

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. **Название программы: Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «**Актуальные инструменты формирования современного меню как средства информации и инструмента продаж».
2. **Категория слушателей:** Работники общественного питания, имеющие среднее и (или) высшее профессиональное образование.

Лица, имеющие  не ниже среднего профессионального образования и относящиеся к группам занятий: Работники общественного питания.

1. **Цель освоения программы:**приобретение слушателями новых компетенций или совершенствование  компетенций, полученных ими ранее в сфере общественного питания.

**4. Форма обучения программы:**Очная с применением дистанционных образовательных технологий, в объеме 24 часа.

**5. Освоение программы предполагает достижение следующего(щих) уровня(ей) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610 н и требованиями заказчика.

1. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией  разработчик  меню на предприятиях общественного питания.

1. **Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

- характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;

- правила сочетаемости напитков и блюд;

**уметь:**

**-** предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;

- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

**иметь практический опыт:**

-предложения потребителям организации питания меню, карты вин и других напитков;

- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Наименование разделов   | Всего, час  | Аудиторные занятия  | Дистанционные занятия  | СРС, час.  | Промежу- точная аттестация, час    |
| из них  | из них  |
| теоретические занятия (лекции)  | практические  занятия    | теоретические занятия (лекции)  | практические  занятия    |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 1.  | Актуальные инструменты формирования ассортиментной матрицы современного меню | 6 | - | - | 4  | 2  | -  | -  |
| 2.  |  Меню как эффективный метод информирования клиента и стимулирования объема продаж | 8  | 4  | 4  | -  | -  | -  | -  |
| 3.  | Современные средства составления меню с учетом ранжирования категории заказчика  | 8  | 4 | 4 | - | -  | -  | -  |
| Промежуточная аттестация по модулю  | 2  | -  | -  | -  | -  | -  | 2 зачет |
| Всего:  | 24 |   |   |   |   |   |   |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**   | **Объем  нагрузки, ч.**  | **Учебные недели**  |
| 1  | 2  | 3  |   |   |   |   |   |   |   |
| 1. Актуальные инструменты формирования ассортиментной матрицы современного меню
 | 6  | **6**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 1. Меню как эффективный метод информирования клиента и стимулирования объема продаж
 | 8  | **4** | **4** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 3. Современные средства составления меню с учетом ранжирования категории заказчика  | 8  |   | **4** | **4**  |   |   |   |   |   |   |   |
| Промежуточная аттестация по программе | 2  |   |   | **2**  |   |   |   |   |   |   |   |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество  |
| Аудитория  |  Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.   |
| Учебный торговый зал ресторана | Для приобретения практических навыков по обслуживанию посетителей  |
|  |  |
| Компьютерный класс  |  Для теоретических и практических занятий    |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения  |  Смешанное обучение с использованием системы MOODLE колледжа  |
| Канцелярские товары  |  Бумага для принтера, ручки, маркеры.  |
| Другое | Образцы столовой посуды и предметов сервировки столов, типовые бланки меню различных предприятий питания. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика ресурса и количество**  |
| Руководитель проекта/куратор  |  Руководитель ресурсного центра  |
| Разработчик контента  |  Преподаватель  |
| Лектор   | Преподаватель   |
| Модератор  |  Преподаватель, мастер производственного обучения  |
| Тьютор   |  Куратор  |

*10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

1. Анфимова Н.А. Кулинария.Текст:учебник. – М: Академия, 2020. – 284с.
2. Безруких М.М., Филиппова Т.А., Макеева А.Г. Разговор о правильном питании. Методическое пособие для учителя. М., «НЕСТЛЕ» «ОЛМА-ПРЕСС ИНВЕСТ», 2019 - 80с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи Текст: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
4. Иванов Н.Н. Калорийность питания. -Ростов-на-Дону: Феникс, 2019. -168 с.
5. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студентов - 2-е изд. Перераб. и доп.- Москва: Academia, 2017. – 527с
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены:10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 253с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в

пищевом производстве: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 154с.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник. – М: Академия 2018 – 268с.

9.Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, учебник. – М: Академия 2019 – 322с.

***Электронные образовательные ресурсы:***

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru/)

2. ЭУМК: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Лаушкина Т.А. СЭО 3.0- М.: Академия, 2017

3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

 4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версиядля MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

**11. Оценка качества освоения программы**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**   | **Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия8**  | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)**   | **Размещение оценочных материалов9**  |
| Основы правильного питания  | ТА/ЗА   |  10 баллов   |  В системе**MOODLE**  |
|  Виды меню и алгоритмы его составления  | ТА/ЗА  |  10 баллов   |  В системе**MOODLE**  |
| Средства информации меню с учетом категории заказчика  | ВР  |  10 баллов  | Учебный торговый зал ресторана (раздел Учебных модулей)   |
| Промежуточная аттестация по модулю   | ГД   |  10 баллов |  В системе**MOODLE**     |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:*

1.**Дайте определение меню - это:**

**-** перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предложенных посетителям на данный день;

- перечень блюд, закусок и напитков с указанием цены и выхода, имеющихся в продаже в течение всего времени работы;

- рекламное средство, продвигающее услуги предприятия питания;

- связующее звено между предприятием и посетителем.

**2. Назовите условные типы дизайна папок меню:**

- текст;

- текст с графикой;

-фотография блюд;

- все выше перечисленные.

**3.Какие наиболее распространенные виды меню Вы знаете?**

**- а-ля карт (a la carte);**

**- табльдот (table d'hote);**

**- дю жур (du jour);**

 - все выше перечисленные.

**4.В современном экономическом словаре реклама трактуется как –**

- одна из функций маркетинга, объединившая в себе экономические, правовые, психологические методы воздействия на человека и уведомление потенциальных посетителей о товарах, услугах, их качестве, цене, достоинствах, особенности безопасности и экономичности применения;

- средство коммуникации, позволяющее фирме передать сообщение потенциальным покупателям, прямой контакт с которыми не установлен;

- открытое оповещение фирмой потенциальных покупателей, потребителей товаров и услуг об их качестве, достоинствах, преимуществах, а также о заслугах самой фирмы;

**-** неличная форма коммуникации, осуществляемая через посредство платных средств распространения информации, с четко указанным источником финансирования.

**5.Какой вид рекламы считается лучшим?**

- печатная реклама, панно, транспоранты;

- вывеска, эмблема предприятия;

- отличное качество блюд и высокая культура обслуживания;

- мастер-классы, выставки-продаж, лотереи.

И так далее(в дистанционной системе, всего 10 вопросов, дается 2 попытки).

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания**  | **Балл**  |
| Тесты с автоматической обработкой по первому и второму разделу | 20  |
|  Итоговый тест | 10 |
| **ИТОГО:**  | **30** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «**Актуальные инструменты формирования современного меню как средства информации и инструмента продаж»**  при получении 60% от общего количества баллов, полученных при всех видах аттестации, то есть 18 баллов.