

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Организация обслуживания в предприятиях питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 122 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 82 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 40 часов;
- промежуточная аттестация – *дифференцированный зачет*.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

общие компетенции:

ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- организовывать встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- организовывать подачу блюд и напитков разными способами;
- организовывать расчет с потребителями;
- организовывать прием, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги предприятий питания;
- организовывать обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- 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 различными способами;
- 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;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;

знать:

- виды, типы и классы предприятий питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание гостей предприятий питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и 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.