



## 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.

### 7. 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.	Промежуточная аттестация, час	
			из них		из них				
			теоретические занятия (лекции)	Лабораторно-практические занятия	теоретические	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 <sup>1</sup>		4							4 зачет
<b>Всего:</b>		<b>16</b>	10			2			4

<sup>1</sup> Зачёт

## 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 оборудование 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 <sup>2</sup>	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов <sup>3</sup>

<sup>2</sup> 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;

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 теме Новые профессии в ресторанном бизнесе	2
<b>Итого:</b>	<b>10</b>

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

- 
- 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.

<sup>3</sup> Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.