Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане»

по профессии: 43.01. 09 Повар, кондитер

разработанной преподавателем Поделякиной Г.А.

|  |  |
| --- | --- |
| Цель изучения | Цель изучения -  приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания. |
| Место в структуре образовательной программы | Входит в цикл общеопрофессиональных дисциплин |
| Формируемые компетенции | ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 4. 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 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения | **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**   * - выполнять различные виды сервировки и оформления столов; * составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карту вин, оказывать услуги по организации досуга.   **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**   * виды услуг, основные формы 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; * виды приемов и банкетов, организацию труда обслуживающего персонала. |
| Содержание (*разделы, темы)* | Тема 1.Общая характеристика процессов обслуживания  Тема 2. «Характеристика торговых помещений»  Тема 3. «Столовые посуда, приборы, белье»  Тема 4. «Информационное обеспечение процесса  обслуживания»  Тема 5. «Этапы организации обслуживания»  Тема 6. «Обслуживание потребителей в ресторанах»  Тема 7. «Методы подачи блюд в ресторане»  Тема 8. «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»  Тема 9***.*** «Обслуживание приемов и банкетов»  Тема10. «Специальные виды услуг, их классификация»  Тема 11.«Современные формы обслуживания»  Тема 12.«Услуги по организации обслуживания  иностранных туристов» |
| Используемые информационные, инструментальные и программные средства | Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;  Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска  Технические средства обучения:  стол для преподавателя , доска учебная 3-х элементная , персональный компьютер, многофункциональное устройство, настенный экран, источник бесперебойного питания, разветвитель, класс-комплект ученической мебели , офисное кресло с подлокотниками ,угловая полка .  **Информационное обеспечение обучения**  **Основные источники:**  1.Барановский В.А.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания <https://search.rsl.ru/ru/record/01002419123>  2.Жабина С.Б.Маркетинг продукции и услуг общественного питания: <https://market.yandex.ru/s>  3.Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 416 с. — (Профессиональное образование).  4.Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания <http://en.bookfi.net>  5.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».  6.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)  7.Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  8.Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»  9.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. — М.: Стандартинформ.  10.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования,- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.  11.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия  общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01 -- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.  12.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.  13.СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим aocTvna:<http://www.6pl.ru/gost/>SanPiN 232 1324 03.htm.  14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к  организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья  **Дополнительные источники**:  1.Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-7  2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.  3.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с.   1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей (с изменениями)» 2014 г 2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утверждены постановлением Совета Министров РФ 18.04.07 №332.   3.Баранов Б.А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания . Этикет– 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с.  4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования – М. :  Издательский центр «Академия», 2015. – 432с.  5.ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».  6.ГОСТ 50647-95 «Общественное питание. Термины и определения».  7.ГОСТ 50764-95 «Услуги общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу».  **Дополнительные источники:**  1.Захарченко М.Н., Кучер JI.C. «Обслуживание на предприятиях общественного питания». -М.: Экономика, 2016 г. – 128с.  2.Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторанах». - М.: Высшая школа, 2016 г. – 280с.  3.Красильников Н.А., Надежин Н.А. «Современный ресторан и культура обслуживания». - М.: Экономика, 2016 г. – 140с.  4.Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторане». - М.: Высшая школа, 2016 г. 110с  Интернет-ресурсы:  1.<https://stavminobr.ru/>сайт Министерства образования Ставропольского края  2.<https://www.consultant.ru/->Справочная правовая система консультант Плюс  3.[http://www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/)Научнаяэлектроннаябиблиотека(НЭБ). Это информационная система, предоставляющая пользователям интернетадоступкэлектроннымфондамбиблиотек,участвующихв проекте, посредством единого веб-портала.  4.Электронная библиотека «ЗНАНИУМ».  5. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)  6. Сайт официанта - <http://garconblog.ru>  7.КафеМания - <http://kafemania.ru>  8. Общие правила для официантов комплекса - http://my-bar.com.ua |
| Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся | Комплект заданий для контрольной работы  Вопросы для собеседования  Вопросы для зачета  Экзаменационные вопросы |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен |