

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 25.3
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 КЕЙТЕРИНГ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), в соответствии с требованиями работодателей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.07 Техническое освещение организаций общественного питания и охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять кейтеринг – технологии в процессе предоставления ресторанных услуг (ТР).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды кейтеринга (ТР);
- особенности оказания подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций (ТР);
- ресторанное обслуживание вне стационарных помещений (ТР).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

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 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Кейтеринг – технологии в ресторанном деле	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями работодателями (ТР).	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций	10
составление конспектов по темам	4
составление таблиц	2
составление схем	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Кейтеринг

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Кейтеринг как форма предоставления услуг питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятия: кейтеринг, рынок кейтеринговых услуг, кейтеринговая организация.	2	2
	Практические занятия	2	2
	Практическое занятие № 1 Сравнительный анализ отечественных и иностранных кейтеринговых компаний	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа № 1 Подготовить доклад на тему: «История возникновения кейтеринговой индустрии.»	2	
	Самостоятельная работа №2 Составить презентацию по теме: « Лидеры мировой кейтеринговой индустрии.»	2	
Тема 2. Организация работы кейтеринговых компаний	Содержание учебного материала	2	
	Специфика работы кейтеринговой организации. Виды кейтерингового обслуживания.	2	2
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие №2 Составить таблицу: «Организационные структуры кейтеринговых компаний.»	2	
	Практическое занятие №3 Составить схему «Организация процесса оказания кейтеринговых услуг.»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 3 Составить презентацию по теме: «Виды кейтерингового обслуживания.»	2	
Тема 3. Персонал кейтеринговой компании	Содержание учебного материала	2	
	1. Роль персонала в сфере кейтерингового обслуживания	2	2
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 4 Разработать инструкцию участия штатного персонала в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	организации кейтерингового мероприятия.		
	Практическое занятие № 5 Составить схему подчинения и соподчинения временного персонала для обслуживания кейтерингового мероприятия»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 4 Составить презентацию на тему: «Персонал кейтеринговой компании»	2	
Тема 4. Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании	Содержание учебного материала	2	2
	1. Организация системы контроля качества кейтеринговых услуг	2	
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 6 Разработка стандартов для различных форматов обслуживания выездных мероприятий.	2	
	Практическое занятие № 7 Разработка стандартов инструктажа персонала. Разработать стандартные процедуры подбора дополнительного персонала	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 5 Составить опорный конспект по теме: «Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании»	2	
Тема 5. Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании	Содержание учебного материала	2	2
	1. Применение маркетинговых коммуникаций для продвижения услуг кейтеринговой компании.	2	
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 8 Формирование коммерческого предложения. Организация тестинга	2	
	Практическое занятие № 9 Разработать требования к участию в стратегическом альянсе как части системы продвижения услуг кейтеринговой компании.	2	
Тема 6. Форматы обслуживания выездных мероприятий	Содержание учебного материала	2	2
	1. Особенности и характеристика разных форматов выездных мероприятий.	2	
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 10 Составить таблицу: «Виды сервиса.»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Самостоятельная работа № 6 Подготовить опорный конспект: «Организационные особенности мероприятий различных форматов»	2	
	Самостоятельная работа № 7 Составить презентацию на тему: «Тенденции современного европейского кейтеринга»	2	
	Самостоятельная работа №8 Составить презентацию на тему: «Проблемы и перспективы отечественного кейтеринга»	2	
Тема 7. Оборудование, необходимое для ресторана выездного обслуживания	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №11 Оборудование для ресторана выездного обслуживания: - производственное; - сервировочное, декоративное; - для транспортировки.	2	-
	Практическое занятие №12 Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составить презентацию по теме: «Оборудование для ресторана выездного обслуживания»	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EКСI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительная литература:

1. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст]: учебное пособие / А. В. Сорокина. - Москва: АЛЬФА-М, ИНФРАМ, 2017. - 302 с. - (Профиль). - Библиогр.: с.296-303.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- применять кейтеринг – технологии в процессе предоставления ресторанных услуг	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – видов кейтеринга; – особенностей оказания подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций; – ресторанного обслуживания вне стационарных помещений. 	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1-7; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> -аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9