

**Аннотация по профессиональному модулю**  
**ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Курс 2,3 семестр 3, 4, 5 ,6  
Количество часов - 920 час.  
лекционных - 268 час.  
практических – 204 час.  
самостоятельной работы - 206 час.  
консультации - 62 час.  
производственная практика - 180 час.

**Цель дисциплины:**

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 дисциплины:**

- 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.

**Место дисциплины в структуре ППСЗ:**

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.

**Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический**

**опыт):**

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4.	Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания

Иметь практический опыт	<p>распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <p>оперативного планирования работы производства;</p> <p>получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p>
Знать	<p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;</p> <p>этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p>

	<p>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.</p>
Уметь	<p>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;</p>

### Содержание и структура дисциплины

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. 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, ПК 2.1-2.6	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания									
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции	452	160	134	-	132	-	-	-	26

	общественного питания									
ОК 1 - 4, 6, 7, 10, ПК 1.1-1.4	МДК 01.02. Организация и технология производства общественного питания	178	76	38	-	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	190	-	-	-	-	-	-	180	10
	<b>Всего</b>	<b>920</b>	<b>268</b>	<b>204</b>	<b>-</b>	<b>206</b>			<b>180</b>	<b>62</b>

**Курсовые проекты (работы):** не предусмотрены

**Интерактивные образовательные технологии,** используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

**Вид аттестации:** квалификационный экзамен.

### **Основная литература:**

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <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. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. - 496 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>

5. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-657-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>.

Автор: Шулякова Марина Светославовна