



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО – УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО –
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)**

ПРОФЕССИОНАЛЬНО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

**КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК**

**РАЗРАБОТКА УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Выпускная квалификационная работа
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»**

Проверка на объем заимствований:

89 % авторского текста
Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована

«10» 01 2018 г.
зав. кафедрой ПППО и ПМ

Корнеева Наталья Юрьевна
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнила:

Студентка 4 курса
группы ЗФ-409/083-4-1
Петрова Екатерина
Вячеславовна

Научный руководитель:

к.п.н., доцент

Корнеева Наталья Юрьевна
Корнеева Наталья
Юрьевна

Челябинск 2018

Оглавление:

Введение.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ И ПРИМЕНЕНИЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
1.1 Историографический анализ психолого-педагогических подходов к организации самостоятельной работы обучающихся.....	6
1.2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов как средство организации обучения.....	9
1.3 Особенности разработки и применения учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов в профессиональной образовательной организации.....	14
Выводы по главе 1.....	20
ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	
2.1 Цели и задачи опытно-практической работы.....	23
2.2 Разработка учебно-методического обеспечения по темам раздела специальной дисциплины профессионального цикла.....	32
2.3 Разработка методических рекомендаций для педагогов с целью улучшения учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.....	61
Выводы по главе 2.....	75
Заключение.....	77
Список информационных источников.....	80
Приложения.....	84

Введение

Одной из важнейших проблем, на сегодняшний момент, стоящих перед системой образования на базе среднего профессионального образования является повышение качества подготовки специалиста.

Студент и выпускник учебного заведения должен не только получать знания по конкретным дисциплинам программы, овладевать определёнными умениями и навыками использования этих знаний, методами исследовательской работы, но и уметь самостоятельно приобретать новые научные знания.

Актуальность исследования темы выпускной квалификационной работы подтверждается тем, что в современном мире возрастают требования к системе подготовке будущего специалиста, как к важному звену в системе среднего профессионального образования. В связи с этим необходимо формировать творческий потенциал зарождающейся личности, способного к самоорганизации и самообразованию, а также иметь возможность непрерывного личностного и профессионального роста, что является важной задачей, стоящей перед системой образования.

Самостоятельная работа студента – это моделирование его будущей профессиональной деятельности, в которой не будет преподавателей, но будут руководители, оценивающие самостоятельность как одно из самых востребованных профессиональных качеств. Это компетенция, которая применима к любой профессиональной деятельности. В общем случае это любой вид занятий, создающий условия для зарождения самостоятельной мысли, познавательной активности студента.

Студент должен стать активной фигурой учебного процесса, а не пассивным объектом обучения. Студент и преподаватель должны составлять союз, в котором две стороны связаны общей целью. Роль преподавателя в данном случае заключается в оказании студенту помощи.

Студент и преподаватель должны понять, что самостоятельная работа осуществляется в их интересах.

Основной задачей в организации самостоятельной работы студента является создание условия для развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях.

Для того чтобы студенту эффективно освоить любые виды выполнения самостоятельной работы, необходим комплекс учебно-методического обеспечения, который является неотъемлемой составной частью учебного процесса и представляет собой совокупность мероприятий, проводимых преподавательским составом в целях совершенствования методики, повышения эффективности и качества учебных занятий, разработки и внедрения новых методов, форм и средств обучения студентов.

Проблема исследования состоит в необходимости разработки системы самостоятельных работ и средств её комплексного учебно-методического обеспечения в процессе преподавания дисциплины профессионального цикла на примере конкретных разделов.

Цель исследования – это теоретико-методическое обоснование и практическая разработка комплекса самостоятельных работ и средств её учебно-методического обеспечения, направленных на проверку сформированности профессиональных компетенций при изучении специальной дисциплины МДК 02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» на примере тем 3 разделов:

- Введение в курс организации обслуживания в общественном питании;
- Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Объект исследования - самостоятельная работа студентов.

Предмет исследования - учебно-методическое обеспечение студентов профессиональной образовательной организации в процессе изучения специальной дисциплины.

Задачи исследования:

- 1.Выполнить историографический анализ психолого-педагогических подходов к организации самостоятельной работы обучающихся.
- 2.Изучить теоретико-методические аспекты учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов, как средство организации обучения, а также рассмотрены особенности разработки и применения учебно-методического обеспечения в профессиональной образовательной организации.
- 3.Выделить цели и задачи опытно-практической работы по применению учебно-методического обеспечения на базе ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».
- 4.Методически обосновать, разработать учебно-методическое обеспечение по темам разделов специальной дисциплины.
- 5.Разработать методические рекомендации для педагогов с целью улучшения учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.

Методы исследования:

Теоретический анализ методической литературы, нормативных и методических документов и материалов, регулирующих профессиональное обучение в учебном заведении СПО, методы педагогического проектирования;

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Структура работы: работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка литературы, приложения.

ГЛАВА I. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ И ПРИМЕНЕНИЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Анализ психолого-педагогической литературы по проблеме исследования

Анализу этой проблемы уделяется особое внимание в литературе психологии, педагогике и методике преподавания. Анализ литературы позволил определить различные подходы и определения самостоятельной работы как одной из форм обучения на различных этапах развития педагогической науки и практики. Проблема организации самостоятельной работы студентов в педагогике является не новой. Первый всплеск внимания к данной проблеме был в конце 20-х–начале 30-х гг. XX столетия. В данный период в психологической и педагогической науках разрабатывался методический аспект организации самостоятельных работ, осуществлялся поиск форм, методов организации учебной работы, обеспечивающих развитие самостоятельности и активности обучающихся, выявлялись существенные признаки, характеризующие их познавательную деятельность.

В 30-е г. теоретические поиски были направлены на определение путей осуществления самостоятельной работы и научное осмысление сущности самого понятия.

В начале 40-х гг. поиски педагогов (Е. Я. Голант, Р. М. Микельсон) были направлены на выявление характерных признаков самостоятельной работы. Педагоги пытались разработать систему самостоятельных работ с учетом мыслительных операций учеников при работе над различными объектами познания и использовании различных источников знания.

Первая монография, посвященная исследованиям в области самостоятельной работы, появилась в России в 1940 году, автором которой был Р. М. Микельсон. Он провел подробный анализ опыта передовых учителей того времени по применению различных форм самостоятельной работы, разработал методику организации таких видов самостоятельной работы, как работа с литературой, выполнение упражнений, лабораторных работ, сочинений, решение задач, составление коллекций. Анализ работ показал, что в этот период уделялось недостаточное внимание инициативе учащихся, наблюдалось некоторое смещение акцента исследований с выяснения сущности самостоятельной деятельности на описание опыта школ, в которых ученики привлекались к выполнению различных видов самостоятельной работы [10, с.110]; [22, с 98].

В 50-х–начале 60-х гг Б. П. Есипов, М. Н. Скаткин и другие рассматривают самостоятельную работу в ее дидактико - методическом аспекте. Ученые выступали за широкое применение самостоятельной работы в образовании, главное внимание уделяли выяснению роли самостоятельной работы в системе урока, определению ее содержания и методики организации [13, с 112]; [25, с 45].

В 60-х–70-х гг. П. И. Пидкасистый, исследуя механизм формирования самостоятельности ребенка в обучении отмечает, что самостоятельность первоначально выступает как подражательная, воспроизводящая деятельность, что ребенку в элементарном плане свойственно и зарождение идеи и творческой задачи, мысленное ее решение и даже реализация на практике. В связи с этим, авторы выделяют «познавательную самостоятельность» как специфический результат познавательной деятельности [23, с 96].

Н. Г. Дайри изучает признаки самостоятельной работы и вопросы педагогического руководства самостоятельной работой обучающихся. Таким образом, исследования 60-х гг. обогатили теорию самостоятельной работы выделением ее признаков и сущности [11, с 25].

В 80–90-е гг. вопросы самостоятельной работы продолжают изучаться педагогами: П. Я. Гальпериным, А. В. Усовой, Т. И. Шамовой и другими с где были предложены системы организации самостоятельной работы[10, с 212]; [28, с 37]; [30, с 114].

В современной дидактике 21 века нет однозначного толкования понятия «самостоятельная работа». Даже в известных педагогических словарях данная дефиниция трактуется по-разному. В педагогическом словаре под редакцией Г.М. Коджаспировой и А.Ю. Коджаспирова самостоятельная работа рассматривается как вид учебной деятельности, при которой предполагается определенный уровень самостоятельности ученика во всех ее структурных компонентах – от постановки проблемы до осуществления контроля, самоконтроля и коррекции, с переходом от выполнения простейших видов работы к более сложным, носящим поисковый характер.

В другом словаре профессионального образования под редакцией С.М. Вишняковой самостоятельная работа рассматривается как форма организации теоретического обучения, сущность которой заключается в самостоятельной познавательной деятельности .

В.С.Сенашенко, Н.В. Жалнина самостоятельную работу студентов рассматривают в разных ракурсах. Во-первых, как единство формы и методов обучения. Во-вторых, как единство учебно-воспитательной и научно-производственной работы. В-третьих, как сотрудничество студента с преподавателем. В-четвертых, как индивидуализированную форму приобретения знаний.

М.А. Цыварева выявляет системообразующий признак самостоятельной работы, который изменяется от воспроизводящего до преобразующего. Основные элементы этой системы: цель, содержание, средства организации и управления, контроль

С.В. Алексеев, С.Г. Вершловский, М.Д. Матюшкин подтверждают следующие характеристики, присущие самостоятельной работе: развитие высокой культуры умственного труда, приобретение приемов и навыков самостоятельной работы, умения разумно распределять свое время, накапливать и усваивать необходимую информацию.

В.А. Елизарова анализирует самостоятельную работу как целенаправленный организованный процесс со стороны обучающегося по овладению интерактивными знаниями и приобретению практического опыта в профессиональной деятельности под непосредственным руководством преподавателя, обеспечивающий устойчивую потребность в самообразовании и познание роли самостоятельной работы как социально-личностной ценности.

Тем самым, мы видим, что анализ психолого-педагогической литературы по проблеме организации самостоятельной работы показал, что сущность определения «самостоятельная работа» раскрывается авторами с разных позиций, но при этом нет единства в его понимании [31, с 20-24].

1.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов как средство организации обучения

Самостоятельная работа обучающихся является одной из важнейших составляющих любого учебного процесса, в ходе которого происходит формирование знаний, умений и навыков в учебно-научной, профессиональной деятельности, формирование профессионально

значимых качеств будущего специалиста (способность принимать на себя ответственность, самостоятельно решать проблемы, находить конструктивные решения, выход из кризисной ситуации и т.д.).

Специфика самостоятельной работы обучающегося как формы обучения заключается в том, что ее основу составляет работа обучающихся над определенным учебным заданием в специально предоставленное для этого время (на уроке и во внеурочное время); обучающийся сам выбирает способы выполнения задания, непосредственное фактическое участие преподавателя в руководстве самостоятельной работой отсутствует, но есть опосредованное управление преподавателем самостоятельной познавательной деятельностью обучающихся (на основе инструктажа, консультаций, рекомендаций); обучающиеся сознательно стремятся достигнуть поставленные в задании цели, проявляя свои усилия и выражая в той или иной форме результаты своих действий [26, с 13].

Самостоятельная работа обладает огромным образовательным потенциалом, поскольку в ее ходе происходит систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений; углубление и расширение теоретических знаний; формирование умения работать с различными видами информации, умения использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развиваются познавательные способности и активность обучающихся; формируются такие качества личности, как ответственность и организованность, самостоятельность мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; воспитывается самостоятельность как личностное качество будущего рабочего и специалиста [12, с 110].

Знание видов классификации самостоятельной работы позволяют преподавателю более эффективно сконструировать или подобрать задания для самостоятельной работы в соответствии с решаемыми образовательными задачами

Выделяют два вида самостоятельной работы студентов:

- аудиторная;
- внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы могут быть:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; учебно - исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники из Интернета и др.;
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, контент - анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов; тестирование и др.;

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчетно - графических работ; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментально - конструкторская работа; опытно - экспериментальная работа; упражнения на тренажере; упражнения спортивно – оздоровительного характера; рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и характер могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику специальности, изучаемой дисциплины, индивидуальные особенности студента.

При предъявлении видов заданий на внеаудиторную самостоятельную работу рекомендуется использовать дифференцированный подход к студентам. Перед выполнением студентами внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает студентов о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

Во время выполнения студентами внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации [5, с 3].

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности студента.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов могут быть использованы семинарские занятия, коллоквиумы, зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др. [14, с 12].

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения студентом учебного материала
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

1.3 Особенности разработки и применения учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов в профессиональной образовательной организации

В соответствии с требованиями федерального нормативного документа Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» самостоятельная работа должна сопровождаться учебно-методическим обеспечением [1, с 30].

Педагогом разрабатываются методический комплект обеспечения аудиторной работы студентов и методический комплект обеспечения внеаудиторной работы студентов по преподаваемым учебным дисциплинам / профессиональным модулям, входящие в состав УМК соответствующей учебной дисциплины / профессионального модуля (требования к содержанию УМК представлены в Методических рекомендациях по формированию учебно-методического комплекса учебной дисциплины / профессионального модуля).

При разработке системы учебно – методических комплексов ставятся такие цели:

1. Совершенствование мастерства педагога;
2. Улучшение процесса подготовки и проведения учебных занятий;
3. Обеспечение положительного опыта;
4. Разработка научно и педагогически обоснованных наглядных пособий и средств обучения;
5. Поиск путей активизации познавательной деятельности студентов;
6. Отработка методик проведения лекций, семинарских, лабораторных и практических занятий, использования на них наглядного и дидактического материала в комплексе;
7. Обеспечение эффективного канала прямой и обратной связи в бинарной деятельности участников дидактической системы образовательного процесса;

8. Повышение качества и производительности труда всех участников;
9. Создание оптимальных условий организации и управления учебным процессом;
10. Активизация творческой деятельности всех участников;
11. Организация мыслительной деятельности студентов с развитием их творческой активности;
12. Рост учебно – воспитательного процесса;
13. Развитие познавательной активности студентов системой дифференцированных заданий с учетом их индивидуальных особенностей;
14. Отказ от описательного, сугубо информационного изложения знаний;
15. Обеспечение дидактического единства усвоения системы знаний и развитие творческой познавательной деятельности студентов [35, с22].

Организация самостоятельной работы студентов включает использование информационно-методического обеспечения и материально-технических ресурсов образовательного учреждения.

Информационно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов включает в себя учебную и учебно-методическую литературу, разработанную с учетом увеличения доли самостоятельной работы студентов и иные методические материалы : методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ.

Материально-технические ресурсы образовательного учреждения включают в себя: учебные кабинеты по конкретным дисциплинам, оснащённые учебными столами, стульями по количеству студентов, мультимедийным оборудованием, компьютером, принтером, учебной доской (обычной или интерактивной).

Обязательным условием, обеспечивающим эффективность самостоятельной работы студентов, является соблюдение последовательности в ее организации и проведении [19, с18].

Этапы управляемой самостоятельной работы следующие.

Первый этап – подготовительный. Он включает в себя составление программы с выделением тем и заданий для СРС; сквозное планирование СРС на семестр; подготовку учебно-методических материалов; диагностику уровня подготовленности студентов.

Второй этап – организационный. На этом этапе определяются цели индивидуальной и групповой работы студентов; читается вводная лекция, проводятся индивидуально – групповые установочные консультации, во время которых разъясняются формы самостоятельной работы студентов и ее контроля; устанавливаются сроки и формы представления промежуточных результатов.

Третий этап – мотивационно – деятельностный. Преподаватель на этом этапе обеспечивает положительную мотивацию индивидуальной и групповой деятельности; проверку промежуточных результатов; организацию самоконтроля и самокоррекции; взаимообмен и взаимопроверку в соответствии с выбранной целью.

Четвертый этап – контрольно – оценочный. Он включает индивидуальные и групповые отчеты и их оценку. Результаты могут быть представлены в виде реферата, доклада, схем, таблиц, устных сообщений, макетов, отчетов [33].

В настоящее время в образовании виду внеаудиторной самостоятельной работы уделяют особое внимание, как в профессиональном, так и в общем образовании, в связи с этим аспектом мы остановимся, именно, на успешности выполнения самостоятельных внеаудиторных работ [18, с 100].

Успешность выполнения самостоятельных внеаудиторных работ определяется также наличием специальной научно-методической литературы, методических пособий, в том числе в электронном виде.

В последнее время возобновилась работа по разработке методических рекомендаций по самостоятельной работе учащихся к отдельным учебным дисциплинам.

В содержании данных учебных материалов необходимо уделить внимание следующим разделам:

Введение. Во введении раскрываются цели и задачи курса, минимум требований к знаниям, умениям и навыкам, особенности выполнения самостоятельной работы, характеризуются формы и виды самостоятельной работы, обозначаются сроки выполнения заданий, критерии оценки.

Содержание самостоятельных заданий. Самостоятельные задания необходимо группировать по темам в соответствии с объемом учебной нагрузки по данной учебной дисциплине. Соответственно, время, затрачиваемое учащимся (в среднем) на выполнение заданий не должно превышать отведенное количество часов [17, с 96].

Конечно, выполнить это требование на практике достаточно трудно, но стремление к его соблюдению помогает решать вопрос о перегрузке учащихся самостоятельными (домашними) заданиями. К каждой теме необходимо разработать разноуровневые задания, которые помогут решить проблему заинтересованности учащихся в выполнении самостоятельной работы, так как важным аспектом учебной деятельности, является ее успешность, во многом, определяемая посильностью задания. Значительно облегчает выполнение учащимися самостоятельных заданий наличие примеров выполнения задания и оформления результатов. При наличии особых требований по срокам и качеству выполнения заданий необходимо особо обратить на это внимание учащихся. Правильному и своевременному выполнению заданий помогает описание качественных характеристик отметки по каждому виду заданий. То есть, как должен выполнить задание учащийся, чтобы получить «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно» и при каком качестве выполнения работы он получит отметку «неудовлетворительно».

Методические указания. В этой части рекомендаций дается подробное описание форм самостоятельной работы, используемых в предыдущей части. В доступной для учащихся форме раскрывается порядок выполнения действий, особенности применения отдельных учебных умений в данном конкретном случае, даются советы по научной организации труда, рекомендуется дополнительная литература.

Для обучающихся это может быть представлено в виде алгоритма, таблицы и т. д. Список литературы. Указывается основная и дополнительная литература, электронные издания, интернет-ресурсы, которые используются для изучения учебной дисциплины.

Методические рекомендации по самостоятельной работе учащихся могут быть использованы не только во внеаудиторной работе, но и при организации самостоятельной работы учащихся на занятии, помогая как учителю, так и ученикам.

Актуальным является разработка локальных нормативных документов (положений) об организации самостоятельной работы учащихся (особенно для учреждений профессионального образования) закрепляющих взаимоотношения участников образовательного процесса на уровне учреждения, их уровень ответственности, определяющих организационные вопросы и т. д.

Таким образом, комплексное учебно - методическое обеспечение дисциплины должно иметь серьезное научно - педагогическое обоснование и отвечать принципу необходимости и достаточности: преподавателю следует делать только то, что требуется для подготовки и проведения

занятий. Необходимо исключить дублирование программного материала, предусмотреть несложную технику исполнения и оформления, удобные формы сбора и хранения информации, обеспечить минимальные затраты времени на все виды работ [32].

Выводы по главе 1:

В процессе исследования проблемы организации учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов перед нами стояла первая задача создать историографический анализ психолого-педагогических подходов к организации самостоятельной работы обучающихся на основе взглядов известных психологов и педагогов с конца 20-х–начале 30-х гг. XX столетия по сегодняшний момент.

Из анализа можно сделать вывод о том, что каждый из известных психологов и педагогов по-разному смотрят на сущность самостоятельной работы, но при все при этом нет единства в его понимании.

Кроме того в первой главе нами было изучены теоретико-методические аспекты учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов, как средство организации обучения, из которых можно выделить что, самостоятельная работа обучающихся является одной из важнейших составляющих любого учебного процесса; самостоятельная работа обладает огромным образовательным потенциалом; самостоятельная работы имеет различные вариации;

Самостоятельная работа подразделяется на два вида, каждый из которых сочетает в себе различные вариации форм выполнения обучающимися. Знание видов классификации самостоятельной работы позволяют преподавателю более эффективно сконструировать или подобрать задания для самостоятельной работы в соответствии с решаемыми образовательными задачами.

Проанализировав виды классификации самостоятельной работы студентов по нашему мнению был выбран для дальнейшей разработки вид внеаудиторной самостоятельной работы, который рассматривается как разновидность учебной деятельности, который выполняется без непосредственного участия преподавателя, но по его заданию, в специально предоставленное для этого время, при этом обучающиеся, сознательно стремятся достигнуть поставленной цели, употребляя свои усилия и выражая в той или иной форме результат умственных или физических действий.

В настоящее время в образовании данному виду уделяют особое внимание, как в профессиональном, так и в общем образовании.

Успешность выполнения самостоятельных работ обучающимися определяется наличием учебно-методического обеспечения в сочетании с его правильной и четкой организацией разработки и применения в профессиональной образовательной организации, что непосредственно, и было рассмотрено нами в этой же главе.

Обязательным условием, обеспечивающим эффективность разработки учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся является соблюдение последовательности в ее организации и проведении.

Все задания и указания учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов должны быть направлены на формирование у студентов таких качеств личности как: ответственность, аккуратность, трудолюбие, развивать мышление студентов (умение обобщать, конкретизировать, сравнивать, анализировать), память и внимание, а также формирование умений, необходимых для повышения уровня профессиональной подготовки.

Учебно-методическое обеспечение применяется преподавателями в образовательной организации для:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развития познавательных способностей и активности студентов:
- творческой инициативы самостоятельности, ответственности и организованности; формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию
- самосовершенствования и самореализации;
- развития исследовательских умений

ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ПРЕПОДАВАНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

2.1 Цели и задачи опытно-практической работы

Анализ психолого-педагогической литературы позволил сделать вывод, что существует различное многообразие подходов и определений самостоятельной работы как одной из форм обучения на различных этапах развития педагогической науки и практики, влияющих на качество и уровень профессиональной подготовки будущих менеджеров в организации общественного питания. Это зависит, прежде всего, от того, какие методы будет использовать преподаватель для контроля знаний самостоятельной работы студентов.

В данной главе мы рассмотрим все возможные формы учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов по специальной дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» с целью повышении уровня профессиональной подготовки будущих менеджеров продукции общественного питания.

Цель опытно-практической работы: теоретически определить и практически разработать возможность применения комплекса учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация обслуживания в организациях общественного питания», как средства повышения уровня профессиональной подготовки студентов среднего профессионального образования

В связи с поставленной целью были определены следующие задачи:

1. Проанализировать базу прохождения преддипломной практики ГБПОУ «ЧГКИПиТ».
2. Изучить Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.
3. Проанализировать рабочий учебный план по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» в ГБПОУ «ЧГКИПиТ».
4. Практически рассмотреть рабочую программу по специальной дисциплине МДК 02.01: «Организация обслуживания в организациях общественного питания», используемой в ГБПОУ «ЧГКИПиТ».
5. Сопоставить теоретические данные работы и разработать учебно-методический комплекс самостоятельной работы студентов по специальной дисциплине МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

На основе анализа теоретических аспектов работы мы приходим к актуализации разработки учебно-методического комплекса самостоятельной работы студентов по специальной дисциплине МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» .

Остановимся на характеристике каждого из вышеперечисленных задач составляющего учебно-методического обеспечения.

Базой для прохождения преддипломной практики являлось Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», расположенное по адресу: г. Челябинск, ул. Ворошилова , д. 16.

Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли Основан в 1972 году как профессионально-техническое училище №102, ориентированное на подготовку поваров, кондитеров для предприятий общественного питания Челябинского металлургического комбината. постепенно перешел в статус СПТУ.

На сегодняшний день – это государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» организовано Постановлением Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008г «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования».

Колледж осуществляет образовательную деятельность в соответствии с Уставом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Челябинской области по следующим профессиям и специальностям:

- Технология продукции общественного питания;
- Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;
- Повар, кондитер;
- Организация обслуживания в общественном питании

На базе колледжа открыт Ресурсный Центр, где предоставляется возможность получить профессиональную переподготовку и повысить квалификацию по профессиям:

- Официант;
- Бармен;
- Повар;
- Кондитер;
- Контролер-кассир торгового зала;
- Продавец продовольственных товаров.

Получить курсовую подготовку:

- Устройство и эксплуатация ККМ;
- Флористика; Декорирование праздничного стола.

На данный момент в колледже обучается за счет средств областного бюджета 1056 человек (СПО-693 человека, НПО- 363 человека) [34].

По всем предметам общеобразовательного и профессионального цикла разработаны рабочие учебные программы.

Учебно-методическое обеспечение осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными актами государственных органов управления образованием.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании (см.Приложение 1), к обучающимся предъявляются требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программе. Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ОК 11.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2.Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3.Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4.Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5.Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6.Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В данном учебном заведении изучалась дисциплина МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания». Дисциплина предназначена для студентов 3 и 4 курса по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании».

Предметом дисциплины "Организация обслуживания в организациях общественного питания " является изучение обслуживающей деятельности персонала при оказании услуги общественного питания.

К числу основных вопросов дисциплины относят: услугу общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, качество услуги, безопасность услуги, экологичность продукции (услуг), метод обслуживания потребителей.

Целью дисциплины является формирование у будущих студентов теоретических знаний, исследовательских приёмов и практических навыков по организации обслуживания клиентов на предприятиях общественной индустрии питания, в том числе овладение видами профессиональных компетенций :

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;
 - регулировать конфликтные ситуации в организации;
 - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
 - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания
 - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
 - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
- знать:
- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
 - этапы процесса обслуживания;
 - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
 - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
 - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания организациях общественного питания разных типов и классов;
 - специальные виды услуг и формы обслуживания;
 - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

– критерии и показатели качества обслуживания [4, с 1-3].

Анализируя, рабочий учебный план по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании, мы видим, что дисциплина «Организация обслуживания в организациях общественного питания» входит в состав междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.02. Фрагмент рабочего учебного плана (см. в Приложении 2).

Междисциплинарный курс является переходящим с 3 курса 5 семестра на 4 курс 6 семестра.

Максимальная учебная нагрузка на изучение данного курса дисциплины составляет 414 часов, из данного количества часов распределена нагрузка на самостоятельную работу студента, составляющую 138 часов (4 зачётные единицы), 276 часов предусмотрено на обязательную учебную нагрузку.

В обязательную учебную нагрузку входят, в том числе практические занятия, составляющие 100 часов и 16 часов на курсовые работы. Из общего количества часов на обязательную учебную нагрузку при изучении дисциплины междисциплинарного курса 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» распределено на 3 курс 5 семестр 142 часа, на изучение на 4 курсе 6 семестре предусмотрено 134 часа.

Рабочим учебным планом также предусмотрены формы промежуточной аттестации дисциплины междисциплинарного курса 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» на 3 курсе 5 семестре предусмотрен дифференцированный зачёт, на 4 курсе 6 семестре – экзамен.

Также была практически рассмотрена рабочая программа по специальной дисциплине: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», используемая в ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Рабочей учебной программой предусмотрено:

–паспорт рабочей программы (в него входит - область применения,

- цели и задачи модуля, количество часов на освоение программы);
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля (в него входит:
 - требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение процесса);
 - контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

В результате изучения рабочей программы был рассмотрен тематический план дисциплины по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» в котором, мы увидели распределение обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов по практическим занятиям, которая составила на 3 курсе 5 семестре 40 часов, на 4 курсе 6 семестре составила 60 часов.

Самостоятельная работа обучающихся составила 71 час на 3 курсе 5 семестре и 67 часов на 4 курсе 6 семестре, следовательно, из данного количества предусмотренных часов на самостоятельную работу было составлено содержание тем самостоятельной работы.

Фрагмент тематического плана (см. в Приложении 3).

При разработке учебно-методического комплекса были взяты 3 раздела из рабочей программы: «Введение в курс организации обслуживания в организациях общественного питания», «Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов»; «Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания». Данные три раздела изучаются на 3 курсе 5 семестре.

Содержание тем самостоятельной работы прописано после каждого изучения раздела дисциплин.

Фрагмент содержания обучения по трём разделам МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» (см. в Приложении 4).

Кроме того, из данного тематического плана было рассмотрено содержание обучения по курсовой работе. Количество часов на выполнение курсовой работы предусмотрено в соответствии с рабочей программой – 16 часов. Выполнение курсовой работы предусмотрено на 4 курсе 6 семестре. Фрагмент содержания обучения по курсовой работе (см.в Приложении 5).

2.2.Разработка учебно-методического обеспечения по темам разделов специальной дисциплины профессионального цикла

Ориентируясь на вышеизложенные нормативные аспекты организации учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов, охарактеризуем собственный опыт разработки учебно-методический комплекса самостоятельной работы студентов по специальной дисциплине МДК 02.01 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» по трём разделам.

На три раздела отводится 71 час внеаудиторной самостоятельной работы студентов, отведённых на 3 курс 5 семестр:

Раздел 1. Введение в курс организации обслуживания общественного питания – 8 часов;

Раздел 2. Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов – 52 часа;

Раздел 3. Этапы процесса обслуживания – 11 часов;

Курсовая работа – 16 часов.

На основании данного количества часов был составлен учебно-методический комплекс самостоятельной работы студентов.

Составленный учебно-методический комплекс занимает достаточно большой объём для того чтобы представить его в полном объёме, в связи с этим мы представим лишь его фрагмент. С полным объёмом учебно-методического комплекса по трём разделам вы можете ознакомиться в раздаточном материале.

Раздел 1. Введение в курс организации обслуживания в организациях общественного питания

Самостоятельная работа № 1

Вид самостоятельной работы: овладение знаний.

Форма самостоятельной работы: овладение знаний. Работа с нормативными документами. Учебно-исследовательская работа.

Время выполнения самостоятельной работы: 8 часов.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: изучить нормативные документы Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования [2, с 2-7] и ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [3, с 2-5].

Задачи занятия:

1. Ознакомиться со структурными элементами и содержанием национальных стандартов ГОСТ 50764-2009 «Услуги общественного питания; Общие требования; Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в форме выполнения опорного конспекта.
2. Составить схему требований предъявляемых к услугам общественного питания.
3. Проанализировать ассортимент услуг предприятий общественного питания в городе Челябинске и классификацию предприятий общественного питания методом составления сравнительной таблицы.

Алгоритм выполнения задания:

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь со структурными элементами и содержанием стандарта ГОСТ 50764-2009 «Услуги общественного питания. Термины и определения», руководствуясь (пунктом 3) и закончите предложения:

Услуга общественного питания – это _____

Процесс обслуживания – это _____

Условия обслуживания - это _____

Безопасность услуги – это _____

Задание 2. Изучите общие требования к услугам общественного питания на основе ГОСТа Р 50764-2009 «Услуги общественного питания; руководствуясь пунктом 5, заполните схему.



Задание 3. Составьте сравнительную таблицу предоставляемых услуг на предприятиях города Челябинска на основе ГОСТа Р 50764-2009 «Услуги общественного питания, руководствуясь пунктом 4 и используя Интернет-ресурсы.

ТИП ПОП	Основные услуги	Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию	Услуги по реализации продукции общественного питания	Услуги по организации досуга, в том числе развлекательные	Информационно-консультационные (консалтинговые) услуги	Прочие услуги
Ресторан «Уральские пельмени»						
Ресторан «Сова»						
Ресторан быстрого питания «Макдоналдс»						
Кафе-бар «Баклажан»						

Кафе-бар «Крисс»						
Кафе-бар «Зебра»						
Кафе-бар «Таверна»						
Кафе«Шуры- Муры»						
Кафе «Panini»						
Кофейня «Пенка»						
Кулинария «Патриот»						

Рекомендуемый список интернет-ресурсов:

- 1) Журнал «Выбирай» .Журналы Челябинска
<http://journalchel.ru/chel/magazine/vibiray/> ;
- 2)Список ресторанов, кафе и баров Челябинска
<http://chelrestoran.ru/catalog/category/>;
- 3)Журнал «Ресторанные ведомости».

Задание 4. Составьте сравнительную таблицу типов предприятий общественного питания, руководствуясь ГОСТом Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания и руководствуясь пунктом 4.

Типы предприятий общественного питания	Признак подразделения предприятий	Виды предприятий общественного питания
Рестораны	По ассортименту реализуемой продукции	

	По местонахождению	
	По интересам потребителей	
	По методам и формам обслуживания	
	По составу и назначению помещений	
Бары	По ассортименту реализуемой продукции	
	По специфике обслуживания и организации досуга	
	По местонахождению	
	По интересам потребителей	
Кафе	По ассортименту реализуемой продукции	
	По местонахождению	
	По обслуживаемому контингенту	
	По методам и формам обслуживания	
	По времени функционирования	
	По обслуживаемому контингенту	
Столовые	По ассортименту реализуемой продукции	
	По обслуживаемому контингенту	
	По местонахождению	
	По организации производства продукции	
Закусочные	По составу и назначению помещений	
	По времени функционирования	
Буфеты	По местонахождению	
	По составу и назначению помещений	
	По времени функционирования	

Вывод о выполненных заданиях: _____

Оценка _____ Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)

Самостоятельная работа № 2

Вид самостоятельной работы: закрепление и систематизация знаний.

Форма самостоятельной работы: Составление таблицы для систематизации учебного материала.

Время выполнения самостоятельной работы: 4 часа.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: составить таблицу «Ассортимент и назначение столовой посуды».

Задачи занятия:

1. Повторить пройденный материал по теме «Ассортимент столовой посуды на предприятиях общественного питания».

2. Используя учебное пособие под редакцией Усова. В. В. Организация обслуживания в ресторанах. М. Высшая школа, 2009 г [29, с 112] составить таблицу «Ассортимент и назначение фарфоровой, стеклянной, металлической, хрустальной столовой посуды», указав внешний вид посуды, наименование и материал изготовления.

Алгоритм выполнения задания:

Заполните таблицу «Ассортимент и назначение фарфоровой, стеклянной, металлической, хрустальной столовой посуды».

Наименование столовой посуды	Назначение	Материал изготовления столовой посуды

Вывод о выполненных заданиях: _____

Оценка _____ Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)

Самостоятельная работа № 3

Вид самостоятельной работы: закрепление и систематизация знаний.

Форма самостоятельной работы: Составление таблицы для систематизации учебного материала.

Время выполнения самостоятельной работы: 6 часов.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: Заполнить таблицу «Предварительная и исполнительная сервировка стола» для систематизации учебного материала.

Задачи занятия:

1.Используя, учебник под редакцией Кучера Л. С., Шкуратовой Л. М. «Организация обслуживания общественного питания» [20, с 312] заполнить таблицу «Предварительная и исполнительная сервировка стола», указав, вид обслуживания, назначение и состав элементов столовой посуды, приборов, стекла.

№ п/п	Вид сервировки	Вид обслуживания	Состав столовой посуды, приборов, стекла	Назначение столовой посуды, приборов, стекла
Предварительная сервировка стола				
1.				

2.				
3.				
Исполнительная сервировка стола				
4.				

Вывод о выполненных заданиях: _____

Оценка _____ Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)

Самостоятельная работа № 4

Вид самостоятельной работы: Закрепление и систематизация знаний:

подготовка презентаций для выступления на семинаре.

Время выполнения самостоятельной работы : 6 часов.

Форма занятия: групповая.

Цель занятия: подготовить презентацию для выступления на семинаре на тему: «История появления и характеристика столовой посуды».

Задачи занятия:

1. Повторить пройденный материал по теме: «Ассортимент столовой посуды на предприятиях общественного питания».
2. Выбрать тему для составления презентации, разделяясь на подгруппы.
2. Составить презентацию «Исторические аспекты появления различных видов столовой посуды».

Перечень тем для выполнения презентации:

1. Исторические аспекты появления фарфоровой посуды;
2. Исторические аспекты появления стеклянной посуды;
3. Исторические аспекты появления хрустальной посуды;
4. Исторические аспекты появления фаянсовой посуды;

Алгоритм выполнения задания:

1. Найти учебный материал в Интернет ресурсах по назначенной теме.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

- 1) Фарфор .История возникновения <http://transantique.ru/articles/view/id/125>
- 2) Введение, обзор литературы, история возникновения стекла http://studbooks.net/791887/marketing/obzor_literatury
- 3) Всё о хрустале .История <https://gus-hrustal.ru/vse-o-hrustale.html>
- 4) Фаянсовая посуда <https://nsportal.ru/ap/library/khudozhestvenno-prikladnoe-tvorchestvo/2014/03/13/fayansovaya-posuda>

2. С помощью программы Microsoft office powerpoint выполнить презентацию, указав:

А) Титульный лист (Наименование учебного заведения, рассматриваемая тема, сведения о студенте, выполнявшем презентацию (Ф.И.О, группа), сведения о преподавателе проверяющим презентацию (Ф.И.О, занимаемая должность).

Б) Введение (должно содержать краткую информацию о поставленной теме), *объём введения 1 стр.*

В) Содержание. В содержании необходимо указать основную часть по выбранной теме презентации.

Основная часть по теме № 1 «Исторические аспекты появления фарфоровой посуды» должна содержать следующее:

- 1.История появления фарфоровой посуды в Европе;
- 2.Появление фарфора в России ;
- 3.Виды фарфоровой посуды;
- 3.Создатель русского фарфора Д.И.Виноградов;
- 4.Техника росписи под «Обжиг»;
- 5.Надглазурная деколь;
- 6.Фарфоровая посуда методов «Гжель».

Основная часть по теме № 2 «Исторические аспекты появления стеклянной посуды» должна содержать следующее:

- 1.Стеклоделие в России;
- 2.Стеклоделие в странах Западной Европы;
3. Легенда развития стеклянной посуды из «Этимологии» Исидора Севильского;
- 4.Техники изготовления стеклянной посуды.

Основная часть по теме № 3 «Исторические аспекты появления хрустальной посуды» должна содержать следующее:

- 1.Греческие корни возникновения хрустальной посуды;
- 2.Виды хрустальной посуды;
- 3.Богемский хрусталь история возникновения;
- 4.История революционного хрусталя.

Основная часть по теме № 4 «Исторические аспекты появления фаянсовой посуды» должна содержать следующее:

- 1.История возникновения фаянсовой посуды в Древнем Египте;
- 2.История возникновения фаянсовой посуды в Китае;
- 3.Виды фаянсовой посуды.

Г) Заключение (необходимо выделить самое основное, главное из содержания презентации).

Объём основной части по каждому пункту должен составлять 1-2 слайда. Текст должен быть максимально сжат. Общий объём презентации 10-15 слайдов.

Требования к оформлению презентации:

1. Для лучшего восприятия текст на слайдах презентации должен быть не менее 22 пт, а для заголовков – не менее 24 пт.
2. Презентация должна быть оформлена в строгой цветовой гамме. Фон не должен быть слишком ярким.
3. Текст должен хорошо читаться. Должен быть выделен полужирным.
4. Каждый слайд должен содержать название. В конце названий точка не ставится
5. На слайде следует помещать не более 10 строк.
6. Обязательное условие презентации - наличие иллюстраций столовой посуды.
7. Нельзя перегружать слайды анимационными эффектами – это отвлекает слушателей от смыслового содержания слайда.
8. Если используете анимацию, то используйте один и тот же анимационный эффект.

Требования к демонстрации презентации для семинара:

1. Не усложняйте презентацию и не перегружайте ее текстом, графическими изображениями;
2. Читать текст на слайдах не рекомендуется, т.к устная речь докладчика должна дополнять, описывать, но не пересказывать, представленную на слайдах информацию;
3. Дайте время аудитории ознакомиться с информацией каждого нового слайда, а уже после этого давать свои комментарии показанному на экране. В противном случае внимание слушателей будет рассеиваться;

4. При выступлении необходимо делать перерывы. Нельзя торопиться с демонстрацией следующего слайда. Дайте возможность слушателям подумать и усвоить информацию;

5. Предложите раздаточный материал в конце выступления, но ни в коем случае не выдавайте его в начале или в середине доклада, т.к. все внимание должно быть приковано к вам и к экрану;

6. Вы как докладчик обязательно должны по окончании выступления спросить у слушателей, нет ли у них вопросов по представленной теме.

Оценка за защиту на семинаре: _____

Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)

Самостоятельная работа № 5

Вид самостоятельной работы: Закрепление и систематизация знаний:

подготовка презентаций для выступления на семинаре.

Время выполнения самостоятельной работы: 5 часов.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: составить презентацию на тему: «Современные направления интерьера, стили залов ресторана» для выступления на семинаре.

Задачи занятия:

1. Повторить пройденный материал по теме: «Современные направления интерьера, стили залов ресторана».

2. Выбор темы студентом для составления презентации.

2. Составить презентацию «Современные направления интерьера, стили залов ресторана» на выбор.

Перечень тем для выполнения презентации:

1. Современное направление интерьера ресторана - стиль зала «Ампир»;

2. Современное направление интерьера ресторана - стиль зала «Кантри»;

3. Современное направление интерьера ресторана - стиль «Хай-тэк»;

4. Современное направление интерьера ресторана - стиль «Рококо»;

5. Современное направление интерьера ресторана -стиль «Неорусский»;
6. Современное направление интерьера ресторана -стиль «Этнический»;
7. Современное направление интерьера ресторана - стиль «Поп-арт»;
8. Современное направление интерьера ресторана - стиль «Готика»;
9. Современное направление интерьера ресторана - Скандинавский стиль;
10. Современное направление интерьера ресторана – Прованский стиль;
11. Современное направление интерьера ресторана - «Ретро стиль»;
12. Современное направление интерьера ресторана - стиль Лофт;
13. Современное направление интерьера ресторана - стиль «Китайский»;
14. Современное направление интерьера ресторана - Колониальный стиль;
15. Современное направление интерьера ресторана - Морской стиль;
16. Современное направление интерьера ресторана - Стиль «Бохо»;
17. Современное направление интерьера ресторана - Эклектичный стиль;
18. Современное направление интерьера ресторана - Английский стиль;
19. Современное направление интерьера ресторана - Японский стиль;
- 20. Современное направление интерьера ресторана - Деревенский стиль.

Алгоритм выполнения презентации:

1)Найти учебный материал в Интернет ресурсах по назначенной теме.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1.Современные стили в дизайне интерьере
<https://prointerno.ru/blog/design/sovremennye-stili-v-dizajne-interera>.

2. Основные направления в дизайне интерьера <http://eco-dom.org/osnovnye-napravlenija-v-dizajne-intererov>.

2) С помощью программы Microsoft office powerpoint выполнить презентацию, указав:

А) Титульный лист (Наименование учебного заведения, рассматриваемая тема, сведения о студенте , выполнявшем презентацию(Ф.И.О, группа), сведения о преподавателе проверяющим презентацию (Ф.И.О, занимаемая должность).

Б) Введение (должно содержать краткую информацию о поставленной теме), *объем введения 1 стр.*

В) Содержание. В содержании необходимо указать основную часть по выбранной теме презентации.

Содержание основной части:

1.Краткая характеристика стиля интерьера зала.

2.Атрибутика, используемая для оформления стиля зала ресторана.

3.Типы ресторанов основанные на оформлении данного стиля .

Г)Заключение (Необходимо вынести самое основное, главное из содержания презентации).

Объем основной части по каждому пункту должен составлять 1-2 слайда.

Текст должен быть максимально сжат. Общий объем презентации 10-15 слайдов.

Требования к оформлению презентации:

1.Для лучшего восприятия текст на слайдах презентации должен быть не менее 22 пт, а для заголовков – не менее 24 пт.

2.Презентация должна быть оформлена в строгой цветовой гамме. Фон не должен быть слишком ярким.

3.Текст должен хорошо читаться. Должен быть выделен полужирным.

4.Каждый слайд должен содержать название. В конце названий точка не ставится

5.На слайде следует помещать не более 10 строк.

6.Обязательное условие презентации - наличие иллюстраций столовой посуды.

7. Нельзя перегружать слайды анимационными эффектами – это отвлекает слушателей от смыслового содержания слайда.

8.Если используете анимацию, то используйте один и тот же анимационный эффект.

Вывод о выполненных заданиях: _____

Оценка _____ Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)

Представим фрагмент методических рекомендаций для студентов по выполнению курсовой работы по специальной дисциплине МДК 02.01 Организация обслуживания в общественном питании, выступающие в роли учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа № 6

Вид самостоятельной работы: закрепление и систематизация знаний.

Форма самостоятельной работы: подготовка презентаций для выступления на семинаре.

Время выполнения самостоятельной работы: 5 часов.

Форма занятия: групповая.

Цель занятия: составить презентацию на тему: «Бренд столового белья как средство рекламы».

Задачи занятия:

1. Повторить пройденный материал по теме: «Столовое бельё».
2. Выбрать тему для составления презентации, разделяясь на подгруппы.
2. Составить презентацию «Бренд столового белья как средство рекламы» на выбор.

Перечень тем для выполнения презентации:

1. Брендные скатерти из льняной ткани
2. Брендные скатерти из длиноволокнистого хлопка
3. Брендные салфетки из синтетических тканей: акрила, полиэстра, пластификата.
4. Брендные скатерти из наперона.

Алгоритм выполнения задания:

1) Найти учебный материал в Интернет ресурсах по назначенной теме.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. Столовое бельё в Челябинске <http://chel.propartner.ru/offers/stolovoe-bele>

2. Бренд столового белья для ресторана

<http://www.oborudka.ru/article/1011.html>

3. Виды столового белья <http://www.justlady.ru/articles-141901-vidy-stolovogo-belya>.

2) С помощью программы Microsoft office powerpoint выполнить презентацию, указав:

А) Титульный лист (Наименование учебного заведения, рассматриваемая тема, сведения о студенте, выполнявшем презентацию (Ф.И.О, группа), сведения о преподавателе проверяющим презентацию (Ф.И.О, занимаемая должность).

Б) Введение (должно содержать краткую информацию о поставленной теме), *объём введения 1 стр.*

В) Содержание. В содержании необходимо указать основную часть по выбранной теме презентации.

Содержание основной части:

1. Виды столового белья

2. Производители брендовых льняных* скатертей в России.

*Примечание (производители скатертей из длиноволокнистого хлопка; производители салфеток из синтетических тканей: акрила, полиэстра, пластификата: производители салфеток из наперона).

Объём основной части по каждому пункту должен составлять 1-2 слайда.

Текст должен быть максимально сжат. Общий объём презентации 10-15 слайдов.

Требования к оформлению презентации:

1. Для лучшего восприятия текст на слайдах презентации должен быть не менее 22 пт, а для заголовков – не менее 24 пт.
2. Презентация должна быть оформлена в строгой цветовой гамме. Фон не должен быть слишком ярким.
3. Текст должен хорошо читаться. Должен быть выделен полужирным.
4. Каждый слайд должен содержать название. В конце названий точка не ставится
5. На слайде следует помещать не более 10 строк.
6. Обязательное условие презентации - наличие иллюстраций столовой посуды.
7. Нельзя перегружать слайды анимационными эффектами – это отвлекает слушателей от смыслового содержания слайда.
8. Если используете анимацию, то используйте один и тот же анимационный эффект.

Вывод о выполненных заданиях: _____

Оценка _____ Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)

Самостоятельная работа № 7

Вид самостоятельной работы: формирование умений.

Форма самостоятельной работы: решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.

Время выполнения самостоятельной работы: 5 часов.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: научиться составлять прейскурант цен на бой, лом, утрату посуды и приборов, на основе прейскуранта сформировать умения заполнять акт на бой, лом, утрату посуды и приборов.

Задачи занятия:

1. Повторить пройденный материал по теме: «Правила хранения и учета столовой посуды, приборов, стекла».
2. Составить прейскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов предприятия общественного питания.
3. Составить акт на бой, лом, утрату посуды и приборов вследствие проведения различных видов банкета на основе составленного прейскуранта цен на бой и лом посуды, действующем на предприятии общественного питания, по форме ситуационной задачи.

Пример выполнения задания:

1. Составление прейскуранта на бой, лом, утрату посуды и приборов ресторана «Краус», используя ценовую категорию представленную в интернет-источниках:

-- Ценовая категория посуды, приборов

<https://market.yandex.ru/search?text=ценовая%20категория%20столовой;>

- О ценах на посуду среднего класса https://knife-for-life.ru/page/posuda_ceny;

- Торговые марки посуды <http://guide.posudka.ru/taxonomy/term/47?page=9;>

Бокал для шампанского «Флюте»	1 шт	200 рублей
Рюмка лафитная	1 шт	120 рублей
Рюмка мадерная	1 шт	110 рублей
Рюмка рейнвейная	1 шт	150 рублей
Стопка водочная	1 шт	110 рублей
Рюмка водочная	1 шт	90 рублей
Стакан «Хайболл»	1 шт	120 рублей
Рюмка для коньяка	1 шт	115 рублей
Чайная фарфоровая пара	1 шт	80 рублей
Кофейная пара	1 шт	150 рублей
Мелкая столовая тарелка	1 шт	125 рублей
Глубокая столовая тарелка	1 шт	100 рублей
Бульонница	1 шт	135 рублей
Закусочная тарелка	1 шт	80 рублей
Пирожковая тарелка	1 шт	60 рублей
Блюдо овальное фарфоровое	1 шт	250 рублей
Блюдо круглое фарфоровая	1 шт	220 рублей
Блюдо мельхиоровое	1 шт	400 рублей
Горшочек для жаркое	1 шт	150 рублей
Соусник порционный	1 шт	45 рублей
Сливочник	1 шт	70 рублей
Креманка	1 шт	115 рублей
Молочник	1 шт	85 рублей
Бокал для шампанского «Флюте»	1 шт	90 рублей

Рюмка лафитная	1 шт	100 рублей
Рюмка рейнвейная	1 шт	90 рублей
Стопка водочная	1 шт	80 рублей
Рюмка водочная	1 шт	75 рублей
Стакан «Хайболл»	1 шт	50 рублей
Рюмка для коньяка	1 шт	65 рублей
Вилка закусочная	1 шт	40 рублей
Вилка столовая	1 шт	30 рублей
Нож столовый	1 шт	30 рублей
Нож закусочный	1 шт	30 рублей
Чайная ложка	1 шт	35 рублей
Кофейная ложка	1 шт	35 рублей
Десертная ложка	1 шт	45 рублей

Бухгалтер _____ (Ф.И.О) _____ /подпись/

Администратор _____ (Ф.И.О) _____ /подпись/

Директор _____ (Ф.И.О) _____ /подпись/

М.П.

2. Решение ситуационной задачи

Ресторан «Краус» 20.10.2017 г. провел инвентаризацию имущества. Для этого была создана комиссия, в состав которой вошли:

- директор Волочина Анастасия Анатольевна;
- администратор Дудко Юлия Александровна;
- главный бухгалтер Иванова Анна Михайловна.

В результате составления акта было выявлено, что 19.10.17 был организован банкет-фуршет, в результате которого, была разбита следующая столовая посуда:

- Тарелка мелкая столовая 1 шт;
- Бокал для шампанского «Флюте» - 5 шт;

- Рюмка лафитная – 1 шт;
- Мадерная рюмка – 1шт;
- Креманка – 2 шт;
- Кофейная пара – 2 шт;

Представленные данные заносим в таблицу «Акт на бой посуды» на основе унифицированной формы заполнения № ОП-8 представленную ниже.

Унифицированная форма № ОП-8
 Утверждена постановлением Госкомстата
 России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД
 по ОКПО

Код
0330508

Ресторан

(организация)

"Краус"

(структурное подразделение)

Вид деятельности по ОКДП
 Вид операции

УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по
1	20.10.17	19.10.17	20.10.17

АКТ

О БОЕ, ЛОМЕ И УТРАТЕ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ г.

Материально ответственное лицо

Администратор
 (должность)

Дудко Юлия Александровна
 (фамилия, имя, отчество)

Комиссия установила:

Но- мер по по- рядку	Посуда, приборы		Цена, руб. коп.	Бой, лом, утрачено, пропало						Обстоятельства боя, лома, утраты, пропажи. Виновные лица (должность, фамилия, и., о.)	Примечание
	наименование	код		бой, лом		утрачено, пропало		всего			
				коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Тарелка мелкая столовая	26.21.12.112	125,00	1	125,00			1	125,00	бой посуды по вине посетителя	
2	Бокал для шампанского "Флюте"	26.21.12.113	90,00	5	450,00			5	450,00	бой посуды по вине посетителя	
3	Рюмка лафитная	26.21.12.114	120,00	1	120,00			1	120,00	бой посуды по вине посетителя	
4	Мадерная рюмка	26.21.12.115	150,00	1	150,00			1	150,00	бой посуды по вине посетителя	
5	Креманка	26.21.12.126	115,00	2	230,00			2	230,00	бой посуды по вине посетителя	
6	Кофейная пара	26.21.12.127	150,00	2	300,00			2	300,00	бой посуды по вине посетителя	
			Итого	12	1375,00			12	1375,00		

Но- мер по по- рядку	Посуда, приборы		Цена, руб. коп.	Бой, лом, утрачено, пропало						Обстоятельства боя, лома, утраты, пропажи. Виновные лица (должность, фамилия, и., о.)	Примечание
	наименование	код		бой, лом		утрачено, пропало		всего			
				коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			Итого								
			Всего								

Перечисленные в графе «Бой, лом» столовая посуда и приборы в количестве _____ двенадцать _____ шт. уничтожены в нашем присутствии
(прописью)

Члены комиссии:

Администратор (должность)	_____	(подпись)	Дудко Ю.А. (расшифровка подписи)
Главный бухгалтер (должность)	_____	(подпись)	Иванова А.М. (расшифровка подписи)
Директор (должность)	_____	(подпись)	Волочина А.А. (расшифровка подписи)

Решение администрации _____ Сумму (Тысяча триста семьдесят пять рублей) 20 октября 2017 года взыскать с заказчика, в результате порчи имущества.

Перечень ситуационных задач для самостоятельного выполнения:

1 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды кафе, руководствуясь ценовой категорией.

Б) На основе составленного прејскуранта заполните акт на бой посуды вследствие проведения банкета – чая на 20 октября 2017 года. При составлении акта используйте составленный прејскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов кафе. Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

2 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды кафе-бара.

Б) Составьте акт на бой и лом посуды вследствие проведения внеплановой инвентаризации в кафе-баре на отчетный период с 1 октября 2017 года по 1 ноября 2017 года. При составлении акта используйте составленный прејскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия. Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

3 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды ресторана первого класса.

Б) Составьте акт на пропажу посуды вследствие проведения приёма-коктейля в ресторане первого класса на отчетный период 21 октября 2017 года. При составлении акта используйте составленный прејскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия. Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

4 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в ресторане высшего класса.

Б) Составьте акт на пропажу столовых приборов в ресторане высшего класса на 10 ноября 2017 года, если известно, что пропажу произвел официант. Необходимо указать не менее 8 наименований столовых приборов.

5 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в кафе .

Б) Составьте акт на пропажу стеклянной посуды в кафе на 9 ноября 2017 года, если известно, что пропажу произвел бармен.

Необходимо указать не менее 8 наименований стеклянной посуды.

6 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в баре.

Б) Составьте акт на бой и пропажу столовых приборов в баре высшего класса на отчетный период с 1 ноября по 1 декабря 2017 года.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовых приборов.

7 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в баре первого класса.

Б) Составьте акт на пропажу столовых приборов в баре первого класса вследствие проведения банкета-фуршета на 1 ноября 2017 года, если известно, что пропажу произвели посетители.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовых приборов.

8 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в баре класса «Люкс».

Б) Составьте акт на бой столовых приборов, столовой посуды, стеклянной посуды в баре класса «Люкс» вследствие проведения банкета-фуршета на 1 ноября 2017 года, если известно, что пропажу произвели посетители.

Необходимо указать не менее 3 наименований столовых приборов, 3 наименований столовой посуды и 3 наименований стеклянной посуды.

9 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в столовой.

Б) Составьте акт на бой и лом посуды вследствие проведения внеплановой инвентаризации в столовой на отчетный период с 1 октября 2017 года по 1 ноября 2017 года. При составлении акта используйте составленный прејскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

10 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в кофейне.

Б) Составьте акт на бой и лом посуды вследствие проведения внеплановой инвентаризации в кофейне на 1 декабря 2017 года. При составлении акта используйте составленный прејскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

11 задача.

А) Составьте прејскурант на бой ,пропажу столовой посуды в кулинарии.

Б) Составьте акт на бой, пропажу столовой посуды в кулинарии на 10 ноября 2017 года, если известно, что пропажу произвели посетители.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

12 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в ресторане быстрого обслуживания.

Б) Составьте акт на бой посуды по вине повара горячего цеха в ресторане быстрого обслуживания на 22 октября 2017 года. При составлении акта используйте составленный прејскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

13 задача.

А) Составьте прејскурант на бой и лом посуды в пиццерии.

Б) Составьте акт на бой посуды по вине повара горячего цеха в пиццерии на 9 октября 2017 года. При составлении акта используйте составленный прејскурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

14 задача.

А) Составьте преискурант на бой и лом посуды в баре.

Б) Составьте акт на пропажу столовых приборов в баре на отчетный период с 10 ноября по 10 декабря 2017 года.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовых приборов.

15 задача.

А) Составьте преискурант на бой и лом посуды кафе-бара.

Б) Составьте акт на бой и лом посуды вследствие проведения внеплановой инвентаризации в кафе-баре на отчетный период с 1 октября 2017 года по 1 ноября 2017 года. При составлении акта используйте составленный преискурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

16 задача

А) Составьте преискурант на бой и лом посуды в закусочной.

Б) Составьте акт на бой и лом посуды вследствие проведения внеплановой инвентаризации в закусочной на отчетный период с 11 октября 2017 года по 11 ноября 2017 года. При составлении акта используйте составленный преискурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

17 задача.

А) Составьте преискурант на пропажу посуды в кафе быстрого обслуживания.

Б) Составьте акт на пропажу столовых приборов, столовой посуды, стеклянной посуды в баре класса «Люкс» вследствие проведения банкета-фуршета на 1 ноября 2017 года, если известно, что пропажу произвели посетители. Необходимо указать не менее 3 наименований столовых приборов, 3 наименований столовой посуды, 3 наименований стеклянной посуды.

18 задача.

А) Составьте преискурант на бой и лом посуды в столовой - раздаточной.

Б) Составьте акт на бой и лом посуды вследствие проведения внеплановой инвентаризации в столовой - раздаточной на отчетный период с 1 октября 2017 года по 1 ноября 2017 года. Бой и лом посуды произошёл по вине посетителей. При составлении акта используйте составленный преискурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия. Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

19 задача.

А) Составьте преискурант на бой и лом посуды в ресторане класса «Люкс».

Б) Составьте акт на бой стеклянной посуды в результате проведения банкета-коктейля на 13 октября 2017 года. При составлении акта используйте составленный преискурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований стеклянной посуды.

20 задача.

А) Составьте преискурант на бой и лом посуды в клуб-баре.

Б) Составьте акт на бой посуды по вине бармена обслуживающего гостя в клуб-баре на 9 октября 2017 года. При составлении акта используйте составленный преискурант на бой, лом, утрату посуды и приборов данного предприятия.

Необходимо указать не менее 8 наименований столовой посуды.

Рекомендуемые источники для составления преискуранта на бой, лом и утрату столовой посуды:

- Ценовая категория посуды, приборов

<https://market.yandex.ru/search?text=ценовая%20категория%20столовой;>

- О ценах на посуду среднего класса https://knife-for-life.ru/page/posuda_ceny;

- Торговые марки посуды <http://guide.posudka.ru/taxonomy/term/47?page=9;>

Вывод о выполненных заданиях: _____

Оценка _____ Ф.И.О _____ преподавателя
_____/_____/ (подпись)

Самостоятельная работа № 8

Вид самостоятельной работы: формирование умений.

Форма самостоятельной работы: решение задач по образцу.

Время выполнения самостоятельной работы: 8 часов.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: отработать навыки самостоятельной работы по расчётам площади торгового зала, посуды, приборов, количества официантов, количества столов и столового белья.

Задачи занятия:

1. Выполнить расчет нормы площади торгового зала, количества официантов для подготовки к банкету.
2. Выполнить расчёт определения количества столов и стульев для посетителей, подсобных столов для официантов для подготовки к банкету.
3. Выполнить расчет столового белья: скатертей для посетителей и скатертей для подсобных столов официантов, салфеток, ручников, фартуков для подготовки к банкету.

Пример выполнения задания:

1. Определение нормы площади торгового зала, количества официантов для предстоящего банкета с полным обслуживанием в честь «Юбилея 50-лет» на 31 человек.

Нормы площади зала на одного гостя для банкетов за столом с частичным обслуживанием официантов составляет: 2 м^2 , исходя из данного норматива получаем:

$$30 \cdot 1,5 = 45 \text{ м}^2;$$

Количество официантов, необходимое для обслуживания банкета рассчитывается по формуле:

$$N_{\text{оф}} = \frac{N}{N_1}$$

(1)

где

N – количество гостей, N_1 – количество гостей, которое может обслужить один официант.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 3 человека.

$$N_{\text{оф}} = 30/12 = 3 \text{ официанта.}$$

2. Определение количества столов и стульев для посетителей, подсобных столов для официантов для подготовки к банкету в честь «Юбилея 50-лет» на 30 человек.

При оформлении зала важно учесть расположение банкетных столов, при расстановке которых учитывают площадь зала, его конфигурацию, количество участников банкета, расположение дверей и окон.

На банкете будет присутствовать 30 человек, из них 1 - почетный гость. Длина стола определяется из расчета 0,8 м. на одного почетного гостя, 0,6 м - на остальных участников банкета. Для почетных гостей стол сервируют только с одной стороны, следовательно, длина центрального стола при односторонней посадке будет составлять 0,8 м х 1 чел = 0,8 м и для остальных гостей 0,6м х 29чел=17м.

Ширина стола для почетных гостей должна быть не менее 0,7 м., значит возьмем двухместный стол шириной 0,8 м, длиной 0,625 м. Отсюда следует, что для почетных гостей потребуются 0,8 м/0,625 м = 1 стол.

Длина стола для остальных участников банкета будет составлять 0,85 м х 29 чел. = 25 м.

Ширина банкетного стола при двусторонней посадке должна быть 1,2 - 1,5 м, следовательно, $25/2 = 13$ м - общая длина стола.

Торцы центрального стола не будут использованы при посадке гостей для более удобного обслуживания.

Для посадки гостей будут использованы столы шириной 0,85 м, длиной 1,95 м. Значит, потребуется $13/1,95$ м = 6 столов.

В зависимости от формы зала, его площади, количества участников банкета столы могут быть поставлены в виде буквы П, но так, чтобы расстояние между столами и от столов до стен зала было не менее 1,5 м для свободного передвижения гостей и обслуживание официантами.

Стол для почетных гостей расставляются перпендикулярно основным на расстоянии 1,5 м для удобного обслуживания. Длина стола не должна превышать 10 м, поэтому поставим столы буквой «П».

Количество стульев равно количеству приглашенных, т.е. 30 шт.

3. Определение количества столового белья для предстоящего банкета.

Размер банкетных скатертей составляет 173 x 208 см. Так как, центральный стол предназначен для почетного гостя, имеет общую длину 0,625 м, то потребуется $0,625/2,08$ м = 1 скатерть. На остальные столы потребуется $17/1,73$ м = 9 скатертей. Итого необходимо 10 скатертей.

На банкете необходимы подсобные столы для официантов. Исходя из норматива: на 1-2 официанта требуется 1-2 подсобных стола, поскольку на данном банкете гостей обслуживает 3 официанта, то и столов потребуется 3 штуки. Количество скатертей для подсобных столов = количеству столов + дополнительно 1 шт, следовательно, скатертей составляет 4 штуки, стандартным размером 150*150 см.

Для проведения банкета официантам будут необходимы ручки и полотенца.

Ручники берутся из расчета по 2 на одного официанта. Так как официантов у нас 3, то потребуется 6 штук ручников. Они тоже белого цвета из льняной ткани. Размер 40*80.

Фартуки для работы в подготовительный период по одному на каждого официанта, т.е. 3 штуки + 1 дополнительно (110*60).

Полотенца для протирки посуды выдаются по одному на официанта, значит тоже 3 штуки, они имеют размер 100 x 40 см.

Для гостей будут необходимы салфетки для рук, их составляет – 30 штук.

Количество салфеток для гостей рассчитывают: кол – во гостей + 20% на непредвиденную замену. Размером 50*50.

$$30+20\% = 36 \text{ салфеток.}$$

Перечень задач для самостоятельной работы:

1 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием в честь «Юбилея 50-лет» на 31 человек. Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 3 человека.

2 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с частичным обслуживанием в честь «Золотой свадьбы» на 100 человек. Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 9 человек.

3 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета-чая в честь «8 марта» на 40 человек. Количество гостей, которое может обслужить один официант при данном банкете составляет 5 официантов. Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 5 человек.

4 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета-фуршета в честь «8 марта» на 100 человек. Норма площади на одно место исходя из норматива при банкете-фуршете составляет 0,5 м²; Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 15 человек.

5 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета-коктейля в честь «Презентации фирмы» на 120 человек. Норма площади на одно место исходя из норматива при банкете-коктейле составляет 0,6 м². Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 12 человек.

6 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с частичным обслуживанием в честь «Детского дня рождения» на 35 человек. Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 9 человек.

7 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с частичным обслуживанием в честь «23 февраля» на 80 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 12 человек.

8 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с частичным обслуживанием в честь «23 февраля» на 80 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 12 человек.

9 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с частичным обслуживанием в честь «Мальчишника» на 20 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 9 человек.

10 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета-кофе в честь «8 марта» на 20 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 9 человек.

11 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «1 сентября – Дня знаний» на 80 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 3 человека.

12 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета-фуршета в честь «Открытия компании» на 110 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 20 человек.

13 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов,

количества столового белья для предстоящего банкета с частичным обслуживанием в честь «Девичника» на 26 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 9 человек.

14 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «Выпускного бала» на 90 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 4 человека.

15 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «Годовщины свадьбы» на 16 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 4 человека.

16 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «Кожаной свадьбы» на 18 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 4 человека.

17 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «Деревянной свадьбы» на 25 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 4 человека.

18 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «Святой пасхи» на 146 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 4 человека.

19 задача.

Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «Рождества» на 42 человека.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 3 человека.

20 задача. Определите норму площади торгового зала, количества официантов, столов для гостей и подсобных столов для официантов, количества столового белья для предстоящего банкета с полным обслуживанием официантами в честь «Нового года» на 60 человек.

Норма обслуживания на одного официанта (человек) при данном банкете составляет 3 человека.

Вывод о выполненных заданиях: _____

Оценка _____ / _____ Ф.И.О _____ преподавателя
_____ / _____ / (подпись)

Самостоятельная работа № 9

Вид самостоятельной работы: формирование умений.

Форма самостоятельной работы: формирование умений по проектированию и моделированию разных видов и компонентов профессиональной деятельности.

Время выполнения самостоятельной работы: 8 часов.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: сформировать умения проектировать, моделировать и разрабатывать меню для предприятий питания в соответствии с его тематической направленностью с помощью ПК.

Задачи занятия:

1. Повторить пройденный материал по теме: «Правила составления и оформления меню».
2. Составить основное меню для предприятий общественного питания.

Алгоритм выполнения задания:

1. Выбрать тип предприятия для составления основного меню на выбор: ресторан или кафе, если это ресторан, то необходимо выбрать класс предприятия общественного питания (Люкс, высший, первый).
2. Создать название типа предприятия общественного питания.
2. Выбрать реализуемую кухню типа предприятия общественного питания.
3. Разработать меню в соответствии с предложенным порядком, с учётом типа предприятия общественного питания, а также учитывая ассортиментный минимум блюд, напитков и кулинарных изделий.
4. Смоделировать титульный лист обложки основного меню с помощью ПК программы Microsoft Word на формате А4, указав что это - меню, название выбранного типа предприятия общественного питания, если предприятие работает на какой либо одной кухне, то необходимо указать её название.

5. Основное меню оформить в форме таблицы, указав наименование блюд и напитков (состав ингредиентов, входящих в блюдо /напиток), выход 1 блюда/напитка в (гр./мл.), установленная цена за 1 порцию (руб).

№ п/п	Наименование разделов/блюд	Выход 1 блюда(гр./мл.)	Цена(руб .)
Фирменные блюда			
1	Джексонс шеф салат Говядина с креветками, томаты Черри, сыр и лист салата с бальзамическим соусом и соусом Песто	200	370
И т.д			

Ресторан

ФИРМЕННЫЕ ЗАКУСКИ, БЛЮДА, НАПИТКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра

Из рыбных гастрономических продуктов и консервов порциями, холодные рыбные

блюда

Из нерыбных продуктов моря

Из мясных гастрономических продуктов, мяса, птицы, дичи

Свежие овощи натуральные

Салаты и винегреты (рыбные, мясные, с курицей, овощные)

Закуски из овощей и грибов

Кисломолочные продукты

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Из рыбных и нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи
Овощные и грибные
Яичные и мучные

СУПЫ

Горячие
Прозрачные (бульоны с гарнирами)
Заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки и др.)
Супы-пюре
Молочные
Холодные
Из овощей и др.продуктов
Сладкие

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Из рыбы, морепродуктов и раков
Отварной и припущенной
Жареной
Тушеной и запеченной
Из котлетной массы
Из рыбных консервов
Из морепродуктов
Из раков
Из мяса и мясных продуктов
Отварное мясо, субпродукты
Тушеное мясо, субпродукты
Мясо запеченное
Жареное мясо, субпродукты
Блюда из рубленого мяса
Из мясных и мясо-растительных консервов
Из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
Из картофеля, овощей и грибов

Из круп, бобовых, макаронных изделий

Мучные изделия

Из яиц и творога

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Муссы, желе, пудинги, кремы, сливки взбитые с наполнителями, фрукты и ягоды натуральные и в сиропе, яблоко в тесте, каша гурьевская, компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай, кофе, какао

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Из фруктов и ягод (собственного производства),

Коктейли (безалкогольные)

МУЧНЫЕ

Пирожки в ассортименте, торты, кексы, пирожки печеные и жаренные с разными фаршами и др.

Хлеб ржаной, пшеничный

Кафе общего типа

ФИРМЕННЫЕ ЗАКУСКИ, БЛЮДА, НАПИТКИ

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе черный, кофе со сливками, молоком, ликером, коньяком, лимоном и др.

Чай с сахаром, лимоном, вареньем, медом и др.

Какао

Шоколадный напиток

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Кофе-гляссе

Коктейли молочные

Соки, прохладительные напитки

МОЛОКО И МОЛОЧНОКИСЛЫЕ ПРОДУКТЫ

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Кексы, пирожные, пирожки печеные и жареные с разными фаршами
и др.

ЗАКУСКИ (см.соответствующую группу блюд ресторана)

СУПЫ

Прозрачные, заправочные, супы-пюре, молочные, холодные, сладкие

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыбные и из морепродуктов

Мясные и из субпродуктов

Из домашней птицы

Из картофеля, овощей и грибов

Из круп, бобовых, макаронных изделий

Мучные

Из яиц и творога

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Кисели, компоты, кремы, муссы, желе, суфле, самбуки, мороженое

Хлеб ржаной и пшеничный

АССОРТИМЕНТНЫЙ МИНИМУМ БЛЮД, НАПИТКОВ И
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Ресторанов и кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований блюд в меню*			
	Ресторанов			Кафе общего типа
	люкс	высший	первый	
Фирменные блюда, напитки и кулинарные изделия	6	5	4	4
Холодные блюда и закуски	15	13	10	4

Горячие закуски	3	2	2	-
Супы	5	4	4	-
Вторые горячие блюда	20	15	11	4
Сладкие блюда	6	4	4	6
Холодные напитки	4	3	2	4
Хлебобулочные изделия и кондитерские	10	6	5	7
Молоко и молочнокислые продукты	-	-	-	3
Итого	67	50	40	36
Водки	5	2	1	-
Коньяки	5	2	1	1
Столовые вина	7	2	2	2
Десертные и ликерные вина	4	1	1	2
Крепкие вина	3	2	1	2
Игристые вина	3	1	1	1
Итого	27	10	7	8
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и прохладительные напитки, соки, пиво, квас	10	9	5	8

Рекомендуемые интернет – источники для написания основного меню различных стран:

1. Кухни народов мира. Особенности блюд <http://kushatpodano.ru.ru/kulinarnyie-retseptyi-narodov-mira;>

2. Особенности национальных кухонь

[https://studopedia.ru/12_5109_osobennosti-natsionalnoy-kuhni.html;](https://studopedia.ru/12_5109_osobennosti-natsionalnoy-kuhni.html)

3. Особенности приготовления блюд в национальных кухнях народов мира
<https://xreferat.com/46/644-1-osobennosti-prigotovleniya-blyud-v-nacional-nyh-kuhnyah-narodov-mira.html>.

Самостоятельная работа № 10

Вид самостоятельной работы: экспериментальная работа.

Форма самостоятельной работы: формирование умений: рефлексивный анализ профессиональных умений.

Время выполнения самостоятельной работы: 5 часов.

Форма занятия: индивидуальная.

Цель занятия: составить отчет по материалам экскурсии на предприятии общественного питания города Челябинска.

Задачи занятия:

1. Ознакомится с типом, классом ресторана «Титаник», методами и формами обслуживания.
2. Ознакомиться с легендой появления ресторана «Титаник».
2. Определить уровень обслуживания.
3. Определить состав торговых помещений ресторана «Титаник», вместимостью залов ресторана «Титаник» и их стиль оформления.
4. Определить предоставляемые услуги ресторана «Титаника».
5. Определить состав обслуживающего персонала.
6. Ознакомиться с видами меню ресторана «Титаник».

Задание. Необходимо составить отчет по материалам экскурсии ресторана «Титаник» в соответствии с поставленными задачами. Оформить отчет необходимо с помощью ПК в формате А 4 на основе программы Microsoft Word.

Объем отчета – 1-2 страницы машинописного текста.

Раздел 3 Этапы процесса обслуживания

Самостоятельная работа № 11

Вид самостоятельной работы: Закрепление и систематизация знаний: подготовка презентации.

Форма занятия: групповая.

Время выполнения самостоятельной работы: 6 часов.

Цель занятия: подготовить презентацию для выступления на тему: «Современные формы складывания салфеток в ресторанной индустрии».

Задачи занятия:

1. Повторить пройденный материал по теме: «Сложные формы складывания салфеток в зависимости от характера обслуживания»
2. Выбрать тему для составления презентации, разделяясь на подгруппы.
2. Составить презентацию на тему «Современные формы складывания салфеток в ресторанной индустрии».

Алгоритм выполнения задания:

1. Найти учебный материал в Интернет ресурсах по назначенной теме.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. Этапы организации обслуживания Кучер Л.С., Шкуратова Л.М.

Организация обслуживания общественного питания

http://nashaucheba.ru/v13441/кучер_л.с.,_шкуратова_л.м._организация_обслуживания_общественного_питания?page=6

2. Современные формы складывания салфеток в ресторанах высшего класса

https://studopedia.su/12_95871_vidi-i-formi-skladivaniya-salfetok.html

2. С помощью программы Microsoft office powerpoint выполнить презентацию, указав:

А) Титульный лист (Наименование учебного заведения, рассматриваемая тема, сведения о студенте, выполнявшем презентацию (Ф.И.О, группа), сведения о преподавателе проверяющим презентацию (Ф.И.О, занимаемая должность).

Б) Введение (должно содержать краткую информацию о поставленной теме), *объём введения 1 стр.*

В) Содержание. В содержании необходимо указать основную часть.

Основная часть содержит:

- 1.Ткань используемая при складывании салфеток;
- 2.Размеры салфеток предусмотренные для складывания различных видов;
- 3.Современные виды салфеток, используемые при сервировке на завтрак;
4. Современные виды салфеток, используемые при сервировке на обед;
5. Современные виды салфеток, используемые при сервировке на ужин;

Требования к оформлению презентации:

- 1.Для лучшего восприятия текст на слайдах презентации должен быть не менее 22 пт, а для заголовков – не менее 24 пт.
- 2.Презентация должна быть оформлена в строгой цветовой гамме. Фон не должен быть слишком ярким.
- 3.Текст должен хорошо читаться. Должен быть выделен полужирным.
- 4.Каждый слайд должен содержать название. В конце названий точка не ставится
- 5.На слайде следует помещать не более 10 строк.
- 6.Обязательное условие презентации - наличие иллюстраций столовой посуды.
7. Нельзя перегружать слайды анимационными эффектами – это отвлекает слушателей от смыслового содержания слайда.
- 8.Если используете анимацию, то используйте один и тот же анимационный эффект.

Требования к демонстрации презентации:

1. Не усложняйте презентацию и не перегружайте ее текстом, графическими изображениями;
- 2.Читать текст на слайдах не рекомендуется, т.к устная речь докладчика должна дополнять, описывать, но не пересказывать, представленную на слайдах информацию;

3. Дайте время аудитории ознакомиться с информацией каждого нового слайда, а уже после этого давать свои комментарии показанному на экране.

В противном случае внимание слушателей будет рассеиваться;

4. При выступлении необходимо делать перерывы. Нельзя торопиться с демонстрацией следующего слайда. Дайте возможность слушателям подумать и усвоить информацию;

5. Предложите раздаточный материал в конце выступления, но ни в коем случае не выдавайте его в начале или в середине доклада, т.к. все внимание должно быть приковано к вам и к экрану;

6. Вы как докладчик обязательно должны по окончании выступления спросить у слушателей, нет ли у них вопросов по представленной теме.

Оценка за защиту на семинаре: _____

Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)

Самостоятельная работа № 12

Вид самостоятельной работы: Закрепление и систематизация знаний: подготовка презентации.

Форма занятия: групповая.

Время выполнения самостоятельной работы: 5 часов.

Цель занятия: подготовить презентацию для выступления на тему: «Современные композиции из цветов, фруктов, ягод, различных аксессуаров для оформления тематического стола».

Задачи занятия:

1. Выбрать тему для составления презентации, разделяясь на подгруппы.
2. Составить презентацию на тему «Современные композиции из цветов, фруктов, ягод, различных аксессуаров для оформления тематического стола».

Алгоритм выполнения задания:

1. Найти учебный материал в Интернет ресурсах по назначенной теме.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

- 1) Виды цветочных композиций <http://remontyes.ru/3465-vidy-cvetochnyh-kompozitsiy.html>
- 2) Цветочно-фруктовые композиции <http://samozvetik.ru/blog/43214854554/TSvetochno-fruktovyie-podarochnyie-kompozitsii>
- 3) Цветочные композиции из ягод, фруктов <http://babyben.ru/podelki-svoimi-rukami/bukety-iz-ovoshhej-yagod-i-fruktoy-svoimi-rukam>.

2. Выберите тему на выбор:

- 1) Смешанный стиль композиции из цветов;
- 2) Европейская, пейзажная аранжировка из цветов;
- 3) Малые и миниатюрные аранжировки;
- 4) Линейный стиль;
- 5) Вегетативный стиль;

- 6) Композиции из ягод;
- 7) Композиций из цветов в подвесных сосудах, чашах и кружках;
- 8) Композиции из цветов в корзинках;

2.С помощью программы Microsoft office power point выполнить презентацию, указав:

А) Титульный лист (Наименование учебного заведения, рассматриваемая тема , сведения о студенте , выполнявшем презентацию(Ф.И.О, группа) ,сведения о преподавателе проверяющим презентацию (Ф.И.О, занимаемая должность).

Б) Введение (должно содержать краткую информацию о поставленной теме), *объём введения 1 стр.*

В) Содержание. В содержании необходимо указать основную часть.

Основная часть по каждой из тем содержит:

- 1.Сущность использования (выбранной) композиции;
2. Элементы оформления характерные для (выбранного) стиля;
3. Сочетание различных цветов (выбранного) стиля;

Требования к оформлению презентации:

- 1.Для лучшего восприятия текст на слайдах презентации должен быть не менее 22 пт, а для заголовков – не менее 24 пт.
- 2.Презентация должна быть оформлена в строгой цветовой гамме. Фон не должен быть слишком ярким.
- 3.Текст должен хорошо читаться. Должен быть выделен полужирным.
- 4.Каждый слайд должен содержать название. В конце названий точка не ставится
- 5.На слайде следует помещать не более 10 строк.
- 6.Обязательное условие презентации - наличие иллюстраций столовой посуды.
7. Нельзя перегружать слайды анимационными эффектами – это отвлекает слушателей от смыслового содержания слайда.

8.Если используете анимацию, то используйте один и тот же анимационный эффект.

Требования к демонстрации презентации:

1. Не усложняйте презентацию и не перегружайте ее текстом, графическими изображениями;
- 2.Читать текст на слайдах не рекомендуется, т.к устная речь докладчика должна дополнять, описывать, но не пересказывать, представленную на слайдах информацию;
- 3.Дайте время аудитории ознакомиться с информацией каждого нового слайда, а уже после этого давать свои комментарии показанному на экране. В противном случае внимание слушателей будет рассеиваться;
- 4.При выступлении необходимо делать перерывы. Нельзя торопиться с демонстрацией следующего слайда. Дайте возможность слушателям подумать и усвоить информацию;
- 5.Предложите раздаточный материал в конце выступления, но ни в коем случае не выдавайте его в начале или в середине доклада, т.к. все внимание должно быть приковано к вам и к экрану;
- 6.Вы как докладчик обязательно должны по окончании выступления спросить у слушателей, нет ли у них вопросов по представленной теме.

Оценка за защиту на семинаре: _____

Ф.И.О преподавателя _____ / _____ / (подпись)



Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Методический комплекс по разработке курсовой работы
по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном
питании

**по МДК 02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Челябинск 2018

Программа утверждена

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель _____ М.Н. Климпуш

Согласовано

Зам. директора по
учебной части

_____ С.В. Туманова

Организация-разработчик: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Петрова.Е.В – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Рецензенты:

Внутренний: Берсенёва Е.В. – И.О директора по УМР ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ:

Общие сведения	4
I. Выборы темы.....	5
II. Изучение литературы, ее анализ и составление библиографического списка.	7
III. Оформление курсовой работы.....	8
IV. Содержание курсовой работы.....	10
V. Защита курсовой работы.....	13
Приложения	15

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Курсовая работа осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», в ходе, которой осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих менеджеров.

Цели, в ходе выполнения курсовой работы:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным и специальным дисциплинам;
- углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к итоговой государственной аттестации.

Курсовая работа по дисциплине МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» выполняется в течении 1 месяца (3 недели).

При выполнении курсовой работы необходимо использовать большой объем специальной, справочной литературы, новинки публикаций периодической печати в области ресторанного сервиса и массового питания; материалы, полученные из сети «Интернет»; использовать современные формы и методы обслуживания, технологий производства и обслуживания.

Курсовая работа по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является составной частью выпускной квалификационной работы.

Курсовая работа по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» носит практический характер.

I. ВЫБОР ТЕМЫ

Работа над курсовой работой начинается с выбора темы из утвержденного перечня. Студент выбирает тему, исходя из своего уровня понимания, оценки ее теоретического и практического значения, интереса.

1. Организация обслуживания банкета «Юбилей компании» в баре первого класса на 80 человек.

2. Организация обслуживания банкета «Свадьба» в ресторане русской кухни на 76 человек.

3. Организация обслуживания банкета «Девичник» в кафе итальянской кухни 25 человек.

4. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» в ресторане немецкой кухни на 45 человек.

5. Организация обслуживания банкета «Святая пасха» в ресторане первого класса на 146 человек.

6. Организация обслуживания банкета «Международный женский день- 8 марта» в кафе кавказской кухни на 16 человек.

7. Организация обслуживания банкета «Годовщина свадьбы» в ресторане высшего класса на 50 человек.
8. Организация обслуживания банкета «1 сентября - День знаний» в кафе быстрого обслуживания в торгово-развлекательном комплексе на 46 человек.
9. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» в ресторане немецкой кухни на 42 человека.
10. Организация обслуживания банкета «Выпускной бал» в кафе русской кухни на 60 человек.
11. Организация обслуживания банкета «Рождество» в кафе португальской кухни на 48 человек.
12. Организация обслуживания банкета «День рождение в семье» в ресторане средиземноморской кухни на 100 человек.
13. Организация обслуживания банкета «Презентация фирмы» в рыбном ресторане на 80 человек.
14. Организация обслуживания банкета «Мальчишник» в кафе американской кухни на 50 человек.
15. Организация обслуживания банкета «Серебряной свадьбы» в ресторане при гостинице на 45 человек.
16. Организация обслуживания банкета «Детский день рождения» в детском кафе на 30 человек.
17. Организация обслуживания банкета «23 февраля» в пиццерии на 36 человек.
18. Организация обслуживания банкета «День Святого Валентина» в кафе интернациональной кухни на 25 человек.
19. Организация обслуживания банкета «День торговли» в кафе японской кухни на 77 человек.
20. Организация обслуживания банкета «Серебряная свадьба» в кафе испанской кухни на 55 человек.

II. ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ, ЕЕ АНАЛИЗ И СОСТАВЛЕНИЕ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО СПИСКА

Изучение информационных материалов дает возможность студентам полнее раскрыть разделы курсовой работы.

При работе с литературой необходимо полностью записать автора книги, ее название, место издания, название издательства, год выпуска.

В библиографическом списке должно быть не менее 20 библиографических источников составленных в следующем порядке: нормативных (ГОСТ, ТУ, ФЗ), учебных, справочных, интернет-ресурсов.

А) Образец оформление нормативных источников:

ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий», 2007 –11 с.

Б) Образец оформления, если у источника 1 автор:

Жабина, С.Г. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании / С.Г. Жабина. — М.: Академия, 2016. — 336 с.

3. Образец оформления, если у источника 2-3 автора:

Волков, М.В. Современная экономика/ М.В. Волков, А.В. Сидоров. — СПб.: Питер, 2016.- 155 с.

4. Образец оформления, если у источника 4 и более авторов:

Коробкин, М.В. Современная экономика/ М.В. Коробкин [и др.] — СПб.: Питер, 2014. — 325 с.

5. Образец оформления источника из журнала:

Боков, В.К. Причины кризиса экономической модели США / В.К. Боков // РБК. — 2014. — №4 (11). — С. 32-36.

6. Образец оформления источника из интернета:

Рекомендации по оформлению списка литературы [Электронный ресурс] / Методические указания по подготовке выпускных квалификационных

работ; ред. Крылов А.С.— Режим доступа: <http://diplom35.ru>, свободный.
(Дата обращения: 26.03.2016 г.).

Рекомендуемая литература для написания курсовой работы представлена в (Приложении 1).

III. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Текст курсовой работы должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера. Распечатывать готовую работу деформированным и загрязненным шрифтом или листом не допускается.

Объекты	Параметры
Формат листа бумаги	A-4 (210 x 297) текст излагается на одной стороне белой бумаги
Размер шрифта	14
Название шрифта	Times New Roman, начертание обычное
Межстрочный интервал	Полуторный
Выравнивание текста	По ширине
Выравнивание заголовков	По центру
Количество строк на странице	28-30 строк (1800 печатных знаков)
Поля (мм)	Размеры полей: левого — не менее 2,5-3 см, правого— не менее 1-1,5 см, верхнего — не менее 1-1,5 см, нижнего — не менее 1,5-2,0 см.
Абзац (первая строка) (отступ красной строки)	1,25 см (5 знаков)
Нумерация страниц	Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах по тексту работы, включаются в общую нумерацию.
Общий объем	15 - 20 страниц, без учёта приложений.
Объем введения	в пределах 2-3-страниц печатного текста
Объем заключения	не более 2 страниц печатного текста
Структура курсовой работы:	<ul style="list-style-type: none"> - введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы; - основная часть, которая обычно состоит из двух разделов: в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы; вторым разделом является практическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами, схемами и т.п.; - заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы; - списка используемой литературы;

	- приложения.						
Оформление структурных элементов	<p>Каждый структурный элемент начинается с новой страницы.</p> <p>Заголовки структурных элементов печатают строчными буквами (первая – прописная), без точки в конце, выравнивают по центру, начертание полужирное.</p> <p>Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.</p> <p>Заголовки структурных элементов, расположенные по тексту ВКР, должны иметь такую же формулировку, как и в структурном элементе «Содержание».</p> <p>Расстояние между заголовком главы и параграфом один межстрочный интервал (одна строка).</p> <p>Расстояние между заголовком параграфа и текстом один межстрочный интервал (одна строка).</p> <p>Расстояние между текстом и последующим заголовком параграфа один межстрочный интервал (одна строка).</p>						
Наличие приложений обязательно	<p>В тексте работы должны быть ссылки на приложения, которые оформляются в круглые скобки (приложение А).</p> <p>Каждое приложение обозначается заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ имеет название и начинается с новой страницы.</p> <p>Приложение располагаются в том же порядке, в котором идут ссылки на них по ходу работы.</p> <p>Нумерация рисунков в приложениях сквозная, обозначается – «Рисунок 1,2,3» и т.д</p>						
Оформление содержания	<p>Содержание включает в себя введение, главу 1, главу 2, главу 3, параграфы к ним, заключение, список использованных источников, приложения.</p> <p>С указанием страниц начала каждого структурного элемента.</p>						
Ссылки на использованные источники обязательны	<p>В квадратных скобках указывается номер источника в списке и номера страниц источника: [6, с 7-8]. Все источники, указанные в списке литературы должны быть в наличии в тексте, к которому они относятся.</p>						
Ссылки на нижерасполагающиеся таблицы в тексте	<p>На нижерасполагающуюся таблицу после текста любого параграфа, необходимо сделать ссылку в тексте.</p> <p>Например: «Меню гриль-бара «Jackson's» это перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющих в продаже на данный день, с указанием выхода и цены»</p> <p>.Меню гриль-бара «Jackson's» представлено в таблице 2.</p> <p>Таблица 2 Меню гриль-бара «Jackson's»</p> <table border="1" data-bbox="657 1845 1449 1917"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						

IV.СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа носит технологический характер. Курсовая работа содержит заполненный титульный лист в соответствии со своей темой (см.Приложение 2).

В содержании дается формулировка всех глав или разделов и параграфов. Содержание дается по образцу (см. Приложение 3).

Основная часть курсовой работы начинается с введения, в котором излагаются вначале характеристика поставленной темы курсовой работы, цель курсового проектирования, актуальность исследования (в соответствии с темой), объект и предмет исследования, формулируются исследовательские и практические задачи. Объем введения 2—3 страницы.

Глава 1 .Теоретические аспекты организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания

1.1 Понятие и сущность организации обслуживания посетителей предприятий общественного питания

1.2 Методы и формы обслуживания посетителей

1.3.Средства информации предприятий общественного питания

1.4.Услуги на предприятиях общественного питания

Практическая часть курсовой работы должна состоять из расчетов. В качестве исследования предлагается разработать программу организации банкета предприятия.

В практической части следует дать подробную характеристику обслуживания посетителей в данном предприятии. Объем практической части 10-15 страниц.

Глава 2. Практическая часть

2.1 Характеристика исследуемого предприятия

(Необходимо указать название предприятия общественного питания, назначение ПОП, местонахождение и режим работы, контингент

питающихся, вместимость зала предприятия, услуги ПОП, средства информации, методы и формы обслуживания гостей (в соответствии с ГОСТами).

2.2 Составление меню предприятия, карты бара (если она имеется, в зависимости от типа предприятия).

При составлении меню и карты бара предприятия (см. Приложение 4,5). В данном пункте необходимо дать понятие меню и карты бара предприятия, после чего приступать к их написанию.

При написании наименований блюд необходимо указать рядом их состав.

2.3 Характеристика банкета предприятия

При написании характеристики банкета необходимо указать :вид банкета, характер, особенности проведения, распределение обязанностей между персоналом, характеристика методов и форм обслуживания, применяемых в проектируемом предприятии при обслуживании банкета, описание банкетного зала, и всей праздничной атрибутики, атмосферы банкета, видов развлекательных программ, способов расчета на банкете,

2.4 Составление заказ-счёта на банкет (Форму заказ-счёта см. Приложение 8).

2.5 Расчет площади торгового зала, количества официантов, количества столов и столового белья (Образец расчета см. Приложение 6,7).

В данном параграфе необходимо составить таблицу: «Распределение обязанностей между официантами», с указанием количества официантов, времени, наименованием выполняемой работы на предстоящем банкете.

2.6 Расчет количества столовой посуды, приборов для сервировки столов к банкет (Образец расчета см. в Приложении 9).

2.7 Составление заявки на производство (Образец расчёта см.в Приложении 10) .

2.8 Составление заявки в сервизную и бар для банкета (Форму заявки см. Приложение 11,12).

2.9 Составление схемы расстановки столов и схемы сервировки стола на 1 персону.

2.10 Роль менеджера в организации работы обслуживающего персонала.

Глава 3. Охрана труда

Следует отразить:

- технику безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена;
- технику безопасности в работе официанта.
- технику безопасности менеджера в работе.

В заключении курсовой работы содержатся обобщения результатов практической части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы; дается оценка полноты решения поставленной задачи. Объем заключения 2 страницы.

*Заключение является докладом студента на защите к курсовой работе.

Шаблон написания заключения представлен в (Приложении 13).

В библиографическом списке должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения дипломной работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, интернет-ресурсы).

При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме.

Приложения к курсовой работе включают материалы, связанные с выполнением курсовой работы, таблицы, фото, диаграммы и т.д.

В качестве приложений выступают: средства информации предприятия, фотографии внешнего вида торгового зала предприятия при организации данного банкета: оформление композиций банкетного стола, элементов декора, салфеток, скатертей, мебели, средств рекламы

предприятия, составленный акт на бой, лом посуды по банкету, должностная инструкция официанта, бармена, менеджера.

V. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Защита курсовой работы является обязательной и проводится за счет объема времени, предусмотренного на изучение дисциплины.

В установленные сроки завершенная работа представляется научному руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения.

Процедура защиты работы включает: сообщение студента по теме работы с использованием презентации проекта; вопросы к студенту; выступление руководителя о качестве выполнения работы; выставление оценки.

Оценка курсовой работы производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы. Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже "удовлетворительно».

Основными критериями оценки являются:

- степень развития темы;
- творческий подход и самостоятельность в анализе, расчетах, обобщенных выводах;
- правильность произведенных расчетов и выполнения схем, чертежей;
- практическая значимость выводов и рекомендаций, их обоснованность;
- соблюдение требований к оформлению курсовой работы и аккуратность в ее исполнении.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже "удовлетворительно".

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или по решению преподавателя, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

2.3 Разработка методических рекомендаций для педагогов с целью улучшения учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов

Разработка методических рекомендаций для педагогов с целью улучшения учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов достаточно сложный образовательный процесс, который требует чёткой и рациональной организации.

Мы представим в этом параграфе методические рекомендации по двум созданным продуктам учебно-методического обеспечения дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

При разработке методических рекомендаций самостоятельной работы студентов перед педагогом стоит ряд задач:

1. Выяснить значение Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании. Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465. На основе ФГОС СПО по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании к студентам устанавливаются требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, включающиеся общие и профессиональные компетенции.

2. Проанализировать учебный план по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Изучить рабочую программу по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате изучения рабочей программы необходимо определить темы для разработки самостоятельной работы, обязательную внеаудиторную учебную нагрузку для распределения часов .

4. Рассмотреть рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений СПО в условиях действия ГОС СПО, которые рекомендованы Министерством образования Российской Федерации от 29 декабря 2000 г. N 16-52-138ин/16-13 [5, с 3].

В соответствии с данной задачей педагогу необходимо также рассмотреть следующие аспекты:

4.1 Выявить цели самостоятельной работы:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

4.2 Определить вид и форму самостоятельной работы.

- вид овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; учебно - исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники из Интернета и др.;

- вид закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации

учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, контент - анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов; тестирование и др.;

- вид формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчетно-графических работ; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментально - конструкторская работа; опытно-экспериментальная работа; упражнения на тренажере; упражнения спортивно – оздоровительного характера; рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

4.3 Спланировать вид внеаудиторной самостоятельной работы.

Планирование внеаудиторной самостоятельной работы включает в себя следующие этапы:

- установить объём времени отводимый на внеаудиторную самостоятельную работу по учебной дисциплине в зависимости от уровня освоения студентами учебного материала, с учетом требований к уровню подготовки студентов (иметь представление, знать, владеть умениями).

Планирование объема времени, отведенного на внеаудиторную самостоятельную работу по учебной дисциплине, осуществляется педагогом.

-рассмотреть на заседаниях предметно-цикловой комиссии установленный объём на внеаудиторную самостоятельную работу. В ходе рассмотрения ПЦК

Вносит коррективы с учётом сложности и объёма изучаемого материала учебной дисциплины и устанавливают время внеаудиторной самостоятельной работы в пределах общего объема максимальной учебной нагрузки студента, отведенной рабочим учебным планом на данную учебную дисциплину.

-разработать тематический план заданий внеаудиторной самостоятельной работы на основе спланированного объёма времени

- определить характер выполнения внеаудиторной самостоятельной работы;

Характер может быть вариативный и дифференцированный, учитывать специфику специальности изучаемой дисциплины или направлен на индивидуальные особенности студента.

5. Организовать и спроектировать процесс руководство внеаудиторной самостоятельной работой студентов.

Организация и руководство внеаудиторной самостоятельной работой студентов состоит из следующих этапов:

5.1 Педагогу необходимо использовать дифференцированный подход к студентам.

5.2 Педагогу необходимо перед выполнением студентами

внеаудиторной самостоятельной работы провести инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, поставленные задачи, форму организации самостоятельной работы – индивидуальная или групповая, форму выполнения задания, алгоритм выполнения задания, сроки выполнения, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает студентов о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности студента.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов могут быть использованы семинарские занятия, коллоквиумы, зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Методические рекомендации для педагогов с целью эффективной организации выполнения и защиты курсовой работы по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании по специальной дисциплины: Организация обслуживания в организациях общественного питания в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Руководствуясь Письмом Минобразования РФ от 05.04.1999 N 16-52-55ин/16-13 «О Рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» были составлены методические рекомендации для педагогов с целью эффективной организации выполнения и защиты курсовой работы в рамках СПО по данному профилю специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании [6].

Педагогу прежде всего необходимо поставить перед собой следующие задачи:

1. Изучить общие положения по организации выполнения курсовой работы.
2. Определить назначение организации разработки тематики курсовой работы.
3. Рассмотреть требования к структуре курсовой работы.
4. Изучить процесс организации выполнения курсовой работы.

На основании разработанного положения Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 998 от 06.09.2013г.,

Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС); Устава колледжа, в котором определяется вид курсовой работа по дисциплине МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», которая является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов.

Курсовая работа осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», в ходе, которой осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих менеджеров.

На основе данного положения определяются цели выполнения курсовой работы студентом:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным и специальным дисциплинам;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к итоговой государственной аттестации.

На основании ФГОС СПО по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании и учебного плана дисциплина : МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» предусмотрена 1 курсовая работа в конце изучения дисциплины на 4 курсе 6 семестра, количество обязательной учебной нагрузки студента составляет 16 часов, отведенное на их выполнение, определяются государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности (далее - Государственные требования).

Курсовая работа по дисциплине МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» выполняется в течении 1 месяца (3 недель) , определенные примерным учебным планом по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании» и рабочим учебным планом ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Тематика курсовой работы разрабатывается преподавателями образовательных учреждений среднего профессионального образования, рассматривается и принимается соответствующими предметными (цикловыми) комиссиями, утверждается зам. директора по учебной работе образовательного учреждения ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Темы курсовой работы должны соответствовать рекомендуемой примерной тематике курсовых работ в примерных и рабочих программах учебной дисциплины МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»:

1. Организация обслуживания банкета «Юбилей компании» в баре первого класса на 80 человек.
2. Организация обслуживания банкета «Свадьба» в ресторане русской кухни на 76 человек.

3. Организация обслуживания банкета «Девичник» в кафе итальянской кухни на 60 человек.
4. Организация обслуживания банкета «Детское день рождение» в кофейни на 50 человек.
5. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» в ресторане немецкой кухни на 140 человек.
6. Организация обслуживания банкета «Святая пасха» в ресторане первого класса на 146 человек.
7. Организация обслуживания банкета «Международный женский день- 8 марта» в кафе кавказской кухни на 25 человек.
8. Организация обслуживания банкета «Юбилей генерального директора» в кафе-баре интернациональной кухни на 96 человек.
9. Организация обслуживания банкета «Годовщина свадьбы» в ресторане высшего класса на 110 мест.
10. Организация обслуживания банкета «1 сентября - День знаний» в кафе быстрого обслуживания в торгово-развлекательном комплексе на 46 человек.
11. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» в ресторане немецкой кухни на 140 человек.
12. Организация обслуживания банкета «Выпускной бал» в кафе русской кухни на 42 человека.
13. Организация обслуживания банкета «Рождество» в кафе португальской кухни на 42 человека.
14. Организация обслуживания банкета «День рождение в семье» в ресторане средиземноморской кухни на 100 человек.
15. Организация обслуживания банкета «Презентация фирмы» в рыбном ресторане на 80 человек.
16. Организация обслуживания банкета «Мальчишник» в кафе американской кухни на 50 человек.

17. обслуживания банкета «Серебряной свадьбы» в ресторане при гостинице на 150 человек.

18. Организация обслуживания банкета «Детский день рождения» в детском кафе на 56 человек.

19. Организация обслуживания банкета «23 февраля» в пиццерии на 36 человек.

20. Организация обслуживания банкета «День Святого Валентина» в кафе интернациональной кухни на 80 человек.

Темы курсовых работ должны быть предложены студентом при условии обоснования им ее целесообразности. В отдельных случаях допускается выполнение курсовой работы по одной теме группой студентов.

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики студента.

Курсовая работа по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является составной частью выпускной квалификационной работы.

По содержанию курсовая работа по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» носит практический характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 15 - 20 страниц машинописного текста.

Структура курсовой работы практического характера состоит из:

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;

- основной части, которая обычно состоит из двух разделов:

в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы;

вторым разделом является практическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами, схемами и т.п.;

- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
- списка используемой литературы;
- приложения.

По содержанию курсовая работа носит технологический характер. По структуре курсовая работа состоит из пояснительной записки и практической части.

Пояснительная записка курсовой работы технологического характера включает в себя:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель, задачи, предмет и объект курсовой работы;
- раздел 1. Описание теоретических аспектов организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания (раздел включает изучение: понятий и сущности организации обслуживания посетителей предприятия общественного питания; методы и формы обслуживания посетителей; средства информации предприятий общественного питания; услуги на предприятиях общественного питания).
- раздел 2. Выполнение практической части курсовой работы (раздел включает: составление исследуемого предприятия, меню предприятия, карту бара, характеристика банкета предприятия, составление заказ-счёта на банкет, расчет технического оснащения банкета (Расчет площади торгового зала, количества официантов, количества столов и столового белья, расчет количества столовой посуды, приборов для сервировки столов к банкету), составление заявки на производство и бар для банкета, составление схемы расстановки столов и схемы сервировки стола на 1 персону, роль менеджера по организации работы обслуживающего персонала).
- раздел 3. Изучение охраны труда на предприятии.
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования банкета.

- список используемой литературы;
- приложения.

Практическая часть курсовой работы технологического характера представлена иллюстрациями, сценариями, таблицами творческой деятельности в соответствии с выбранной темой.

Студент разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподавателем соответствующей дисциплины.

На время выполнения курсовой работы составляется расписание консультаций, утверждаемое руководителем образовательного учреждения. Консультации проводятся за счет объема времени, отведенного в рабочем учебном плане на консультации.

В ходе консультаций преподавателем разъясняются назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, даются ответы на вопросы студентов.

Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы (проекта);
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения курсовой работы (проекта);
- подготовка письменного отзыва на курсовую работу (проект).

По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает студенту для ознакомления.

Письменный отзыв должен включать:

- заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения курсовой работы;

- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы;
- оценку курсовой работы .

Проверку, составление письменного отзыва и прием курсовой работы осуществляет руководитель курсовой работы вне расписания учебных занятий. На выполнение этой работы отводится один час на каждую курсовую работу. При необходимости руководитель курсовой работы по дисциплине может предусмотреть защиту курсовой работы. Защита курсового проекта является обязательной и проводится за счет объема времени, предусмотренного на изучение дисциплины.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже "удовлетворительно". Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе (проекту), предоставляется право выбора новой темы курсовой работы (проекта) или, по решению преподавателя, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

Выполненные студентами курсовых работ хранятся 1 год в кабинетах соответствующих дисциплин или учебной части. По истечении указанного срока все курсовые работы, не представляющие для кабинета интереса, списываются по акту. Лучшие курсовые работы, представляющие учебно - методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

Изделия и продукты творческой деятельности по решению ГБПОУ «ЧГКИПиТ» могут быть использованы в качестве учебных пособий, реализованы через выставки – продажи.

Выводы по 2 главе:

Самостоятельная работы студентов – это вид учебной деятельности, который соответствует конкретной дидактической цели и задаче; формирует умения и навыки, повышает степень самостоятельности; вырабатывает психолого-педагогическую установку на познавательную деятельность и активность студентов; обеспечивает активное продвижение студентов от низших к высшим уровням мыслительной деятельности осуществляется самим студентами без помощи преподавателя, но под его руководством.

Первое, что мы рассмотрели в главе второй, это постановка целей и задач опытно-практической работы, где мы проанализировали базу прохождения преддипломной практики; изучили Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании; проанализировали рабочий учебный план по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»; практически рассмотрели рабочую программу по специальной дисциплине: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», используемой в ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

На основе анализа теоретических аспектов работы во второй главе мы приходим к актуализации разработки учебно-методического комплекса самостоятельной работы студентов по специальной дисциплине МДК 02.01 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» .

На основе нормативных аспектов по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» нами было разработано учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на основе 3-х разделов дисциплины МДК 02.01 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

1 Кроме этого был составлен вид самостоятельной работы студентов, направленный на формирование исследовательских знаний, умений и навыков – это разработка методических рекомендаций для студентов, направленных на разработку курсовой работы.

Для того, что повысить эффективность выполнения разработанного учебно-методического обеспечения мы пришли к необходимости разработать рекомендации для преподавателей. Используя преподавателями данных рекомендаций, способствует повышению качества и результативности образовательного процесса.

Заключение

Проблема организации учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов и ее организация в образовательной организации среднего профессионального образования изучена нами в полном объеме. При изучении данной проблемы решались следующие задачи: произвести историографический анализ психолого-педагогических подходов к организации самостоятельной работы обучающихся, изучить теоретико-методические аспекты учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов, как средство организации обучения, а также рассмотрены особенности разработки и применения учебно-методического обеспечения в профессиональной образовательной организации, выделить цели и задачи опытно-практической работы по применению учебно-методического обеспечения на базе ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», методически обосновать, разработать учебно-методическое обеспечение по темам раздела специальной дисциплины и конечной задачей являлось разработка методических рекомендаций для педагогов с целью улучшения учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.

Для того чтобы студенту эффективно освоить любые виды выполнения самостоятельной работы, необходим комплекс учебно-методического обеспечения, который является неотъемлемой составной частью учебного процесса и представляет собой совокупность мероприятий, проводимых преподавательским составом в целях совершенствования методики, повышения эффективности и качества учебных занятий, разработки и внедрения новых методов, форм и средств обучения студентов.

Самостоятельная работа рассматривается нами как разновидность учебной деятельности обучающихся, осуществляемая при опосредованном руководстве преподавателя, в результате которой закрепляются, углубляются, расширяются, или осваиваются знания, умения и навыки (компетенции), формируются потребности к саморазвитию и самосовершенствованию с использованием различных средств обучения и источников информации.

Нами была рассмотрена в процессе выполнения аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа студентов. Для разработки мы взяли внеаудиторный вид самостоятельной работы, в связи с тем, что на сегодняшний день в профессиональном, так и общем образовании уделяют особое внимание данному виду работы.

В разработанном учебно-методическом обеспечении представлены различные варианты заданий по учебному материалу направленные на три основных вида внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- Овладение знаний: работа с нормативными документами. Учебно-исследовательская работа;
- Закрепление и систематизация знаний: подготовка презентации для выступления на семинаре, составление таблиц, алгоритмов.
- Формирование умений: решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; решение задач по образцу; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых работ, рефлексивный анализ профессиональных умений.

Цель данного учебно-методического обеспечения – предоставить самостоятельную подготовку студента и возможность проконтролировать усвоенные знания по данной дисциплине.

Предлагаемые задания учебно-методического обеспечения по специальной дисциплине МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания» профессионального модуля ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» рекомендованы для студентов средних профессиональных учебных заведений, обучающихся по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

Уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

Каждое задание содержит алгоритм работы и форм исполнения, а также сроки выполнения самостоятельной работы.

Кроме того, была разработана форма исследовательской работы самостоятельной работы студентов по курсовой работе, в рамках изучения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», выполняемая студентом в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению курсовых работ.

Также были предложены рекомендации по разработке учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов для преподавателей

В процессе исследования поставленные нами задачи реализованы, цель достигнута.

Список информационных источников

- 1.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».– 186 с;
- 2.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».– 7 с;
- 3.Национальный стандарт ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».– 12 с;
- 4.Приказ Минобрнауки РФ от 13.04.2010 № 330 "об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 100114 организация обслуживания в общественном питании".– 34 с.
- 5.Письмо Минобрнауки РФ от 29.12.2000 N16-52-138ин/16-13"О рекомендациях по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования в условиях действия ГОС СПО , с 5.
- 6.Письмо Минобрнауки РФ от 05.04.1999 N 16-52-55ин/16-13 О Рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, – 8 с;
- 7.Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007.– 352 с.
- 8.Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2006.– 416 с.
- 9.Голант.Е.А О развитии самостоятельной творческой активности обучающихся в процессе обучения //Воспитание познавательной активности и самостоятельности обучающихся.- Казань: ТАТкнигиздат, 2013.– 153 с.

10. Гальперин, П. Я. Введение в психологию: уч.пособ. для вузов.- М.: Книжный дом «Университет», 2012.– 336 с.
11. Дайри, Н.Г. Основное усвоить на уроке: Кн. для преподавателей.– М.: Просвещение, 2013.– 192 с.
12. Дорофеева, М. А., Самусенко, Т.М. Самостоятельная работа студентов в высшем учебном заведении: Учебное пособие.– Владивосток: Изд-во Дальневост. Ун-та, 2013.– 126 с.
13. Есипов, Б.П. Самостоятельная работа учащихся на уроках / М: Учпедгиз, 1961.– 152 с.
14. Зенкин, А.С. Самостоятельная работа студентов. Методические указания /сост. А.С. Зенкин, В.М. Кирдяев, Ф.П. Пильгаев, А.П. Лащ-Саранск.: Изд-во Морд. у-та, 2009. – 35 с.
15. Зимняя, И.А. Основы педагогической психологии / И.А. Зимняя. – М.: Академия, 2003. – 254 с.
16. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2013.– 105 с.
17. Ковалевский И.О Организация самостоятельной работы студента// Высшее образование в России. – 2000. – №1. – 115 с.
18. Кондрашова, Л.В. Внеаудиторная работа по педагогике в педагогическом институте. - М.: «Педагогика», 2013.– 125 с.
19. Колеватова Т.А. Самостоятельная работа студентов при изучении специальных дисциплин /Т.А. Колеватова, преподаватель Орлово-Вятского сельскохозяйственного колледжа //Среднее профессиональное образование. Приложение. -2009.- №8. – С.18-26.
20. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544 с.

21. Мельников.И.В. Официант-бармен: учеб. пособие /авт.– сост. Мельников.И.В.– Ростов н/Д: Феникс, 2013.– 427 с.– (Профессиональное образование).
22. Микельсон .Р.М о самостоятельной работе обучающихся в процессе обучения, 2012,– 280 с.
23. Пидкасистый, П. И. Самостоятельная деятельность учащихся / П.И. Пидкасистый. – М.: Просвещение, 2002. – 312 с.
24. Пивоварова.С.И. Официант- бармен: современные бары и рестораны:– М.:Изд-во Книжкин Дом, Изд-во Эксмо, 2014.– 352 с.
25. Скаткин.М.Н. Активизация самостоятельной деятельности обучающихся в обучении.- М.:-Педагогика, 2014 .– 150 с.
26. Савина, Ф.К. Борытко Н.М., Нагибина.О.Г//Самостоятельная работа студента. // Педагогика в системе многоуровневого образования. Часть 1. Введение в педагогическую профессию: Программа и методические материалы. – Волгоград: «Перемена», 2013.– 18.с.
27. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2016. — 379 с. – (Серия : Профессиональное образование).
28. Усов.А. В. Психолого-педагогические основы формирования понятий: уч.пособ. к спецкурсу.-Челябинск: ЧГПИ, 2012.– 90 с.
29. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М.: Высшая школа, 2009.– 208 с.
30. Шамова.Т. И. Управление образовательными системами: уч.пособ. для студ.выс.учеб.заведений/Т.И.Шамова, Т.М.Давыденко, Г.Н.Шибанова// Под ред.Т.И.Шамовой.– М.:.Академия, 2012.– 384 с.
31. Щербаков. А.В.Организация внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся в учреждении профессионального образования: методические материалы/А.В.Щербаков.- Челябинск: ЧИРПО, 2012.– 60 с.
- Интернет-источники:

32. Борzych Е.А., Сергеева Н.А. Разработка учебно-методических комплексов по дисциплине (методические рекомендации). – Оренбург: Изд-во Пресса, 2017. – 35 с. [Электронный ресурс] URL: http://ogk.edu.ru/sites/all/files/metodicheskie_rekomendacii_po_razrabotke_um (дата обращения 20.10.17).
33. Даськова Ю.В. Самостоятельная работа в процессе формирования самостоятельности студентов // Современные научные исследования и инновации. 2014. № 3 [Электронный ресурс] URL: <http://web.snauka.ru/issues/2014/03/31660> (дата обращения: 16.11.2017).
34. Информация «О колледже» ГБПОУ «ЧГКИПиТ» [Электронный ресурс] URL: <http://chkipit.ru/index.php/o-kolledzhe> (дата обращения: 16.11.17).
35. Хлупина Л.О. Организация самостоятельной работы студентов по овладению компетенций в учреждениях среднего профессионального образования /Хлупина Л.О.- Кемерово, 2017.– 224 с. [Электронный ресурс] URL: <http://d02.kemsu.ru/Content/AdvertAttachedFiles/f06bdd1e5d3548> (дата обращения 10.10.17).

Приложения

Приложение 1

Утвержден

приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации

от « ____ » _____ 20__ г. № ____

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном
питании**

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

1.2. Право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования имеют образовательные учреждения среднего профессионального и высшего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ – образовательное учреждение;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа по специальности;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Менеджер	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев ¹

¹ Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования – не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

услуги организаций общественного питания;

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

продукция общественного питания;

первичные трудовые коллективы.

4.3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Организация питания в организациях общественного питания.

4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2. Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

5.2.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Приложение 2

Фрагмент рабочего учебного плана по специальности

100114: «Организация обслуживания в общественном питании»

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Максимальная	Самостоятельная уч. работа	Обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1	2	3	4	5	6	7	8	
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ	Кол-во недель		Кол-во недель		Кол. недель		Кол. недель		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э(к)	1059	281	778											
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ДЗ,Э	414	138	276	100	16						142	134		
УП.02.01	Учебная практика		54		54								18	36		
ПП.02.01	Производственная практика		72		72										72	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	96	32	64	24										64
УП.02.02	Учебная практика		6		6											6
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организации общественного питания	ДЗ,Э	333	111	222	100									64	158
УП.02.03	Учебная практика		12		12										12	0
ПП.02.03	Производственная практика	ДЗ	72		72											72

Приложение 3

Фрагмент тематического плана рабочей программы дисциплины МДК
02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
		Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	414	142	40	-	71	-	18	-
		134	60	16	67	16	36	72
Всего:	414	276	100	16	138	16	54	72

Фрагмент содержания обучения по трём разделам МДК 02.01

Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Наименование разделов междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания		276	
Раздел 1	Содержание	8	
Введение в курс организации обслуживания в организациях общественного питания	1. Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Характеристика обязательных требований: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.	2	2
	2. Практическая работа № 1 «Определение местонахождения, типа и класса предприятия общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р»	2	
	3. Практическая работа № 2 «Определение услуг предприятий общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р»	2	

	4.	Практическая работа № 3 «Определение услуг предприятий общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р»	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа 1. Изучение ГОСТа Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТа Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания.			8	
Раздел 2 Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов	Содержание		56	
	5.	Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.	2	
	6.	Современные направления интерьера, стили залов.	2	
	7.	Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение характеристика, организация работы.	2	
	8.	Оборудование залов	2	
	9.	Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций.	2	
	10.	Характеристика, виды, назначения. Нормы оснащения залов мебелью.	2	
	11.	Столовая посуда, приборы: их значение, классификация.	2	
	12.	Требования, предъявляемые к посуде и приборам.	2	
	13.	Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельём. Правила хранения и учета.	2	
	14.	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.	2	
	15.	Стеклянная, хрустальная, металлическая и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.	2	

	16.	Основные столовые приборы: виды, назначения, характеристика.	2	2
	17.	Вспомогательные столовые приборы: виды, назначения, характеристика.	2	
	18.	Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Характеристика мольтона, наперона..	2	
	19.	Брэнд столового белья как средство рекламы	2	
	20.	Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.	2	
	21.	Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Понятие о карте коктейлей ресторана.	2	
	22.	Роль сомелье в разработке карты вин.	2	
	23.	Обслуживающий персонал: определение. Требования к конкретным должностям и профессиям.	2	
	24.	Требования к менеджеру зала. Роль менеджера в организации труда обслуживающего персонала. Координация и взаимодействие работы производства, зала и вспомогательных служб.	2	
	25.	Практическая работа № 4: «Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания».	2	
	26.	Практическая работа № 5: «Ознакомление с интерьером, методами формами обслуживания».	2	
	27.	Практическая работа № 6: «Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащение залов».	2	

	28.	Практическая работа № 7: «Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья».	2	
	29.	Практическая работа № 8: «Идентификация (распознавание) ассортимента приборов, белья»	2	
	30.	Практическая работа № 9: «Составление и оформление детского меню, меню бизнес-ланча, банкетного меню».	2	
	32.	Практическая работа № 10: «Составление и оформление карты вин»	2	
	33.	Практическая работа № 11: «Составление и оформление карты коктейлей»	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			<u>52</u>	
2.Составление таблицы «Ассортимент и назначение столовой посуды».				
3.Составление таблицы «Предварительная и исполнительная сервировка стола»				
4. Составление презентации на тему «История появления и характеристика столовой посуды».				
5.Подготовка презентации на тему: «Современные направления интерьера, стили залов кафе, ресторанов, баров»				
6. Подготовка презентации на тему: «Брэнд столового белья как средство рекламы».				
7.Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.				
8. Расчет посуды, приборов для определения площади торгового зала, количества официантов, количества столов и столового белья.				
9. Оформление меню для предприятий питания в соответствии с его тематической направленностью с помощью ПК.				
10.Составление отчетов по материалам экскурсии на предприятия общественного питания города Челябинска.				

Раздел 3	Содержание		30	
Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания	34.	Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов.	2	2
	35.	Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами.	2	
	36.	Уборка помещений: виды, назначение. Основные виды и формы складывания салфеток.	2	
	37.	Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания	2	
	38.	Простые и сложные формы складывания салфеток в зависимости от характера обслуживания.	2	
	39.	Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.	2	
	40.	Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещения их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива.	2	
	43.	Прием и оформление заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями	2	
	41.	Последовательность подачи блюд и напитков.	2	

	42.	Практическая работа № 12: «Отработка приемов накрытия стола скатертями и их замена, складывание салфеток простыми способами»	2	
	43.	Практическая работа № 13: ««Отработка приемов накрытия стола скатертями и их замена, складывание салфеток сложными способами»	2	
	44.	Практическая работа № 14: «Отработка складывания салфеток с использованием инновационных форм».	2	
	45.	Практическая работа № 15: «Подбор и подготовка посуды , освоение приемов сервировки столов для завтрака» .	2	
	46.	Практическая работа № 16: ««Подбор и подготовка посуды , освоение приемов сервировки столов для обеда» .	2	
	47.	Практическая работа № 17: «Подбор и подготовка посуды , освоение приемов сервировки столов для ужина» (для курсовой работы).	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа 11. Подготовка презентации на тему: «Современные формы складывания салфеток в ресторанной индустрии». 12. Подготовка презентации на тему: «Современные композиции из цветов, фруктов, ягод, различных аксессуаров для оформления тематического стола.			<u>11</u>	

Содержание обучения по выполнению курсовой работы
по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного
питания»

Наименование разделов междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания		16	3
Раздел 11	Содержание	16	
Организация труда обслуживающего персонала	1.Ознакомление с требованиями предъявляемые к курсовой работе. Выбор темы, подбор учебной литературы, составление содержания, введения для курсовой работы. Изучение теоретических аспектов организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	2	
	2.Составление характеристики исследуемого предприятия, меню и карты бара.	2	
	3.Характеристика банкета предприятия, составление банкетного меню.	2	
	4.Расчет площади торгового зала, количества официантов, количества столов и столового белья, столовой посуды и приборов, необходимых для банкета.	2	

	5. Составление заявки в сервисную и бар, схемы расстановки столов и схемы сервировки стола на 1 персону для проведения банкет.	2	
	6. Роль менеджера по организации работы обслуживающего персонала, организация охраны труда на предприятии.	2	
	7. Составление заключения, списка литературы, приложения. Оформление презентации, подготовка доклада к защите курсовой работы	2	
	8. Защита курсовой работы	2	