Аннотация профессионального модуля ПМ 01

*«Организация питания в организациях общественного питания»*

специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

1. **Место модуля в структуре**

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания является неотъемлемой частью ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи модуля, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения модуля студент должен:

**Уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**Знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

- критерии и показатели качества обслуживания.

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК – 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4.

1. **Содержание модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)**

МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

*Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров*

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 2.1. Товароведная характеристика продовольственных товаров

*Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства*

Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов

*Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов*

Тема 3.1.Товарные запасы

Тема 3.2. Методы контроля

Тема 3.3. Сопроводительная документация

Тема 3.4. Контроль расхода продуктов на производстве

МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания

*Раздел 1. Задачи дисциплины и классификация предприятий общественного питания*

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания

*Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии общественного питания*

Тема 2.1. Организация продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация материально-технического снабжения

*Раздел3. Организация производства, труда персонала и реализация продукции*

Тема 3.1. Структура производства

Тема 3.2. Оперативное планирование работы производства

Тема 3.3. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений

Тема 3.4. Организация труда персонала на производстве

Тема 3.5. Реализация готовой продукции общественного питания

*Раздел 4. Материально-техническая база и организация труда обслуживающего персонала*

Тема 4.1. Методы и формы обслуживания

Тема 4.2. Материально-техническая база обслуживания

Тема 4.3. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап

Тема 4.4. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 4.5. Информационное обеспечение обслуживания

*Раздел 5. Теоретические основы технологии*

Тема 5.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции

Тема 5.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 5.3. Процессы, формирующие качество готовой продукции общественного питания.

Тема 5.4.Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

*Раздел 6.Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья*

Тема 6.1. Обработка овощей плодов, грибов.

Тема 6.2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 6.3.Обработка мяса

Тема 6.4 Обработка птицы, дичи и кролика.

МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена

*Раздел 1. Основы физиологии питания*

Тема 1.1. Введение. История развитие науки о питании и эволюция питания человека

Тема 1.2. Роль питания в жизнедеятельности человека

Тема 1.3. Пищеварительная система человека.

Тема 1.4. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых систем.

Тема 1.5. Пищевые вещества и их значение для организма человека.

Тема 1.6. Антиалиментарные факторы питания.

Тема 1.7. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения.

*Раздел 2. Теории и концепции питания. Принципы использования функционального питания в технологии приготовления пищи и в питании различных групп населения*

Тема 2.1. Теории и концепции питания.

Тема 2.2. Функциональное питание, или концепция здорового питания или позитивного питания.

Тема 2.3. Характеристика биологически активных веществ и пищевых добавок.

Тема 2.4. Питание различных групп населения.

Тема 2.5. Приемы сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и сырья при хранении и обработке

Тема 2.6. Пища как потенциальный источник вредных для организма человека веществ.

1. **Объем дисциплин модуля:** 478 (в том числе ауд.– 340, см. р. – 138).
2. **Форма промежуточного контроля:** экзамен
3. **Семестр**: 3-4

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Киселева Г.Н.

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Кизянова О.И.

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Воронина Э.В.