

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.08.2025 15:03:22  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134e3e5e1206d480271b3c1a975e6f

## Аннотация

### *Профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей программы подготовки специалистов среднего звена*

#### **Профессиональный модуль ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт в:**

ПО1 - планирования и анализа производственных показателей организации;

ПО2-составление различных видов меню;

ПО3-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

ПО4-разработки нормативной документации на блюда;

ПО5-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО6-участия в управлении трудовым коллективом.

уметь:

У1 - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;

У2 - планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;

У3 - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

У4 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работы и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

У5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 - презентовать различные виды меню;

У7 - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;

У8 - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;

У9 - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;

У10 - определять критерии качества приготовления блюд;

У11 - организовывать работу коллектива исполнителей;

У12 - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

У13 - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

У14 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У15 - разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У16 - оценивать качества выполняемых работ;

У17 - оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию.

Знать:

З1 - классификацию организации питания;

З2 - организацию производства и технологический процесс производства продукции общественного питания;

- 33 - структуру организации и руководимого подразделения;
- 34 - характер взаимодействия с другими подразделениями;
- 35 - функциональные обязанности работников и руководителей;
- 36 - основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- 37 - особенности структуры и функционирования малого производства;
- 38 - производственные показатели производства продукции общественного питания;
- 39 - методы планирования, контроля и оценки работы исполнителей;
- 310 - виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальные и нематериальное стимулирование работников;
- 311 - методы оценивания качества выполняемых работ;
- 312 - правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- 313 - методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- 314 - принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- 315 - правила разработки рецептур;
- 316 - влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- 317 - принципы составления 2-х недельного меню для различных категорий потребителей;
- 318 - правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- 319 - виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- 320 - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- 321 - методы контроля физиологической полноценности питания;
- 322 - личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- 323 - внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- 324 - правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- 325 - современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- 326 - назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- 327 - современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организации питания;
- 328 - традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- 329 - особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- 330 - основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- 331 - характеристику и ассортимент кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- 332 - особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- 333 - ассортимент буфетной продукции;
- 334 - виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- 335 - технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- 336 - основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;

337 - принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;

338 - правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;

339 - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;

340 - особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства;

341 - вечерние и ночные смены;

342 - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;

343 - обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;

344 - система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;

345 - операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;

346 - нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей.

**Общая трудоемкость профессионального модуля (при очной форме обучения)**

всего – 246 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

- консультации – 2 часа;

- производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа..

**Основные разделы и темы профессионального модуля:**

МДК.09.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей

Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.

Тема 2. Движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

Тема 3. Основы составления меню и рецептур.

Тема 4. Особенности организации питания.

Тема 5. Кухня народов Европы

Тема 6. Североамериканская кухня

Тема 7. Арабская кухня

Тема 8. Китайская кухня

Тема 9. Японская кухня

Тема 10. Индийская кухня

Тема 11. Кухни народов Поволжья

Содержание профессионального модуля должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению следующих профессиональных модулей образовательной программы, прохождение производственной практики (по профилю специальности), государственной итоговой аттестации и овладение общими и профессиональными компетенциями (ОК):

Код Наименование общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Перечень профессиональных компетенций:

Код Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.

**Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения: экзамен в 8-ом семестре.**