

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

1. **Название модуля:** Программа дополнительного профессионального образования **«**Новые профессии в ресторанном бизнесе».
2. **Категория слушателей**: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование в области профессиональной деятельности (реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания).
3. **Цель освоения программы**: совершенствование профессиональной компетентности и грамотности слушателей, необходимых для дальнейшей практической работы в ресторанном бизнесе.
4. **Форма обучения**: очная с применением дистанционных образовательных технологий, в объеме 16 час.
5. **Освоение модуля предполагает достижение следующего(щих) уровня (ней) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/ Бармен», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 910н.
6. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией*:* применение информации о новых профессиях в ресторанном бизнесе.

1. **Результаты обучения:**

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

**знать:**

* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
* определение, классификация предприятий общественного питания;
* структуру управления рестораном;
* права и обязанности работников ресторана (сомелье, бариста, хостес, официант, бармен и др.)

**уметь:**

* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания посетителей ресторана;
* принимать рациональные управленческие решения;
* применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.

**иметь (**практический опыт):

* управления работой официантов, барменов, сомелье, хостеса, бариста. и других работников ресторана по обслуживанию потребителей;
* определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания потребителей.

**8. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | СРС, час. | Промежу-  точная  аттестация, час |
| из них | | из них | |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Новые лица работников ресторана (сомелье, бариста, хостес) | 10 | 8 |  | 2 |  |  |  |
| 2. | Управление коллективом ресторана | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| Промежуточная аттестация по модулю[[1]](#footnote-1) | | 4 |  |  |  |  |  | 4  зачет |
| Всего: | | **16** | 10 |  | 2 |  |  | 4 |

**9. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)** | **Объем нагрузки, ч.** | Учебные недели | | |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Новые лица работников ресторана (сомелье, бариста, хостес) | 10 | **8** | **2** |  |
| 2. Управление коллективом ресторана | 2 |  | **2** |  |
| Промежуточная аттестация по модулю | 4 |  | **4** |  |

**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. |
| Компьютерный класс | Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | Смешанное обучение с использованием системы MOODL колледжа |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки, маркеры. |
| Другое Учебная мастерская - Ресторан | Пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, кофемашина, итальянская кофемашина, кофемолка – электрическая, кофеварка, образцы посуды, столовых приборов и столового белья блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, кулер, денежный кассовый ящик, ледогенератор, холодильный шкаф, темпер, тележка кухонная, стойка для администратора ресторана. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

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

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

Основные источники:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» -М.: Инфра-М, 2018
2. Кучер Л.С, Шкуратова Л.И. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.: Деловая литература, 2018

Интернет-ресурсы:

1. http: //www.kulina.ru Сайт Ассоциации кулинаров

2. http: //www.f-art.nnov.ru Торговое и технологическое оборудование

**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 мероприятия [[2]](#footnote-2) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[3]](#footnote-3) |
| 1. Новые лица работников ресторана (сомелье, бариста, хостес) | ГД | «зачтено» / «не зачтено» | сайт колледжа |
| 2. Управление коллективом ресторана | ГД | «зачтено» / «не зачтено» | сайт колледжа |
| Промежуточная аттестация по модулю | ВР | 10 баллов | сайт колледжа |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:*

Групповая дискуссия о функциях, трудовых обязанностях сомелье, бариста, хостеса.

На зачет (промежуточную аттестацию) слушатели готовят презентацию о новых профессиях ресторанного бизнеса. Представление проводится в устной форме, с обязательной демонстрацией презентации. Время, предоставляемое для выступления, до 10 минут.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Решительное начало выступления | 1 |
| Эмоциональность | 1 |
| Краткость | 1 |
| Диалогичность | 1 |
| Разговорность | 1 |
| Установление и поддержание контакта с аудиторией | 1 |
| Понятность главной мысли. | 2 |
| Выводы по темеНовые профессии в ресторанном бизнесе | 2 |
| **Итого:** | **10** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе пополнительного професионального образования «**Новые профессии в ресторанном бизнесе»** при получении не менее **7 баллов** за выполненную работу.

1. Зачёт [↑](#footnote-ref-1)
2. Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

   * ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
   * ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
   * Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
   * ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
   * ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
   * ПД - разработанные проекты документов;
   * ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

   [↑](#footnote-ref-2)
3. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-3)