52	14 (в т.ч. 2 консуль-и)	-	72
		МДК.09.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	156	138	86	52	14 (в т.ч. 2 консуль-и)	-	-
4 курс, 7 семестр									
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.			17	17	10	4	3		
1	Л1	Классификация организаций питания.	2	2	2	-	1		
2	Л2	Организация производственных и технологических процессов	5	5	2	-	1		

		производства продукции общественного питания.							
3	ЛЗ	Структура организации и руководимого подразделения.	2	2	2	-	1		
4	Л4	Характер взаимодействия с другими подразделениями.	2	2	2	-	-		
5	ПЗ1	Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса.	2	2	-	2	-		
6	Л5	Функциональные обязанности работников и руководителей.	2	2	2	-	-		
7	ПЗ2	Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия	2	2	-	2	-		
8	ПЗ3	Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком и заключением договоров	2	2	-	2	-		
Тема 2. Движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.			10	10	10	8	-		
9	Л6	Основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли.	2	2	2	-	-		
10	Л7	Особенности структуры и функционирования малого производства.	2	2	2	-	-		
11	Л8	Производственные показатели производства продукции общественного	2	2	2	-	-		

		питания.							
12	Л9	Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.	2	2	2	-	-		
13	Л10	Виды, формы и методы мотивации персонала.	2	2	2	-	-		
14	П34	Расчет выхода продукции в ассортименте.	2	-	-	2	-		
15	П35	Ведение табеля учета рабочего времени работников.	2	-	-	2	-		
16	П36	Расчет заработной платы.	2	-	-	2	-		
17	П37	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	2	-	-	2	-		
Тема 3. Основы составления меню и рецептур.			16	16	10	6	-		
18	Л11	Принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей.	2	2	2	-	-		
19	Л12	Правила разработки рецептур.	2	2	2	-	-		
20	Л13	Влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда.	2	2	2	-	-		

21	Л14	Принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей.	2	2	2	-	-		
22	Л15	Правила составления меню.	2	2	2	-	-		
23	ПЗ8	Определение оптимального ассортимента блюд в меню коллективного питания в соответствии с потребительскими предпочтениями и с учетом разнообразия блюд в меню, сезона и типа питания.	2	2	-	2	-		
24	ПЗ9	Разработка меню комплексного школьного завтрака и обеда.	2	2	-	2	-		
25	ПЗ10	Разработка меню недельного комплексного обеда для работников среднего и тяжелого труда.	2	2	-	2	-		
26	ПЗ11	Разработка двухнедельного меню питания детей в оздоровительном лагере; меню диетических блюд со свободным выбором блюд.	2	2	-	2	-		
27	ПЗ12	Разработка меню бизнес-ланча в ресторане.	2	2	-	2	-		
Тема 4. Особенности организации питания.			22	22	18	4	-		
28	Л16	Правила составления программ проведения различных видов массовых	2	2	2	-	-		

		мероприятий.							
29	Л17	Виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей.	2	2	2	-	-		
30	Л18	Методы контроля физиологической полноценности питания.	2	2	2	-	-		
31	Л19	Личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей.	2	2	2	-	-		
32	Л20	Внутренняя документация по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей.	4	4	2	-	-		
33	Л21	Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.	2	2	2	-	-		
34	Л22	Современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей.	2	2	2	-	-		

35	Л23	Назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей.	2	2	2	-	-		
36	ПЗ13	Организация рабочих мест в производственных помещениях.	2	2	-	2	-		
37	ПЗ14	Организация работы коллектива исполнителей.	2	2	-	2	-		
8 семестр									
<i>Тема 5. Кухня народов Европы</i>			16	16	12	4	-		
38	Л24	Итальянская кухня	2	2	2	-	-		
39	Л25	Французская кухня.	2	2	2	-	-		
40	Л26	Немецкая кухня	2	2	2	-	-		
41	Л27	Польская кухня	2	2	2	-	-		
42	Л28	Венгерская кухня	2	2	2	-	-		
43	Л29	Английская кухня	2	2	2	-	-		
44	ПЗ15	Составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской, французской и немецкой кухонь	2	2	-	2	-		
45	ПЗ16	Составление технологических карт по приготовлению блюд польской, венгерской и английской кухонь	2	2	-	2	-		

Тема 6. Североамериканская кухня			6	6	4	2	-		
46	Л30	Кухня США.	2	2	2	-	-		
47	Л31	Кухня Канады	2	2	2	-	-		
48	П317	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни США и Канады.	2	2	-	2	-		
Тема 7. Арабская кухня			12	12	6	6	-		
49	Л32	Египетская кухня	2	2	2	-	-		
50	Л33	Кухня Саудовской Аравии	2	2	2	-	-		
51	Л34	Кухня Сирии, Ливии, Ирака	2	2	2	-	-		
52	П318	Составление технологических карт по приготовлению блюд египетской кухни.	2	2	-	2	-		
53	П319	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни Саудовской Аравии.	2	2	-	2	-		
54	П320	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни Сирии, Ливии, Ирака.	2	2	-	2	-		
Тема 8. Китайская кухня			4	4	2	2	-		
55	Л35	Китайская кухня	2	2	2	-	-		
56	П321	Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской кухни.	2	2	-	2	-		
Тема 9. Японская кухня			4	4	2	2	-		
57	Л36	Японская кухня	2	2	2	-	-		

58	ПЗ22	Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни.	2	2	-	2	-		
Тема 10. Индийская кухня			4	4	2	2	-		
59	ЛЗ7	Индийская кухня	2	2	2	-	-		
60	ПЗ23	Составление технологических карт по приготовлению блюд индийской кухни.	2	2	-	2	-		
Тема 11. Кухни народов Поволжья			21	21	12	6	6		
61	ЛЗ8	Русская кухня.	2	2	2	-	1		
62	ЛЗ9	Украинская кухня.	2	2	2	-	1		
63	Л40	Белорусская кухня.	2	2	2	-	1		
64	Л41	Татарская кухня.	2	2	2	-	1		
65	Л42	Казахская кухня.	2	2	2	-	1		
66	Л43	Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская).	5	5	2	-	1		
67	ПЗ24	Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни	2	2	-	2			
68	ПЗ25	Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской, казахской и белорусской кухонь	2	2	-	2			

69	ПЗ26	Составление технологических карт по приготовлению блюд татарской, грузинской, армянской и азербайджанской кухонь	2	2	-	2			
Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей			72						72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
МДК.09.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей			
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала Понятия, классификация, структура организаций питания.		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия		
	1. Классификация организаций питания.	2	
	2. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	2	
	3. Структура организации и руководимого подразделения.	2	
	4. Характер взаимодействия с другими подразделениями.	2	
	5. Функциональные обязанности работников и руководителей.	2	
	Практические занятия		
	1. Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса. 2. Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия 3. Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком и заключением договоров	2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Описать ассортиментный минимум.	2	
Тема 2. Движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	Содержание учебного материала Основные понятия и показатели производства продукции общественного питания.		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия		

	1. Основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли.	2	
	2. Особенности структуры и функционирования малого производства.	2	
	3. Производственные показатели производства продукции общественного питания.	2	
	4. Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.	2	
	5. Виды, формы и методы мотивации персонала.	2	
	Практические занятия		
	1. Расчет выхода продукции в ассортименте.	2	
	2. Ведение табеля учета рабочего времени работников.	2	
	3. Расчет заработной платы.	2	
	4. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	2	
Тема 3. Основы составления меню и рецептур.	Содержание учебного материала Правила составления меню и рецептур для различных категорий потребителей.		ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9
	Теоретические занятия		
	1. Принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей.	2	
	2. Правила разработки рецептур.	2	
	3. Влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда.	2	
	4. Принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей.	2	
	5. Правила составления меню.	2	
	Практические занятия		

	1. Определение оптимального ассортимента блюд в меню коллективного питания в соответствии с потребительскими предпочтениями и с учетом разнообразия блюд в меню, сезона и типа питания.	2	
	2. Разработка меню комплексного школьного завтрака и обеда.	2	
	3. Разработка меню недельного комплексного обеда для работников среднего и тяжелого труда.	2	
	4. Разработка двухнедельного меню питания детей в оздоровительном лагере; меню диетических блюд со свободным выбором блюд.	2	
	5. Разработка меню бизнес-ланча в ресторане.	2	
	Самостоятельная работа 1. Ознакомление с видами меню. 2. Описать приемы составления меню.	2 2	
Тема 4. Особенности организации питания.	Содержание учебного материала Составления программ проведения различных видов массовых мероприятий. Виды массовых мероприятий		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия		
	1. Правила составления программ проведения различных видов массовых мероприятий.	2	
	2. Виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей.	2	
	3. Методы контроля физиологической полноценности питания.	2	
	4. Личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей.	2	
	5. Внутренняя документация по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей.		
	6. Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.	2	
	7. Современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей.	2	
8. Назначение специального и высокотехнологического оборудования,	2		

	используемого при организации питания различных категорий потребителей.		
	Практические занятия	2	
	1. Организация рабочих мест в производственных помещениях.	2	
	2. Организация работы коллектива исполнителей.	2	
Тема 5. Кухня народов Европы	Содержание учебного материала Кухня народов Европы		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия		
	1. Итальянская кухня	2	
	2. Французская кухня.	2	
	3. Немецкая кухня	2	
	4. Польская кухня	2	
	5. Венгерская кухня	2	
	6. Английская кухня	2	
	Практические занятия		
	1. Составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской, французской и немецкой кухонь	2	
2. Составление технологических карт по приготовлению блюд польской, венгерской и английской кухонь	2		
Тема 6. Североамериканская кухня	Содержание учебного материала Североамериканская кухня		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия	2	

	1. Кухня США	2	
	2. Кухня Канады	2	
	Практические занятия		
	1. Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни США и Канады.	2	
Тема 7. Арабская кухня	Содержание учебного материала Арабская кухня		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия		
	1. Египетская кухня	2	
	2. Кухня Саудовской Аравии	2	
	3. Кухня Сирии, Ливии, Ирака	2	
	Практические занятия		
	1. Составление технологических карт по приготовление блюд египетской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Саудовской Аравии.	2	
3. Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Сирии, Ливии, Ирака.	2		
Тема 8. Китайская кухня	Содержание учебного материала Китайская кухня		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>

	Теоретические занятия		
	1. Китайская кухня	2	
	Практические занятия		
	1. Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской кухни.	2	
Тема 9. Японская кухня	Содержание учебного материала Японская кухня		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия		
	1. Японская кухня	2	
	Практические занятия		
	1. Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни.	2	
Тема 10. Индийская кухня	Содержание учебного материала Индийская кухня		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>
	Теоретические занятия		
	1. Индийская кухня	2	
	Практические занятия		
	1. Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской кухни.	2	
Тема 11. Кухни народов Поволжья	Содержание учебного материала Кухни народов Поволжья		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10 ПК 6.1- 6.9</i>

	Теоретические занятия		
	1. Русская кухня.	2	
	2. Украинская кухня.	2	
	3. Белорусская кухня.	2	
	4. Татарская кухня.	2	
	5. Казахская кухня.	2	
	6. Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская).	2	
	Практические занятия		
	1. Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни	2	
	2. Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской, казахской и белорусской кухонь	2	
	3. Составление технологических карт по приготовлению блюд татарской, грузинской, армянской и азербайджанской кухонь	2	
	Самостоятельная работа		
	Создание презентаций по темам: «Русская кухня»	1	
	Создание презентаций по темам: «Украинская кухня»	1	
	Создание презентаций по темам: «Белорусская кухня»	1	
	Создание презентаций по темам: «Татарская кухня»	1	
	Создание презентаций по темам: «Казахская кухня»	1	
	Создание презентаций по темам: «Закавказские кухни»	1	
ПП.09.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей		<i>ПО1-ПО6; У1-17; 31-346; ОК 1-10</i>

			ПК 6.1- 6.9
Виды работ			
1.	Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).	6	
2.	Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства.	6	
3.	Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства.	6	
4.	Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	6	
5.	Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства.	6	
6.	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	6	
7.	Отработка практических умений и навыков по проведению необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству	6	
8.	Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требований производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов	6	
9.	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, польская, венгерская, английская кухни).	6	
10.	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь.	6	
11.	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская).	6	
12.	Зачёт по отработке практических умений и навыков по приготовлению блюд национальной кухни.	6	
<i>Сдача экзамена</i>		4	
Промежуточная аттестация (при проведении промежуточной аттестации за счет времени, отведенного на освоение дисциплины)	Экзамен по МДК.09.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей		
	Дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности) ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	2	
	Экзамен демонстрационный по ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	16	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОЛЛЕКТИВА ИСПОЛНИТЕЛЕЙ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей предполагает наличие учебного кабинета организации и проведения работ по поварскому и кондитерскому делу.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический материал, необходимый для изучения модуля.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран стационарный;
- лицензионное программное обеспечение, в том числе информационные справочно-правовые системы «Консультант Плюс» и (или) «Гарант».

Оборудование учебного кулинарного цеха №1:

1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

3. Мебель кухонная:

- шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные
- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2018. - 212 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=415315>
2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
3. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.

Дополнительная литература:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.
2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловых игр, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения и т. д.

Освоение ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

Реализация программы ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей предполагает обязательную учебную и производственную практики, которые рекомендуется проводить концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация рабочей программы ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25 процентов.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен(а).

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Оценка «удовлетворительно» выставляется	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - активное участие в ходе занятия; - устный и письменный опрос; - задания для самостоятельной работы; - выполнение творческой работы.
ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.		
ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.		
ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.		
ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.		
ПК 6.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.		
ПК 6.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.		
ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.		
ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и		

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.		
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)		

6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета организации и проведения работ по поварскому и кондитерскому делу для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета организации и проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автомобильного транспорта, организации деятельности первичных трудовых коллективов. в соответствии с п. 4.1 должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха, должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемые партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения учебной и производственной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес(ла) _____ Д.Х. Мугу
(подпись) И.О. Фамилия

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии _____ С.К. Шишхова
(подпись) И.О. Фамилия