

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 19:34:17

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Организация обслуживания

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОПСПО ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчет с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

–изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

–виды, типы и классы организаций общественного питания;

–рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;

–подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

–правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

–приемы складывания салфеток

–правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

–ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

–сервировку столов, современные направления сервировки

–обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

–использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

–приветствие и размещение гостей за столом;

–правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

–правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

–способы подачи блюд;

–очередность и технику подачи блюд и напитков;

–кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

–правила сочетаемости напитков и блюд;

–требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

–способы замены использованной посуды и приборов;

–правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

–информационное обеспечение услуг общественного питания;

–правила составления и оформления меню;

–обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 113 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 94 часа;

самостоятельной работы 8 часов.

В рабочей программе представлены:

– результаты освоения учебной дисциплины;

– структура и содержание учебной дисциплины;

– условия реализации программы учебной дисциплины;

– контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Вид промежуточной аттестации: экзамен