Аннотация рабочей программы МДК 02.03

*«Организация обслуживания в организациях общественного питания»*

специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

Рабочая программа МДК соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

1. **Место дисциплины в структуре**

МДК является частью ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, согласно ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**Знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

- критерии и показатели качества обслуживания.

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК 10; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4.

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

*Раздел 1. Задачи дисциплины и классификация предприятий общественного питания*

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания

*Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии общественного питания*

Тема 2.1. Организация продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация материально-технического снабжения

*Раздел3. Организация производства, труда персонала и реализация продукции*

Тема 3.1. Структура производства

Тема 3.2. Оперативное планирование работы производства

Тема 3.3. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений

Тема 3.4. Организация труда персонала на производстве

Тема 3.5. Реализация готовой продукции общественного питания

*Раздел 4. Материально-техническая база и организация труда обслуживающего персонала*

Тема 4.1. Методы и формы обслуживания

Тема 4.2. Материально-техническая база обслуживания

Тема 4.3. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап

Тема 4.4. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 4.5. Информационное обеспечение обслуживания

*Раздел5. Обслуживание потребителей в ресторанах*

Тема 5.1. Обслуживание потребителей в ресторанах

Тема 5.2. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 5.3. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.4. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 5.5. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях

1. **Объем дисциплины:** 424 (в том числе ауд.– 282, см. р. – 142).
2. **Форма промежуточного контроля:**

В 5 семестре – дифференцированный зачет

В 6 семестре – экзамен

1. **Семестр**: 5-6

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г.