

Аннотация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 15 Организация обслуживания в ресторане по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И.В. Рыбакова; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2017.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Рабочая программа определяет место учебной дисциплины в структуре ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения дисциплины «Организация обслуживания в ресторане», ее объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания в ресторане» предназначена для организации ознакомления студентов с основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания, классификацией услуг общественного питания, формирования практических умений организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.