

Аннотация

Профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

МДК 09.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей в структуре основной профессиональной программы.

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

Профессиональный модуль ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей входит в профессиональный модуль и является обязательной в структуре основной профессиональной программы.

Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов, в том числе:

МДК 09.01 – 162 часа,

ПП 09.01 – 72 часа,

квалификационный экзамен – 12 часов.

Основные разделы и темы профессионального модуля:

МДК 06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей

Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания.

Тема 1.2 Движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

Тема 1.3 Основы составления меню и рецептур.

Тема 1.4 Особенности организации питания.

Учебная практика

Производственная практика.

В результате изучения профессионального модуля ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей должен:

знать:

- классификацию организаций питания;

- организацию производства и технологический процесс производства продукции общественного питания;

- структуру организации и руководимого подразделения;

- характер взаимодействия с другими подразделениями;

- функциональные обязанности работников и руководителей;

- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;

- особенности структуры и функционирования малого производства;

- производственные показатели производства продукции общественного питания;

- методы планирования, контроля и оценки работы исполнителей;

- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальные и нематериальное стимулирование работников;

- методы оценивания качества выполняемых работ;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности;

- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;

- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;

- правила разработки рецептур;

- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;

- принципы составления 2-х недельного меню для различных категорий потребителей;

- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;

- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;

- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;

- методы контроля физиологической полноценности питания;

- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;

- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;

- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;

- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;

- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
 - современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организации питания;
 - традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
 - особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
 - основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
 - характеристику и ассортимент кулинарной продукции различных национальных кухонь;
 - особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
 - ассортимент буфетной продукции;
 - виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
 - технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
 - основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
 - принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
 - правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
 - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
 - особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства;
 - вечерние и ночные смены;
 - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
 - обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
 - система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
 - операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
 - нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей;
- уметь:**
- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
 - планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
 - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
 - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работы и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;
 - презентовать различные виды меню;
 - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептов;
 - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
 - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
 - определять критерии качества приготовления блюд;
 - организовывать работу коллектива исполнителей;
 - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
 - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
 - разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
 - оценивать качества выполняемых работ;
 - оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию.
- Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
 - ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
 - ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
 - ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.


ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – квалификационный экзамен в

8 семестре

Разработчик:
методист

Председатель ПЦК
сервиса, экономики и управления


(подпись) А.А. Алескерова


(подпись) М.А. Нергул

