

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП. Основы организации обслуживания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (срок получения СПО 2 года 10 мес.)

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Основы организации обслуживания» введена за счёт вариативной составляющей ППССЗ, входит в профессиональный цикл ППССЗ СПО.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины, относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе получения среднего общего образования, а также изучения дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ.

1. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование основных знаний по организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Структура дисциплины

Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, бельё. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приёмов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация труда обслуживающего персонала.

3. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование обучающей программы.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать** основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу;

- **уметь** организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 9, ПК 6.1 -6.5.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка -90 академических ч, из них аудиторная работа – 60 ч., самостоятельная работа – 30 ч.

7. Форма контроля

Другие формы контроля – 3 семестр.

8. Составитель:

Леонова С.А., преподаватель технологических дисциплин.

.