

**Приложение 1.20.**  
**к ОП по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ. 08 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**  
**ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**2024 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 38).

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания, и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 8.1	Разрабатывать нормативно – технологическую документацию на продукцию общественного питания
ПК 8.2	Составлять и заполнять документы по качеству и безопасности продукции общественного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК 8.1. Разрабатывать нормативно – технологическую документацию на продукцию общественного	Практический опыт:
	– работы с нормативно-правовыми актами в общественном питании
	Умения:
	– оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;

питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осваивать технологии автоматизированной обработки документации;</li> <li>– использовать унифицированные формы документов;</li> <li>– осуществлять хранение и поиск документов;</li> <li>– использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте</li> </ul>
	Знания:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основных документов, используемых в общественном питании</li> <li>– правил оформления нормативно – технологической документации на продукцию общественного питания</li> </ul>
ПК 8.2. Составлять и заполнять документы о качестве и безопасности продукции общественного питания	Практический опыт:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работы с документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов.</li> </ul>
	Умения:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять санитарные нормы и правила в общественном питании в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять технические регламенты Таможенного союза в профессиональной деятельности.</li> </ul>
	Знания:
<ul style="list-style-type: none"> <li>– санитарные нормы и правила в общественном питании;</li> <li>– технические регламенты, применяемые в общественном питании;</li> <li>– правила разработки документации в соответствии с системой ХАССП.</li> </ul>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Промежуточная аттестация
			Учебных занятий во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 8.1-8.2 ОК 01, 04, 07	МДК.08.01. Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания	130	110	54	10			10
ПК 8.1-8.2 ОК 01, 04, 07	Учебная практика, часов	144				144		
	Промежуточная аттестация	8						8
<b>Всего:</b>		<b>282</b>	<b>110</b>	<b>54</b>	<b>10</b>	<b>144</b>	<b>-</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>МДК. 08.01. Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания</b>		<b>130</b>
<b>Тема 1. Межгосударственные стандарты в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>
	1   ГОСТ 31985-2013 Термины и определения	2
	2   ГОСТ 30389-2013 Классификация и общие требования	4
	3   ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Технические условия	4
	4   ГОСТ 31987-2012 Технологические документы в общественном питании	4
	5   ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования	2
	<b>В том числе практические работы:</b>	
	6   Практическая работа №1: Составление таблицы классификационных признаков предприятий общественного питания г. Владикавказа	2
	7   Практическая работа №2: Составление таблицы систематизации стандартов по группам	2
	8   Практическая работа №3: Разработка технологических документов	4
	9   Практическая работа №4: Разработка технико – технологических карт	4
10   Практическая работа №5: Составление таблицы органолептической оценки блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий.	2	
<b>Тема 2. Федеральные законы в области общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>32</b>
	1   ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	4
	2   ФЗ «Об отходах производства и потребления»	2
	3   ФЗ «О защите прав потребителей»	2
	4   ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	2
	<b>В том числе практические работы:</b>	

	5	Практическая работа №6: Заполнение гигиенического журнала (сотрудники).	4
	6	Практическая работа №7: Заполнение журнала бракеража готовых блюд.	4
		Практическая работа №8: Заполнение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	4
	7	Практическая работа №9: Заполнение журнала регистрации актов по неостребованным рационам питания.	4
	8	Практическая работа №10: Заполнение журнала учета проведения генеральных уборок	2
	9	Практическая работа №11: Заполнение журнала учета температурного режима холодильного оборудования	2
	10	Практическая работа №12: Составление и заполнение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	2
<b>Тема 3. Санитарные нормы и правила в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1	«Требования к организациям общественного питания»	4
	2	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	4
		<b>В том числе практическая работа:</b>	
	3	Практическая работа №13: Формирование документов по организации и проведению производственного контроля	4
<b>Тема 4. Технические регламенты в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>
	1	Технические регламенты. Общие требования	2
	2	«О безопасности пищевой продукции»	4
	3	«О безопасности пищевых добавок и ароматизаторов»	4
	4	«Маркировка. О безопасности упаковки»	2
		<b>В том числе практические работы:</b>	
	5	Практическая работа №14. Работа с документацией. Анализ состава добавок и ароматизаторов на безопасность в соответствии с ТР ТС 005/2011	4
6	Практическая работа №15. Изучение маркировки продуктов питания	2	
<b>Тема 5. Прочие нормативно-правовые акты в области общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1	«О типовых программах производственного контроля»	2
	2	«Об обязательных предварительных и периодических медицинских осмотрах работников»	2
	3	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	2
	<b>В том числе практическая работа:</b>		



	4	Практическая работа №16. Оформление документации в организациях общественного питания в соответствии с нормативной базой	4
<b>Тема 6. Система ХАССП в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1	Система ХАССП в общественном питании. Критические контрольные точки и корректирующие действия	4
	<b>В том числе практические работы:</b>		
	2	Практическая работа №17. Разработка документации в соответствии с системой ХАССП	4
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>10</b>
Технические регламенты Таможенного союза Обеспечение, контроль правил утилизации отходов Изучение методов контроля качества в общественном питании Санитарные нормы в общественном питании			
<b>Промежуточная аттестация по МДК</b>			<b>10</b>
<b>Учебная практика. Виды работ:</b>			<b>144</b>
1. Разработка технологической карты в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 (Приложение 7)			
2. Разработка технико – технологических карт			
3. Составление таблицы органолептической оценки блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий			
4. Заполнение гигиенического журнала (сотрудники).			
5. Заполнение журнала бракеража готовых блюд.			
6. Заполнение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции			
7. Заполнение журнала регистрации актов по неостребованным рационам питания.			
8. Заполнение журнала учета проведения генеральных уборок			
9. Заполнение журнала учета температурного режима холодильного оборудования			
10. Составление и заполнение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях			
11. Разработка паспортов отходов предприятия общественного питания (Приложение 2 к приказу Минприроды России от 08.12.2020 № 1026)			
12. Разработка шаблона договора с управляющей компанией на вывоз ТБО.			
13. Разработка формы журнала учета вывоза предприятия общественного питания.			
14. Разработка плана производственного контроля в соответствии с МР 2.3.6.0233-21 (Приложение 6)			
15. Разработка рекомендации по отбору суточных проб (МР 2.3.6.0233-21, Приложение 4)			
16. Разработка формы журнала учета использования фритюрных жиров (МР 2.3.6.0233-21, Приложение 3)			
17. Разработка правил обработки установок для дозированного розлива питьевой воды (МР 2.3.6.0233-21, Приложение 2)			

18. Разработка правил обработки кондитерских мешков, наконечников и венчиков (МР 2.3.6.0233-21, глава IX)	
19. Разработка инструкции по обработке яиц (МР 2.3.6.0233-21, глава VII)	
20. Разработка инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря (МР 2.3.6.0233-21, глава V)	
21. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо (ГОСТ 31987-2012, Приложение В)	
22. Разработка технико-технологической карты на авторское кондитерское изделие (ГОСТ 31987-2012, Приложение В)	
23. Разработка формы рабочего листа ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001, Приложение В1)	
24. Построение блок-схемы производственного процесса по системе ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001, Приложение А)	
25. Разработка внутренних правил оказания услуг общественного питания (на основе Закона о защите прав потребителей и Правил оказания услуг общественного питания)	
<b>Промежуточная аттестация по ПМ</b>	<b>8</b>
<b>Всего</b>	<b>282</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568545>

2. Басаков М. И. Делопроизводство [Документационное обеспечение управления]: учебник для сред. проф. образ. рек. МО / М. И. Басаков,: Байкальский государственный университет: КноРус, 2023. - 216 с.

3. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. <https://urait.ru/bcode/562296>

4. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 438 с. — <https://urait.ru/bcode/563193>

5. Шувалова, Н. Н. Документационное обеспечение управления : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 234 с. <https://urait.ru/bcode/561049>

##### **3.2.2. Нормативно-правовые акты**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и

потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 8.1 Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на продукцию общественного питания</p> <p>ПК 8.2 Составлять и заполнять документы о качестве и безопасности продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление документации в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;</li> <li>- применение технологии автоматизированной обработки документации;</li> <li>- использование унифицированных форм документов;</li> <li>- осуществление хранения и поиска документов;</li> <li>- использование телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;</li> <li>- применение правил оформления нормативно – технологической документации на продукцию общественного питания;</li> <li>- работа с документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов;</li> <li>- использование нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания в профессиональной деятельности;</li> <li>- применение санитарных норм и правил в общественном питании в профессиональной деятельности;</li> <li>- применение технических регламентов Таможенного союза в профессиональной деятельности;</li> <li>- знание и соблюдение санитарных норм и правил в общественном питании;</li> <li>- знание и соблюдение технических регламентов, применяемых в общественном питании;</li> <li>- применение правил разработки документации в соответствии с системой ХАССП.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических; - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение, критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических; - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения ;</li> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</li> </ul>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устной и письменной речи,</li> <li>- ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения</li> </ul>	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	учебной и производственной практик,
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере