

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 «Поварское и
кондитерское дело»**

1. Место дисциплины в структуре ПССЗ. Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 Организация обслуживания** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413. Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.

2. Цель изучения дисциплины.

Целями изучения дисциплины являются:

приобретение студентами теоретических знаний и практических умений и навыков оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Задачи дисциплины:

□ развитие теоретических положений об услуге общественного питания как потребительской стоимости и выявление закономерностей, связанных с продвижением услуги на рынке и удовлетворением потребностей населения;

□ разработка научных принципов и правил классификации услуги общественного питания, способствующих внедрению компьютеризации в процессы управления ассортиментом и качеством услуг и совершенствованию информационного обеспечения;

□ участие в разработке критериев качества услуги общественного питания, которые закладываются в нормативно-технические документы на услуги;

□ изучение порядка обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания, особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях различных типов и классов;

□ исследование современных методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания;

□ использование данных передового отечественного и зарубежного опыта по организации обслуживания в ресторанах, барах и кафе, публикуемые в отечественных и зарубежных газетах и журналах.

3. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Характеристика торговых помещений

Раздел 2. Столовые посуда, приборы и белье

Раздел 3. Этапы организации обслуживания. Подготовительный

Этап

Раздел 4. Организация труда обслуживающего персонала

Раздел 5. Обслуживание приемов и банкетов

Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов

4. Количество часов на освоение дисциплины составляет 108 часов.

5. Форма контроля: Экзамен.