

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП 04. Организация обслуживания

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	– виды, типы и классы организаций общественного питания;
ПК 2.1-2.8	– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;
ПК 3.1-3.7	– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 4.1-4.6	– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
ПК 5.1-5.6	– подачи блюд и напитков разными способами;	– приемы складывания салфеток
ПК 6.1-6.4	– расчета с потребителями;	– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ОК 01	– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ОК 02	– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	– сервировку столов, современные направления сервировки
ОК 03	– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
ОК 04		– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		

ОК 11

- 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;
- 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

- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	34
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	