Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.02.2018 10:01:31
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 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар.

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:**

- организовывать обслуживание и оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- современные технологии, формы, методы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карт вин;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях разных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- правила оформления расчетов за обслуживание и оказания услуг;
- требования к обслуживающему персоналу;
- организацию труда обслуживающего персонала

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 46 часов;

самостоятельной работы 23 часа.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет