

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 Организация и технология обслуживания

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК», разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

### 1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

профессиональный цикл

### 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

#### Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий;
- выполнять различные виды сервировки и оформление столов;
- составлять и оформлять различные виды меню, прејскуранты, карты вин;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- виды услуг, основные формы и методы обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья;
- особенности составления меню, прейскуранта, карт вин;
- виды и правила сервировки стола,
- очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;
- порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживание потребителей;
- виды приемов и банкетов; специальные формы услуг;
- организацию питания иностранных туристов;
- услуги по организации досуга;
- организацию труда обслуживающего персонала.