

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.05 Организация обслуживания

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е.В. Миля /
«» 2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины **ОПВ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Темерова Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПв.05 Организация обслуживания

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ОПв.05 Организация обслуживания является обязательной частью вариативной частью общепрофессионального цикла профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР», входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.05 Организация обслуживаниянаправлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

КодПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК. 3.1 ПК 3.2.	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК. 3.1 ПК 3.2.	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК. 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК. 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
ПК. 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК. 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	оценивать эффективность использования оборудования;	методики расчета производительности технологического оборудования;
ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК. 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской
ПК 5.3. ПК 5.4.	контролировать соблюдение графиков технического обслуживания	

ПК 5.5. ПК. 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96	
Консультации	15	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	81	
в том числе:		
практические занятия	12	12
Самостоятельная учебная работа (всего)	155	
в том числе:		
-подготовка доклада по теме: «Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания»	2	
-подготовка рефератов по теме: «Оформление интерьеров залов ресторанов.	4	
- Характеристика стилей»	2	
-подготовка компьютерной презентации по теме: «Ассортимент и назначение хрустальной и стеклянной посуды »		
-подготовка рефератов по теме: «Рекомендации по выбору и подача вин в ресторанах»	1	
- составление опорного конспекта по теме: «Дневные дипломатические приёмы»		
- составление конспекта по теме;	2	
-составление опорного конспекта по теме: «Питание спортсменов»		
-подготовка рефератов по темам: «Правила этикета за столом», «Работа сомелье»	2	
-подготовка компьютерной презентации по темам: «Транширование блюд»,	2	
- «Фламбирование блюд, десертов».		
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОПв.05 Организация обслуживания** **Оставьте 5 ч СР!**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
5 семестр 2024-2025г.		34	
Раздел 1	Общая характеристика процесса обслуживания	4	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. Классификация услуг предприятий общественного питания, требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	Содержание учебного материала Анализ ГОСТа 50764-95 «Услуги общественного питания». Требования, предъявляемые услугам общественного питания. Основные формы и методы обслуживания потребителей: официантами, самообслуживание и комбинированный методы. Создание концептуальных предприятий общественного питания. Расширение сети виртуальных ресторанов. Приготовление блюд в присутствии посетителей. Организация обслуживания по системе кейтеринг. Внедрение мерчендайзинга.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по теме: «Организация обслуживания по системе кейтеринг. Виды кейтеринга». Подготовка докладов по теме: «Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Развитие концептуальных ресторанов в России и за рубежом».	1	
Раздел 2	Характеристика торговых помещений.	4	

Тема 2.1 Характеристика основных и вспомогательных торговых помещений, их назначение и оснащение.	Содержание учебного материала	4	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
	Характеристика торговых помещений: основные и вспомогательные. Характеристика основных помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев. Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по теме: «Оформление интерьеров залов ресторанов. Характеристика стилей». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Оформление интерьеров залов ресторанов».		
Раздел 3	Столовая посуда, приборы, бельё.	12	
Тема 3.1 Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды. Характеристика столового белья. Виды, назначение.	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Классификация столовой посуды и приборов, применяемые на предприятиях общественного питания. Процесс изготовления фарфоровой и керамической посуды. Классификация и назначение посуды. Классификация основных и дополнительных приборов, применяемые на предприятиях общественного питания. Классификация стеклянной и хрустальной посуды. Процесс изготовления посуды. Классификация и назначение. Основные виды столового белья: скатерти, салфетки, ручки, полотенца.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «История создания фарфорофаянсовой посуды», «История создания стеклянной и хрустальной посуды», «История создания столовых приборов». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Ассортимент и назначение хрустальной и стеклянной посуды». Составление опорного конспекта по теме: «Характеристика столового белья. Виды, назначение».	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Практическое занятие № 1 Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды»	2	
	Практическое занятие № 32 Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столовых приборов»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «История создания фарфорофаянсовой посуды», «История	1	

	создания стеклянной и хрустальной посуды», «История создания столовых приборов». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Ассортимент и назначение хрустальной и стеклянной посуды». Составление опорного конспекта по теме: «Характеристика столового белья. Виды, назначение».		ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
Раздел 4	Обслуживание посетителей в ресторанах	16	
Тема 4.1 Встреча, размещение гостей в ресторане. Приём и оформление заказа. Работа сомелье. Основные методы подачи блюд в ресторане.	Содержание учебного материала	12	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Основные элементы обслуживания. Роль швейцара, хостесса (администратора) в ресторане. Правила этикета за столом. Работа официанта при оформлении заказа. Роль сомелье в ресторане. Рекомендации по выбору и подача вин. Определение декантации.		
	Практическое занятие №3 Тема: «Отработка приёмов складывания салфеток простыми и сложными формами»	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Практическое занятие №4 Тема: «Подбор и подготовка посуды для сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча»	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «Правила этикета за столом», «Работа сомелье» Подготовка компьютерной презентации по теме: «Работа сомелье». Составление опорного конспекта по теме: «Основные методы подачи блюд в ресторанах».	2	
6 семестр 2021-2022г.		47	
Раздел 5	Обслуживание приёмов и банкетов	16	
Тема 5.1 Виды приёмов и банкетов: дневные дипломатические	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 1.1-1.4
	Определение приёма. Характеристика дневных приёмов, приёмов с рассадкой за столом и без неё. Определение дипломатического протокола. Роль менеджера в организации банкетной службы.		

приёмы.	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по теме: «Рекомендации по выбору и подача вин в ресторанах». Составление опорного конспекта по теме: «Дневные дипломатические приёмы».	2	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 5.2 Вечерние дипломатические приёмы.	Содержание учебного материала Характеристика вечерних приёмов: Коктейль, А ля фуршет, Обед, Обед-фуршет, Ужин, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю), Бокал вина с сыром	8	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии», «Свадебные ритуалы». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Обслуживание посетителей за столом с частичным обслуживанием официантами» (Свадьба, День рождения).	2	
Раздел 6	Специальные виды услуг и формы обслуживания	5	
Тема 6.1 Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров, конференций. Питание спортсменов. Обслуживание в гостиницах.	Содержание учебного материала Особенности составления меню и обслуживание участников семинаров, конференций. Особенности питания спортсменов (шведский стол). Особенности обслуживания в гостиницах: организация работы бара. Особенности питания в гостиницах по меню завтрака со свободным выбором блюд; завтрака или обеда в виде шведского стола; организация обслуживания по типу шведского стола. Составление меню континентального завтрака для иностранных туристов (в двух вариантах). Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий.	3	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по теме: «Питание спортсменов».	1	
Тема 6.2 Обслуживание пассажиров воздушного, железнодорожног	Содержание учебного материала Особенности обслуживания пассажиров воздушного транспорта: скомплектованные рационы питания, прохладительные напитки. Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах. Организация обслуживания на пассажирских судах (рейс, класс судна). Назначение автовокзалов и автостанций; режим работы столовых, кафе, баров.	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

о, водного, автомобильного транспорта.	Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по теме: «Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах». Подготовка доклада на тему: «Новые тенденции в питании спортсменов».	1	
Раздел 7	Современные виды услуг и формы обслуживания	9	
Тема 7.1 Организация обслуживания по типу шведского стола. Тематические буфеты. Стол-экспресс, зал-экспресс.	Содержание учебного материала Обслуживание посетителей по типу шведского стола (метод самообслуживания). Характеристика тематических шведских столов (рыбный стол, экзотический стол). Экспресс-столы: назначение. Русский стол: устройство, назначение, сервировка. Бизнес-ланч – деловой обед в ресторане. Особенности составления меню. Организация обслуживания посетителей. Воскресный бранч. Особенности проведения, назначение.	5	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта».		
Тема 7.2 Особенности обслуживания посетителей во время презентаций. Характеристика кофе-брейк, счастливый час, линер, динер (в гостиницах).	Содержание учебного материала Назначение презентаций. Особенность обслуживания гостей на презентации. Кофе-брейк: составление меню, сервировка столов, работа официантов. Happy hour (счастливый час) – вид обслуживания в ресторане; особенности организации и проведения. Linner (линер) – услуга, предоставляемая проживающим в гостинице. Dinner (динер) – ужин в гостинице. Особенности организации и обслуживания гостей. Составление меню для линера.	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка компьютерной презентации по теме: «Обслуживание посетителей по типу шведского стола».		
Раздел 8	Услуги по организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP), иностранных туристов	10	
Тема 8.1	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10

Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Транширование, фламбирование блюд в присутствии посетителей. Особенности приготовления и подачи фондю.	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне в гостиницах. Особенности подачи блюд и закусок французским, европейским и английским способами. Понятия транширования, фламбирования. Необходимые условия для транширования и фламбирования блюд и десертов. Сервировка стола для подачи сырного фондю. Разновидности фондю.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Практическое занятие №7 Тема: «Отработка навыков подачи блюд и закусок французским, европейским и английским способами»	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Практическое занятие №8 Тема: «Составление меню для туристов из Англии, Франции, Германии»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «Способы подачи блюд и закусок», «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира». Подготовка компьютерной презентации по темам: «Транширование блюд», «Фламбирование блюд, десертов».	2	
Раздел 9	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	7	
Тема 9.1 Обслуживание на производственных предприятиях. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, профессионально-технических училищ и студентов высших и средних специальных учебных заведений.	Содержание учебного материала Составление меню для работающих на производственных предприятиях. Организация питания учащихся общеобразовательных школ – как один из факторов, оказывающих влияние на физическое развитие школьников, сохранение их здоровья и работоспособности. Питание студентов ВУЗов. Столовые по месту учёбы и проживания: при общежитиях, при учебном заведении. Особенности обслуживания студентов.	5	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по теме: «Питание школьников». Составление меню комплексного обеда для работающих на производственных предприятиях.	1	

Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)	2	
Всего:	81	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Организация обслуживания. Оборудование учебного кабинета: учебной интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания: Учебник | Самулевич Ирина Алексеевна/ 2022/ издательство: Феникс.

Организация обслуживания в общественном питании. Учебное пособие | Корячкина Светлана Яковлевна, Ладнова Ольга Леонидовна/ 2023 / Издательство: Феникс

Управление персоналом. Учебное пособие/ Руденко А./2022 / Издательство: Феникс

4. Беате Рабе. Стол. Искусство сервировки. – Изд. Внешсигма, 2010г.

Вольф И. Современный этикет. М.: Издательский дом «Кристина», 2009г.

Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А.Радченко.- Изд.5-е, доп. и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, 2010.-318с.

2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: Издательский Дом «деловая литература», 2009 г.- 544с.

3. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Деловая литература, 2009 г.

4. Беате Рабе. Стол. Искусство сервировки. – Изд. Внешсигма, 2010г.

5. Вольф И. Современный этикет. М.: Издательский дом «Кристина», 2009г

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

3. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

4.«О защите прав потребителей» в ред. № 2300-1от 07.02.92 с изменениями и дополнениями Фз-2 от 09.01.96, Фз-212 от 17.12.99

5.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями.

6.«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)», № 294-ФЗ от 26.12.2008 с изменениями и дополнениями.

7. «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996г. № 132-ФЗ.

8. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036.

9. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории РФ. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.1996г. № 987 с изменениями и дополнениями от 16.11.1996г. и 14.07.1997г.

Дополнительные источники:

1. [www. Stilyte.ru](http://www.Stilyte.ru)

2. <http://www.pitportal.ru/director /10905.html>

3. [http:// la-maree.ru /](http://la-maree.ru/)
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
8. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
9. www.restoracia.ru

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2020 г. - ООО «Институт новых технологий в образовании», «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 36 часов, сертификат;

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий», 16 часов, сертификат;

2020 г. – ООО «Юрайт-Академия», «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, удостоверение;

2020 г. - АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Есть контакт! Работа педагога с современными родителями как обязательное требование Профстандарта «Педагог», 16 часов, сертификат;

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело».

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2020 г. - Всероссийский образовательный портал «Завуч», «Использование информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) согласно действующих образовательных стандартов (ФГОС)», 70 часов, сертификат;

2020 г. – ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н. П. Пастухова», «Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих» (подготовка Разработчиков учебных модулей), 72 часа, удостоверение.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания <p>Умение:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - контрольной работы; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов
Умение:	Правильность, полнота	Текущий контроль:

<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; 	<p>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	---

<p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
--	--	--

