АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01
«Организация питания в организациях общественного питания»
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Количество часов - 1009 час.
лекционных - 270 час.
практических – 208 час.
самостоятельной работы - 206 час.
консультации - 73 час.
производственная практика - 252 час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

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;
- 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;
 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.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требования к уровню освоения дисциплины

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<p>иметь практический опыт: оперативного планирования работы производства; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>уметь: производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p>

	<p>знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p>
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	<p>иметь практический опыт: 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;</p> <p>уметь: использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>знать: 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; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования</p>
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	<p>иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; 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 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;</p> <p>уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p>

	<p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>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;</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>оперативного планирования работы производства;</p> <p>участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>уметь:</p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования работы организации;</p> <p>организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования</p>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>уметь:</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p>
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать</p>	<p>уметь:</p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по</p>

<p>типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения; 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</p>
<p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>уметь:</p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения; 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</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>уметь:</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>знать:</p> <p>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; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели</p>

	использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	уметь: проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	уметь: использовать нормативные и технологические документы; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; правила приемки продукции по количеству и качеству; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования

Основные разделы дисциплины:

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов учебн. нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов	Консультация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося				
			лекции и часов	в т.ч. практ. занят.	вт.ч. курсовая раб.	Всего, часов	в т.ч. курсовая раб.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1-3, 6, 7, 10,	ПМ.01 Организация									

ПК 2.1-2.6	питания в организациях общественного питания									
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	456	162	136	-	132	-	-	-	26
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК 01.02. Организация и технология производства общественного питания	180	76	40	-	48	-	-	-	16
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена.	100	32	32	-	26	-	-	-	10
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	Практика по профилю специальности	273	-	-	-	-	-	-	252	21
	Всего	1009	270	208	-	206			252	73

Форма проведения аттестации по дисциплине: квалификационный экзамен

Основная литература

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 930 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93520>.

2. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.Ф. Марцинкевич и др. ; под ред. В.Е. Сыцко. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2015. - 264 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 237-239. - ISBN 978-985-503-469-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463655>

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М., 2014. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/D9596DE6-A766-4C49-9918-C8C9DEE3996F.

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — М., 2014. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25.

5. Теплов, В.И. Физиология питания : учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 456 с. : табл., схем., ил. -

(Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 444-447; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450790>

6. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2014. - 179 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>

Авторы РПД: Шулякова М.С.