областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 12 Техническое оснащение организаций питания

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчёт с потребителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приёмы 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОКЗ. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	102
Самостоятельная работа *(не более 20%)*	**34**
Обязательная учебная нагрузка	**68**
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	28
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1	***Организация обслуживания***			***ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4***
Тема 1.1. Организация обслуживания в столовых и буфетах	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	
	1. Формы самообслуживания в столовых	***1,2***	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		***2***	***ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4***
Тема 1.2 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	***ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4***
	1. Виды торговых помещений	***1,2***	***2***	
	Тематика практических занятий		***2***	
	Составление таблицы «Характеристика торговых помещений»: 1. Виды торговых помещений 2. Характеристика торговых помещений 3. Интерьер и оборудование торговых помещений 4. Сервис-бар 5. Сервизная		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		***2***	
Тема 1.3 Столовая	***Содержание учебного материала***	***Уровень освое-***	**16**	

посуда, столовые приборы, столовое белье		***ния***		
	1. Столовая посуда	***2,3***	***2***	***ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4***
	2. Столовые приборы	***2,3***	***2***	
	3. Столовое белье	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***6***	
	1. Определение потребности в столовой посуде, приборах, белье. Хранение и уход за ними		***2***	
	2. Основные наборы столовых приборов: столовый, закусочный, рыбный, десертный. Общие столовые приборы и их применение		***2***	
	3. Идентификация (распознание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. подобрать необходимый ассортимент посуды и столовых приборов в соответствии с меню.		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		***4***	
Тема 1.4 Подготовка к обслуживанию потребителей	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***14***	
	1. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу	***2***	***2***	***ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4***
	2. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию	***2,3***	***2***	
	3. Накрытие столов скатертями. Приемы складывания полотняных салфеток. Предварительная сервировка стола	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Отработка техники получения и подготовки столового белья, посуды приборов к обслуживанию		***2***	
	2. Отработка приёмов складывания салфеток		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		***4***	
Тема 1.5 Основы составле-	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***12***	

ния меню	1. Информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители). Их выбор. Составление и оформление информационных ресурсов и их использование	***2,3***	***2***	***ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4***
	2. Назначение и принципы составления меню. Виды меню	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Составление меню с использованием нормативной документации. Выбор вида меню.		***2***	
	2. Определение порядка расположения позиций в карте – вин. оформление карты вин.		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Самостоятельное изучение материала. Тема: «Меню в названии ресторана», «Меню ПОП: столовых, кафе, ресторанов, баров, кофейн», «Особенности составления меню для иностранных туристов». Подготовка презентаций.		***4***	
Раздел 2	***Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания***			
Тема 2.1 Этапы организации подготовки и обслуживания потребителей. организация обслуживания в ресторане. организация обслуживания в зале	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***18***	
	1. Процесс организации обслуживания. Основные этапы: подготовительного, основного и завершающего	***2,3***	***2***	***ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4***
	2. Встреча и размещение гостей. Организация процесса обслуживания в зале. Предложение меню и карты вин, аперитива; рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков; прием, оформление и уточнение заказа. Досервировка стола в соответствии с принятым заказом	***2,3***	***2***	
	3. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок	***2,3***	***2***	
	4. правила подачи супов и вторых блюд. Подача сладких блюд, напитков, кондитерских изделий. Приемы сбора использованной посуды и приборов	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Составить схемы расстановки мебели в зале: «по диагонали»; «рядами»; «шахматная»; «комбинированная»; «в углах»; «нишах»; «кабинах»		***2***	
	2. Составить схему сервировки столов с полным перечнем приборов, посуды, инвентаря. Сервировка столов: завтрака, обеда, ужина		***2***	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Дополнить глоссарий новыми терминами и определениями по дисциплине Самостоятельное изучение материала. Тема: «Функциональные зоны. Помещения для потребителей». Варианты сервировки праздничного стола: «Лунная роса», «Мореходная», «Восточная», «Романтический ужин». «Стандарты обслуживания в ресторане». Подготовка рефератов и презентаций.		***6***	
Раздел 3	***Организация проведения и обслуживания банкетов. Организация труда обслуживающего персонала***			
Тема 3.1 Классификация банкетов. Организация их проведения и обслуживания потребителей	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***18***	
	1. Классификация банкетов. Порядок приема и выполнения заказов на обслуживание банкетов. Подготовка к проведении банкетов	***2***	***2***	***ОК1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.4*** ***ПК 3.1-3.5*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** ***ПК 6.4***
	2. Банкет – фуршет: организация его проведения. Банкет – коктейль, кофе – брейк, банкет – чай: организация проведения, оформление зала, размещение, подбор посуды, сервировка стола.	***2,3***	***2***	
	3. Организация и правила проведения шведского стола. Оформление схемы расстановки продукции на «шведском столе»	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***8***	
	1. Составление сценария подготовки и проведения банкетов. План зала с расстановкой столов. Расстановка банкетных столов: «Ёлочка 1,2,3», «Президиум 1,2,3,4,5,6» (буква П), расположение буквой «Ш», «Т»		***2***	
	2. Организация проведения кофе – брейка. Составление меню. Заказ – счет. Заполнение книги заказов. Расчет количества официантов, расчет заявок на столовую посуду, приборы, столовое белье для проведения кофе – брейка.		***2***	
	3. Организация проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами и с частичным обслуживанием официантами. Составление меню банкета. Расчет общей длины столов.		***2***	
	4. Организация проведения банкета – коктейль и банкета – фуршета. Составление меню. Расчет заявок на столовую посуду, приборы, столовое белье.		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся		***4***	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Дополнить глоссарий новыми терминами и определениями по дисциплине Самостоятельное изучение материала: темы «Банкет – фуршет по случаю корпоративного вечера»; Организация дипломатического приема «Барбекью». Организация обслуживания тематического вечера «Русская зима»			
Раздел 4	***Прогрессивные технологии обслуживания. Контроль качества обслуживания потребителей***			
Тема 4.1 Организация кейтеринговых услуг на предприятиях ОП. Мерчендайзинг в общественном питании	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Система кейтеринга. Виртуальные и концептуальные ПОП. Сущность и виды кейтеринга. Особенности корпоративного и индивидуального обслуживания. Мерчендайзинг в общественном питании. Интернет обслуживание	***2***	***2***	***ОК1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.4*** ***ПК 3.1-3.5*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** ***ПК 6.4***
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Дополнить глоссарий новыми терминами и определениями по дисциплине Самостоятельное изучение материала: темы «Организация кейтеринга на примере конкретного предприятия ОП». «Прогрессивные технологии торгового обслуживания, основанные на мерчендазинговом подходе». Подготовка презентаций и рефератов		***4***	
Тема 4.2 Критерии и показатели качества обслуживания потребителей. Показатели эффективности обслуживания потребителей	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	
	1. Качество услуги с точки зрения потребителя. Качество обслуживания и качество продуктов. Факторы, влияющие на качество обслуживания. Стандартизация в управлении качеством услуг. Показатели эффективности обслуживания потребителей. Ключевые показатели качества обслуживания потребителей.	***2***	***2***	***ОК1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.4*** ***ПК 3.1-3.5*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** ***ПК 6.4***
	2.Контрольная работа	***2***	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		***4***	

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Дополнить глоссарий новыми терминами и определениями по дисциплине Самостоятельное изучение материала: тема «Контроль качества обслуживания – это ключевой инструмент за лояльного потребителя», «Роль системы контроля качества услуг на ПОП». Подготовка презентаций		
Всего		***102***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование кабинета
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:
компьютер;
средства аудиовизуализации;
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2016. — 321 с. — Для СПО и НПО.

Интернет-источники:

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
www.restoracia.ru
http://www.studfiles.ru/preview/4237576/

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО 19.02.10 по специальности Технология придукции общественного питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знание: - 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 приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта 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 общественно-	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

го 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.		
Умение: -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 приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчёт с потребителями; - принимать рациональные управленческие решения; - применять приёмы 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;	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

- 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.		