

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА» (институт)
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Т.Б. Исакова
« ____ » _____ 20 __ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

для специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Тольятти, 2016

Разработана Царевой Е.Ш.
Рабочая программа дисциплины

согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением
кафедры

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

Зав. кафедрой « _____ » _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5 стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06	6 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10 стр.
3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12 стр.
3.1. Структура профессионального модуля.....	12 стр.
3.2. Примерное содержание профессионального модуля.....	13 стр.
3.2.1. Тематический план профессионального модуля	13 стр.
3.2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06.....	13 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22 стр.
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	22 стр.
4.2. Информационное обеспечение обучения	22 стр.
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	23 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24 стр.
5.1. Контроль и оценка результатов профессиональных компетенций.....	24 стр.
5.2. Контроль и оценка результатов общих компетенций.....	27 стр.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины « Организация обслуживания» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания, уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является единой для всех.

Целью курса является формирования теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различных типов и классов

При изложении теоретического материала следует использовать данные передового отечественного и зарубежного опыта по организации обслуживания.

При изучении курса особое внимание следует уделить организации самостоятельной работы студентов, которая способствует формированию умений и навыков организации творческого труда, углублению профессиональной подготовки, самообразованию, самостоятельному решению практических задач.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий целесообразно использовать формы и методы обучения различных направлений: лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, а также работать с нормативной документацией, применять технические средства обучения, организовывать экскурсии на торговые и производственные предприятия.

Предполагаемые практические занятия помогут сформировать у студентов навыки и умения по изучаемым вопросам. Семинарские занятия помогут расширить круг изучаемых вопросов и закрепить теоретические знания.

По итогам изучения дисциплины предусмотрен экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы по дисциплине "Организация обслуживания" по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса обслуживания и обслуживание в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД	Организация процесса обслуживания и обслуживание в организациях общественного питания
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	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
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.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанные с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина считается обязательной при подготовке специалистов согласно профессиональной образовательной программе на третьем курсе. Дисциплина «Организация обслуживания предприятий питания» изучается в течение -5 семестра.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.06

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу производства;

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ 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 рецептур;
- 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 качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов 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 работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное 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 двухнедельного 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 организациях 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 ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию 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, в 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;

- систему 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