**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питанияи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

**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 доготовки 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 сохраняемости;

- оперативного планирования работы производства;

- получение 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 сохраняемости 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

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания**,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| 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 оценке эффективности деятельности организации общественного питания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, 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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |

**Примерный тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров и продук-ции общественного питания

МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Глава 1. Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1. Введение. Предмет, цели и задачи

Тема 1.2.Ассортимент товаров

Тема 1.3.Пищевая ценность продовольственных товаров

Тема 1.4.Химический состав

Тема 1.5.Оценка качества

Тема 1.6.Обеспечение качества и количества продовольственных товаров

Тема 1.7.Консервирование продовольственного сырья

Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп

Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров

Тема 2.2.Вспомогательные продовольственные товары

Тема 2.3.Зерномучные товары

Тема 2.4.Плодоовощные товары

Тема 2.5. Вкусовые товары

Тема 2.6.Кондитерские товары

Тема 2.7.Табачные изделия

Тема 2.8. Пищевые жиры

Тема 2.9.Молочные товары

Тема 2.10.Мясные товары

Тема 2.11.Рыбные товары

Тема 2.12.Яичные товары

Глава 3. Товароведение кулинарной и кондитерской продукции

Тема 3.1.Общая классификация и ассортимент продукции общественного питания

Тема 3.2.Классификация, ассортимент и оценка качества полуфабрикатов

Тема 3.3. Классификация, ассортимент и оценка качества супов

Тема 3.4.Классификация, ассортимент и оценка качества соусов

Тема 3.5.Классификация, ассортимент и оценка качества овощных и грибных блюд и гарниров

Тема 3.6.Классификация, ассортимент и оценка качества крупяных и макаронных блюд и гарниров

Тема 3.7. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбных блюд и из морепродуктов

Тема 3.8.Классификация, ассортимент и оценка качества мясных блюд, блюд из птицы, пернатой дичи и кролика

Тема 3.9.Классификация, ассортимент и оценка качества блюд из яиц и творога

Тема 3.10.Классификация, ассортимент и оценка качества холодных блюд и закусок

Тема 3.11.Классификация, ассортимент и оценка качества сладких блюд

Тема 3.12.Классификация, ассортимент и оценка качества горячих и холодных безалкогольных напитков

Тема 3.13.Классификация, ассортимент и оценка качества мучных изделий и блюд

Тема 3.14.Классификация, ассортимент и оценка качества блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Раздел 2.Организация и технология производства продукции общественного питания

МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

Глава 1. Теоретические основы технологии

Тема 1.1.Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.2.Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1.3.Классификация ассортимента кулинарной продукции

Тема 1.4.Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Глава 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов

Тема 2.2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3.Обработка мяса

Тема 2.4.Обработка птицы, пернатой дичи, кролика

Глава 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

Тема 3.1.Супы

Тема 3.2.Соусы

Тема 3.3.Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема 3.4.Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий

Тема 3.5.Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 3.6.Блюда из мяса

Тема 3.7.Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика

Тема 3.8.Блюда из яиц и творога

Тема 3.9.Холодные блюда и закуски

Тема 3.10.Сладкие блюда

Тема 3.11.Горячие и холодные безалкогольные напитки

Глава 4. Технология приготовления блюд и изделий из муки

Тема 4.1. Технология приготовления блюд и изделий из муки

Глава 5. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Тема 5.1. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания

Раздел 3.Физиология питания, санитария и гигиена

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена

Глава 1. Физиология питания

Тема 1.1.Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 1.2.Пищеварение

Тема 1.3.Рациональное питания и физиологические основы его организации

Тема 1.4.Питание детей и подростков

Тема 1.5.Диетическое и лечебно-профилактическое питание

Глава 2. Гигиена и санитария общественного питания

Тема 2.1.Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов

Тема 2.2.Личная гигиена обслуживающего персонала организаций общественного питания

Тема 2.3.Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.4.Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству организаций общественного питания

Тема 2.5.Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания

Тема 2.6.Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.7.Санитарно-эпидемиологические требования к производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, организации обслуживания

Тема 2.8.Правовые основы санитарии