

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Наименование программы: «Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового оборудования мастерской по компетенции «Ресторанный сервис»

Категория слушателей: работники техникума и других сторонних организаций

Объем: 16 часов

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная

Разработчик: заведующая мастерской Бартенева Наталья Юрьевна

Курск
2021 г.

1. Аннотация

Продолжительность обучения: 16 академических часов.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная.

Программа предназначена для педагогических работников техникума и сотрудников сторонних организаций в сфере среднего профессионального образования (СПО) и работников профильных организаций.

Цель образовательной программы – повышение квалификации педагогических работников по внедрению современных программ и технологий обучения с использованием современного оборудования мастерской по компетенции «Ресторанный сервис», закупленного в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование».

Задачами образовательной программы являются:

– формирование у слушателей системных знаний о новых видах оборудования, их устройства и использовании в практическом обучении;

– формирование у слушателей умения применять современное оборудование мастерской в реализации программ подготовки специалистов среднего звена в условиях модернизации системы среднего профессионального образования на основе методик Ворлдскиллс;

– формирование у слушателей умений применять инновационные технологии и современное оборудование в учебном процессе.

По результатам освоения настоящей программы специалист будет подготовлен к внедрению современных программ и технологий обучения с использованием современного оборудования мастерской.

Основными видами деятельности являются: организаторская, правовая, педагогическая, методическая.

Содержание программы разработано с ориентацией на деятельностный подход, что позволяет слушателям освоить способы решения практических задач работы на современном оборудовании, а также освоить методы решения конкретных профессиональных задач по внедрению инновационных технологий обучения, в том числе ДОТ.

Реализацию программы рекомендуется осуществлять на основе использования традиционных и инновационных технологий с проведением практических занятий, мастер-классов, элементов электронного обучения.

Основными формами образовательного процесса являются:

– установочная лекция проблемного характера с практическим показом, ориентированная на перечень установленного в мастерской оборудования, его устройство, безопасные приемы работы, использование в практическом обучении студентов и слушателей программ повышения квалификации и на формирование базовых знаний по данному вопросу;

– лекционные и семинарские занятия по групповому обсуждению пройденного материала и вопросов слушателей;

– деловая игра;

– консультация;

– практикум;

– мастер-класс;

– компьютерное тестирование как форма итоговой аттестации.

По окончании освоения программы лица, успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – сертификат о повышении квалификации установленного образца.

В результате освоения программы у слушателей будут совершенствоваться следующие **общие компетенции** (далее – ОК):

ОК.01. Способность к сотрудничеству с коллегами, работе в коллективе;

ОК.02. Способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность;

ОК.03. Способность использовать в своей деятельности материально-техническую базу мастерской;

ОК.04. Способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

ОК.05. Способность применения правил деловой этики и делового письма;

ОК.06. Способность работать с компьютерной и другой оргтехникой, применять современные информационно-телекоммуникационные технологии;

ОК.07. Способность к сотрудничеству в процессе образовательной деятельности с целью социально-педагогической поддержки обучающихся с учетом требований рынка труда.

В результате освоения программы у слушателей будут совершенствоваться следующие **профессиональные компетенции** (далее - ПК):

ПК.01. Способность подбирать, готовить к работе и работать на современном оборудовании мастерской с использованием безопасных приемов труда;

ПК.02. Способность применять современные технологии обучения с использованием новых видов оборудования и стандартов Ворлдскиллс «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»;

ПК.03. Способность использовать в программно-методическом обеспечении учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей по программам подготовки специалистов среднего звена современное оснащение мастерской;

ПК.04. Способность реализовывать инновационные программы и технологии обучения, в том числе с использованием ДОТ и стандартов Ворлдскиллс, на базе современного оборудования мастерской;

ПК.05. Способность работать на установленном в мастерской современном оборудовании, проводить практические занятия, мастер-классы.

2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе				Формы контроля
			Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа	Иные виды учебной деятельности обучающихся	
1.	Современное технологическое оборудование, закупленное и установленное в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование» в мастерской по компетенции «Ресторанный сервис»	8	4	4			
1.1	Современное технологическое оборудование, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис»: виды, устройство, безопасные правила эксплуатации, использование в образовательном процессе	2	2				
1.2	Метод обслуживания Silver Service. Порционирование на подсобном столе. Gueridon Service техника обслуживания. Технология подачи блюд способом «Фламбе»	4	2	2			
1.3	Демонстрация складывания скатерти способом «table box» - стол коробка. Накрытие и замена скатерти. Складывание полотняных салфеток разными видами	2		2			
2	Использование оборудования и инвентаря мастерской по компетенции «Ресторанный сервис» в образовательном процессе	8	2	5			
2.1	Организация рабочего места бармена. Ознакомление с инвентарем, используемым в работе бармена	2	2				
2.2	Функции и настройки кофе-машины. Организация рабочего места бариста. Настрой помола. Приготовление разных видов кофе с учетом требований стандартов WSI	2		2			Практикум
2.3	Мастер-класс «Приготовление разных видов кофе»	2		2			Мастер-класс
	Консультация	1				1	
	Итоговая аттестация	1		1			Компьютерное тестирование
	Итого	16	6	9		1	

3. Список рекомендуемой литературы

Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания учебник / С.Ю.Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 328 с.

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. – М.: Инфра-М. – 2015. - 528 с.

3. Николаева М.А. Состояние и перспективы развития общественного питания. - М.: ОЦПКРТ, 2015

Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО /Г. С. Сологубова. – М.: Юрайт, 2019.

Законодательные и нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.)

3. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»

6. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

7. ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

Электронные образовательные ресурсы

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

- СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758