Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 «саратовский колледж кулинарного искусства»

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**По программам подготовки специалистов среднего звена**

**социально-экономического профиля**

**на базе основного общего образования**

2015 Г.

Рабочая программа профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель директора по учебно-методической работе

Матийко Н.В., мастер производственного обучения второй квалификационной категории

Рекомендована ЦМК

Протокол № 1 от \_\_авг 201\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **стр.****4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****7** | **7** |
| **3. СТРУКТУРА И содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **28** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **31** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 « Организация питания в организациях общественного питании»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля « Организация обслуживания в организациях общественного питании» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности ( ВПД)-

**Организация обслуживания в организациях общественного питания**

и соответствующих профессиональных компетенций ( ПК)

ПК 2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питании» может быть использована при освоении профессии рабочего ( официант) в рамках специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании». Опыт работы не требуется.

**1.2.Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля**

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

 **иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

--определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

**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 питании;

- 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, повторная посещаемость и др.);

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

*Вариативная часть:*

-использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания;

**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.

*Вариативная часть:*

-основные понятия пластики официанта;

-имидж официанта

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего- 1350 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- 918 часа;

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 612асов;

самостоятельной работы обучающегося - 306 часов ;

-учебной и производственной практики - 432 часа.

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ( ВПД)-

**Организация обслуживания в организациях общественного питании,**

 в том числе профессиональными ( ПК) и общими ( ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей  |
| ПК 2.2. | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей  |
| ПК 2.3. | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями  |
| ПК 2.4. | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания  |
| ПК 2.5. | Анализировать эффективность обслуживания потребителей |
| ПК 2.6. | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания  |
| 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 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 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требования стандартов и иных нормативных документов |

**3. Структура и содержание профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

 **3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды** **профессио-****нальных****компетенций** | **Наименование** **разделов****профессионального модуля** | **Всего****часов****(макс, учебная нагрузка** **и****практики** | **Объем времени, отведенный на освоение** **междисциплинарного курса** **( курсов)** | **Практика** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная****работа****обучающегося** | **Учебная, часов** | **Производст-****венная****(по профилю****специальности)** |
| **Всего, часов** | **в т.ч.****лабораторные работы и практические** **занятия,****часов** | **В т.ч.****курсовая****работа****(проект),****часов** | **Всего, часов** | **в т.ч.****курсовая работа,****(проект)****часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК. 2.1-2.6** | **Раздел 1****Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания** | **918** | **612** | **366** | **32** | **306** |  |  |  |
|  | **Производственная практика** | **432** |  |  |  |  |  | **216** | **216** |
|  | **Всего** | **1350** | **612** | **366** | **32** | **306** |  | **216** | **216** |

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

«Организация обслуживания в организациях общественного питания»,

« Психология и этика профессиональной деятельности»,

 « Менеджмент и управление персоналом в организации общественного питания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

-комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;

- комплект бланков документации по организации обслуживания потребителей;

- комплект учебно- методической документации;

- наглядные пособия.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. Учебная мастерская общественного питания:

-рабочие места по количеству обучающихся;

- посуда и предметы сервировки столов;

-инструменты, приспособления.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. **Оробейко Е. С., Шредер Н. Г.**

Организация обслуживания: рестораны, бары.

Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2014.388с.

1. **Кучер Л. С., Шкуратова Л. М.**

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2013.362с. Гриф Минобр.

1. **Сустенков Е.Н.**

Основы менеджмента- « Форум», 2008. 268с. Гриф Минобр.

1. **Драчева Е.А, Юликов Л.И.**

Менеджмент « Akademia”, 2012. 288с. Гриф Минобр.

*Дополнительные источники:*

1. **Вершигора Е.Е**.
2. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2008.160с.
3. **Шмидт Р.** Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.
4. **Лукашевич В.В**. Основы менеджмента в торговле. Учебник для ССУЗ.-М.: Юнити, 2006. 240с.
5. **Оробейко Е. С.,** **Шредер Н. Г.** Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.
6. **Калашников А. Ю.**

Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006.

1. **Турчанина Е.** (пер. с нем.)

Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.

1. **Перетятко Т. И.**

Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно – практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006.

1. **Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В.**

Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и Ко, 2006.

1. **Анурова Н., Купцов А.**

Азбука ресторанного сервиса. - М.: Издательский дом «Витрина», 2002.

1. **Зигель С. и Л., Ленгер X. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В.**

Ресторанный сервис М.: Центрполиграф, 2006.

 *Справочники:*

Сборник рецептур блюди кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов).

*Отечественные журналы*

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Ресторанный бизнес».
3. Журнал «Гастроном».
4. Журнал «Школа гастронома».
5. Журнал «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ».
6. Журнал «Современный ресторан».

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики и междисплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания», «Профессиональная хореография».

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплинарному курсу (курсам):**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы является обязательным.