

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ОП.04 Организация обслуживания

Область применения программы

Программа учебной дисциплины **ОП.04 «Организация обслуживания»**

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- 1.3	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	– виды, типы и классы организаций общественного питания;
ПК 2.1- 2.3	– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
ПК 3.1- 3.4	– 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- 4.4	– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1-6.5	– подачи блюд и напитков разными способами;	– приемы складывания салфеток
ОК 01	– расчета с потребителями;	– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ОК 02	– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ОК 03	– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 торгового 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
--	--	--

	<p>весомизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>и приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---	---

Личностные результаты реализации программы дисциплины

Личностные результаты реализации программы дисциплины	Код личностных результатов
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской	ЛР 12

ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
---	--

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	