

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

01 сентября 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дополнительная профессиональная программа

повышения квалификации)

«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату

«Молодые профессионалы»

по компетенции «Ресторанный сервис»

(для преподавателей)

Рабочая программа (дополнительная профессиональная программа повышения квалификации) «Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис» разработана на основании:

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 499;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 910н);
- Требований заказчиков программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Составители программы:

Панкратьева Анна Владимировна, преподаватель.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Ивановна, старший методист.

ПАСПОРТ
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату
«Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»

Место разработки и реализации программы	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Дополнительная профессиональная программа
Подвид программы	Повышение квалификации
Целевая группа	Преподаватели школ Самарской области
Объем программы	56 академических часов
Сроки обучения	7 недель
Форма обучения	Очная с элементами ДОТ
Требования к уровню образования	К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование.
Аннотация	<p>Программа предназначена для преподавателей, которые непосредственно принимают участие в подготовке студентов к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис». Участие в чемпионатах различного уровня – это возможность профессионального совершенствования.</p> <p>Занятия в основном имеют практикоориентированный характер. Слушатели под руководством наставника участвуют в процессе приобретения опыта в области организации подготовки к региональному чемпионату, тренируются в оценке уровня подготовки студентов.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками в области подготовки студентов к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис» и освоят навыки экспертной оценки. В целом, участие в программе поможет проанализировать развивающий потенциал студентов и выявить наиболее способных участников.</p>
Форма итоговой аттестации	Демонстрационный экзамен
Документ об окончании	Удостоверение о повышении квалификации
Стоимость программы для физических лиц	3 000,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование».
Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении активных методов обучения и подготовки студентов к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»;
- активное включение преподавателей в тренировочный процесс выбора эффективной методики и практики подготовки;
- создание и обеспечение условий для профессионального роста слушателей.

Цель реализации программы

Формирование у слушателей устойчивого познавательного интереса к использованию различных активных методов и форм обучения в процессе подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис».

Базовые знания и навыки

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков по компетенции «Ресторанный сервис»:

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- принципы, методику и практику преподавания поварского дела;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

слушатель должен уметь:

- пользоваться нормативными и законодательными документами в области образовательной деятельности;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить, оформлять и подавать блюда, напитки и кулинарные изделия.

Планируемые результаты обучения

В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками в области подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис», а именно:

слушатель должен знать:

- нормативные документы индустрии питания;
- теоретические основы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»;
- спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

слушатель должен уметь:

- применять приемы и методы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»;
- составлять программу подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»;
- организовывать процесс подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис».

Итоговая аттестация

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме демонстрационного экзамена, с использованием тестовой системы CIS.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 2 раза в неделю по 4 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь специальную одежду.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату
«Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Теоретические основы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	16	12	4
2	Практическая подготовка студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	32	-	32
3	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8	-	8
	ВСЕГО:	56	12	44

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату
«Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Теоретические основы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	16	16	-
1.1	Спецификация стандартов «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	4	4	-
1.2	Схема и порядок проведения регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	4	4	-
1.3	Содержание программы подготовки студентов к чемпионату	4	4	-
1.4	Зачет	4	-	4
2	Практическая подготовка студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	32	-	32
2.1	Разработка программы подготовки студентов к чемпионату	4	-	4
2.2	Организация и проведение занятий по теоретической подготовке	4	-	4
2.3	Организация и проведение занятий по практической подготовке	4	-	4

2.4	Оборудование рабочего места участника	4	-	4
2.5	Отработка выполнения конкурсного задания	16	-	16
3	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8	-	8
	ВСЕГО:	56	12	44

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации

**«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату
«Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»**

Период	Наименование темы занятия	Форма занятия	Всего часов
1 неделя	Спецификация стандартов «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	Лекция	4
	Схема и порядок проведения регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»	Лекция	4
2 неделя	Содержание программы подготовки студентов к чемпионату	Лекция	4
	Зачет	ПЗ	4
3 неделя	Разработка программы подготовки студентов к чемпионату	ПЗ	4
	Организация и проведение занятий по теоретической подготовке	ПЗ	4
4 неделя	Организация и проведение занятий по практической подготовке	ПЗ	4
	Оборудование рабочего места участника	ПЗ	4
5 неделя	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
6 неделя	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
7 неделя	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)		8
	ВСЕГО:		56