**Аннотация к рабочей программе по профессиональной дисциплине «Организация и технология производства продуктов в общественном питании»**

**1.1. Область применения примерной программы.** Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей программа профессиональной дисциплины образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**

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

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; Получения 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;

• Осуществлять оперативное планирование работы производства;

• 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 432 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки ,обучающегося –216 часов;

из них практические работы (лабораторные работы обучающегося-98часов;

самостоятельной работы, обучающегося –108 часов;

учебной практики – 144 часов

производственной практики-72 часа

**2. 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 результата обучения |
| ПК 1.1. | Анализировать возможности организации по производству 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 |
| 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 |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

-дифференцированный зачет

-курсовая работа\защита