

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП.10В Основы организации
обслуживания
по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания
(срок обучения 2 года 10 мес.)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

2. Цель изучения дисциплины

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

3. 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.

4. Основные образовательные технологии

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

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ОК1-ОК10, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.2, ПК 6.3, 6.6, 6.8

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.

6. Общая трудоемкость дисциплины

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

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: экзамен.

8. Составитель:

Леонова С.А., преподаватель технологических дисциплин.

.