

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10В ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
	У. 2	встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
	У. 3	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
	У.4	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
	У. 5	подачи блюд и напитков разными способами;
	У. 6	расчета с потребителями;
	У.7	обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
	У. 8	выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	У. 9	подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;
	У. 10	складывание салфеток различными способами;
	У. 11	соблюдать личную гигиену;
	У. 12	подготавливать посуду, приборы, стекло;
	У. 13	осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
	У. 14	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
	У. 15	оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
	У. 16	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
	У. 17	соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У. 18	соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	У. 19	разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
	У. 20	заменять использованную посуду и приборы;
	У. 21	составлять и оформлять меню;
	У. 22	обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
	У. 23	обслуживать иностранных туристов;
	У. 24	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительные и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
	У. 25	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
	У. 26	предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
	У. 27	соблюдать правила ресторанный этикета;
	У. 28	производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
	У. 29	изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.
Знать		
	З. 1	виды, типы и классы организаций общественного питания;
	З. 2	рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
	З. 3	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
	З. 4	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
	З. 5	приемы складывания салфеток

	3.6	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
	3.7	ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
	3.8	сервировку столов, современные направления сервировки
	3.9	обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	3.10	использовать в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	3.11	приветствие и размещение гостей за столом;
	3.12	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
	3.13	правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
	3.14	способы подачи блюд;
	3.15	очередность и технику подачи блюд и напитков;
	3.16	кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
	3.17	правила сочетаемости напитков и блюд;
	3.18	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	3.19	способы замены использованной посуды и приборов;
	3.20	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
	3.21	информационное обеспечение услуг общественного питания;
	3.22	правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 10 часа

5. Содержание дисциплины:

ОП. 10в Организация обслуживания в ресторане

Раздел 1. Услуги общественного питания

Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 1.2 Торговые помещения организаций общественного питания

Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Раздел 2. Этапы и подготовка к обслуживанию

Тема 2.1 Этапы организации обслуживания

Тема 2.2 организация процесса обслуживания в зале

Тема 2.3 Правила кулинарной, кондитерской продукции

Тема 2.4 Обслуживание приемов, банкетов

Раздел 3. Организация обслуживания банкетов

Тема 3.1 Специальные формы обслуживания

6. В программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

словесные (рассказ, беседа, работа с учебной литературой, дискуссия, применение компьютерных презентаций). Наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)

- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений).

Составитель: Хромовских С.В.