

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОП. Основы организации обслуживания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (срок получения СПО 3 года 10 мес.)**

#### **1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина «Основы организации обслуживания» введена за счёт вариативной составляющей ФГОС СПО, входит в профессиональный цикл ППССЗ 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 ППССЗ 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 технологии, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, обучающая программа.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ОК1-ОК9, 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**

Другие формы контроля – 5 семестр.

**8. Составитель:**

Леонова С.А., преподаватель технологических дисциплин.

.