

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП. 11 «Организация обслуживания в ресторане»**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- составлять меню для потребителей;
- подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола;
- производить предварительную сервировку столов;
- встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа
- вести расчет с потребителям

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- формы обслуживания потребителей, виды, характеристики;
- потребительский спрос и его изучение;
- характеристику помещений для потребителей, оборудование и оформление залов;
- основы меню и правила его оформления;
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов;
- сервировку столов;
- правила подачи блюд и напитков

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

составить план действия; определить необходимые ресурсы;

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

ОК 02 определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

ОК 03 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04 организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

ОК 05 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

ОК 06 описывать значимость своей профессии

ОК 07 соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.

ОК 09 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

ОК 10 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	102
Всего занятий	82
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20

5. Форма промежуточной аттестации- зачет на 4 курсе (8 семестр)

6. Содержание учебной дисциплины

- Тема1.** Формы и методы обслуживания потребителей
- Тема 2.** Характеристика торговых помещений
- Тема 3.** Столовая посуда и приборы, столовое белье
- Тема 4.** Виды и назначение меню
- Тема 5.** Подготовка к обслуживанию посетителей
- Тема 6.** Обслуживание потребителей в зале ресторана
- Тема 7.** Особенности подачи блюд, закусок и напитков