

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ 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» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовка) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной и заочной форм обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

Обязательная часть – не предусмотрена

Вариативная часть

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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, прейскуранты, 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 учебной дисциплины обучающийся 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.