

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина МДК.01.02 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Организация производства

**Семестр: 3**

**Количество часов: 38**

**Промежуточная аттестация:**

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Организация производства» относится к вариативной части общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла ПМ.01 учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Введение в специальность» «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Физиология питания», «Технология приготовления сложной кулинарной продукции», «Выполнение работ по профессии Бармен».

**Цель и задачи освоения дисциплины:** Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, способствующих студентам познакомиться с основами организации обслуживания в различных предприятиях питания с учетом класса и типа предприятия.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- организации процесса обслуживания посетителей;
- процесса предоставления услуг.

### **Содержание дисциплины:**

материально техническая база обслуживания. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, требования, характеристика. Формы и методы обслуживания в предприятиях питания. Требования к обслуживанию персоналу. Организация труда обслуживающего персонала и подготовка к обслуживанию. Меню. Карты вин и коктейльные карты. Обслуживание в зале ресторана, бара. Культура обслуживания и правила

этикета. Организация обслуживания банкетов и приемов. Обслуживание посетителей в баре. Обслуживание туристов в гостиницах и на различных видах транспорта. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 7;ОК 8;ОК 9;ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3.

### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: просмотр видеофильмов, поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

#### *Проведение ситуативно-ролевых игр*

Речь идет о разыгрывании участниками пары или группы сценки с заранее распределенными ролями в интересах овладения определенной поведенческой или эмоциональной стороной жизненных ситуаций. Ролевая игра проводится в парах или небольших группах. Участники получают задание, распределяют роли, обыгрывают ситуацию и представляют всей группе с вовлечением в действие различных участников группы.

#### *Мастер класс*

Данная форма используется при изучении студентами сервировки стола, изучении имиджа делового человека, проведении официальных приемов.(студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют наглядные пособия, включая видеоматериалы, и представляют для обсуждения в группе), а также при написании учебных рефератов и проведении успешными студентами мини-исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

#### *Просмотр видеофильмов*

Данная форма применяется при изучении студентами тем, связанных с обслуживанием посетителей официантами в предприятиях питания например, «Обслуживание посетителей в ресторане».

**Составитель:** Т.М. куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма