

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- Организовывать выполнение заказов потребителей.
- Контролировать качество выполнения заказа.
- Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
- Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
- Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
- Проводить контроль качества услуг общественного питания.
- Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

Программа профессионального модуля может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программа профессионального модуля может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

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

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;
- получения 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;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного.

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;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация обслуживания в общественном питании», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями менеджера: ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4.

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	848
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	650
в том числе:	
практические занятия	191
Самостоятельная работа обучающегося	198
Учебная практика	180
Производственная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания:

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена