

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Башкирский аграрно-технологический колледж

Согласовано:
Потребительское общество
«Заготовительно-пищевая
промышленность» Илишевского
района Республики Башкортостан
Председатель совета



З.К. Ямалова

Утверждено:
Директор ГБПОУ Башкирский
аграрно-технологический колледж



Р.И. Гумеров

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Основы организации общественного питания»**

с. Верхнеяркеево, 2023

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Башкирский аграрно-технологический колледж

Согласовано:
Потребительское общество
«Заготовительно-пищевая
промышленность» Илишевского
района Республики Башкортостан
Председатель совета

_____ З.К.Ямалова

Утверждено:
Директор ГБПОУ Башкирский
аграрно-технологический колледж

_____ Р.Н.Гумеров

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Основы организации общественного питания»**

с.Верхнеяркеево, 2023

Содержание

Цели реализации программы	4
Планируемые результаты обучения	4
Требования к образованию и обучению	5
Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы	5
Требования к результатам освоения программы	5
Учебный план Календарный учебный график	6
Рабочие программы модулей	7
Организационно-педагогические условия реализации программы	13
Материально-технические условия реализации программы	
Учебно-методическое обеспечение программы	
Требования к кадровым условиям реализации программы	
Форма аттестации	14
Оценочные материалы	15

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин:

Миннебаева Раушания Фарсыевна

Мастер п/о:

Резванова Ильвина Розамиловна

Зам.директора по УПР:

Шайхетдинов Алсун Анварович

Совместно с Потребительским обществом «Заготовительно-пищевая промышленность» Илишевского района Республики Башкортостан
Председатель совета З.К.Ямалова

Нормативный срок обучения 1 (одна) неделя, очная форма обучения.

Рассмотрено, утверждено, рекомендовано к применению на заседании методического совета ГБПОУ БАТК

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Основы организации общественного питания»**

1. Цели реализации программы

Целью реализации программы совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области организации общественного питания.

2. Планируемые результаты обучения.

В результате обучения на курсе обучающиеся приобретут:

знания:

- прав потребителей;
- основ обязательной и добровольной сертификации продукции;
- основных этапов маркетинговой деятельности предприятия общественного питания;
- видов меню;
- способов сервировки стола;
- продукции общественного питания;
- санитарных норм общественного питания;

умения:

- применять маркетинговый подход на предприятии общественного питания;
- достигать высокого качества блюд и быстроты ресторанного обслуживания;
- руководствоваться нормативно-правовыми документами, регулирующими разработку меню;
- выбрать форму и метод обслуживания посетителей;
- определять показатели качества продукции;
- прекратить изготовление некачественной продукции, изъять ее у потребителей, организовать ее экспертизу, утилизацию или уничтожение;
- разрабатывать локальные нормативные акты для предприятия общественного питания;

навыки:

- разработки меню на предприятиях общественного питания;
- оказания услуг общественного питания, порядок и форму их оплаты;
- устранения причин ненадлежащего качества продукта;
- анализирования продукции общественного питания;

профессиональные компетенции:

- способность применять различные методы обслуживания потребителей;
- способность обеспечить контроль на всех этапах производственного процесса;
- готовность разработать маркетинговую компанию в условиях современной конкуренции;

- готовность использовать различные методы и формы обслуживания потребителей;
- способность разработать меню предприятия общественного питания в соответствии с требованиями закона;
- способность учитывать многочисленные факторы при составлении меню.

2.3 Требования к образованию и обучению

Техники-технологи общественного питания, технологи продукции и организации общественного питания, заведующие производством.

2.4 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации

2.5 Форма обучения очная

2.6 Срок освоения программы 34 часа

3. Учебный план

Нормативный срок обучения 1 неделя Форма обучения – очная

Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Теория	Самостоятельная работа	Практическая работа	Кол-во часов контроля	Тип контроля
Модуль 1. Правовые основы в области общественного питания	8	2	3	2	1	Тест
Модуль 2. Маркетинговый анализ и планирование работы предприятия общественного питания	8	1	4	2	1	Тест
Модуль 3. Основные программы, используемые в общественном питании	8	1	4	2	1	Тест
Модуль 4. Организация и обслуживание на предприятиях	8	1	4	2	1	Тест

общественного питания						
Итоговая аттестация	2				2	Тест

Календарный учебный график

Наименование разделов, модулей, тем	Дни обучения				
	1	2	3	4	5
Модуль 1. Правовые основы в области общественного питания	8 часов				
Модуль 2. Маркетинговый анализ и планирование работы предприятия общественного питания		8 часов			
Модуль 3. Основные программы, используемые в общественном			8 часов		

питании					
Модуль 4. Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания				8 часов	
Итоговая аттестация					2 часа

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Башкирский аграрно-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ Шайхетдинов А.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ БАТК

_____ Гумеров Р.Н.

Рабочая программа модулей

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин:

Миннебаева Раушания Фарсыевна

Мастер п/о:

Резванова Ильвина Розамиловна

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЕЙ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа модулей является частью дополнительной профессиональной программы курсов повышения квалификации.

1.2 Модуль 1 Правовые основы в области общественного питания.

Лекции:

Понятие правового регулирования в сфере общественного питания.

Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в сфере общественного питания.

Промежуточная аттестация:

Тестирование

1.3 Модуль 2 Маркетинговый анализ и планирование работы предприятия общественного питания.

Лекции:

Основные предпосылки возникновения маркетинга

Определение маркетинга. Концепция маркетинга

Задачи и функции маркетинга

Виды маркетинга

Стратегия маркетинга

Промежуточная аттестация:

Тестирование

1.4 Модуль 3 Основные программы, используемые в общественном питании.

Лекции:

Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.

Электронное меню ресторана.

Возможности, которые дают цифровые технологии.

Промежуточная аттестация:

Тестирование

1.5 Модуль 4. Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания.

Лекции:

Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей.

Требования к обслуживающему персоналу.

Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.

Промежуточная аттестация:

Тестирование

1.6 Итоговая аттестация 2 часа

3. Организационно-педагогические условия реализации программы

3.1 Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет технологии	Теоретические и практические занятия	Проектор - 1 шт.; настенный экран - 1 шт.; компьютер - 1 шт.; принтер 1 шт.; стол учителя - 1 шт.; парты ученические - 15 шт.; шкафы - 2 шт.; стенды - 8 шт..

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Нормативные документы

Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

Дополнительные источники <https://studfile.net/preview/7117494/>

4. Форма аттестации

4.1 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения каждого модуля.

Допуск к промежуточной аттестации обучающихся осуществляется при условии прохождения всех практических занятий по модулю.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета. Содержание вопросов/заданий зачета соответствует содержанию модуля дополнительной профессиональной образовательной программы. В зачет включаются вопросы/задания, демонстрирующие изменение профессиональной компетентности слушателей в рамках изучаемого модуля. Зачет в виде теста содержит теоретические вопросы и практико-ориентированные задания по темам модуля.

Длительность зачета – 1 ак.ч.

По итогам сдачи зачета слушатели получают оценку «зачет» или «незачет».

4.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация служит для контроля освоения обучающимся содержания дополнительной профессиональной программы в целом и определяет уровень усвоения обучающимся учебного материала (изучение теоретических основ, приобретение профессиональных навыков, формирование профессиональной компетентности).

Итоговая аттестация проводится по окончании изучения каждой программы повышения квалификации (вне зависимости от количества модулей).

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по курсам повышения квалификации.

Итоговая аттестация по программам повышения квалификации осуществляется в форме зачета. Содержание вопросов/заданий зачета соответствует содержанию дополнительной профессиональной образовательной программы в целом. В зачет включаются вопросы/задания, демонстрирующие изменение профессиональной компетентности слушателей в результате освоения программы. Зачет в виде теста/письменной работы содержит теоретические/практикоориентированные задания по ключевым вопросам всех изученных в программе модулей. Зачет в виде оформления результатов испытаний (протокола) имеет целью продемонстрировать владение обучающимся профессиональными компетенциями при решении поставленной профессиональной задачи.

Длительность зачета – 2 ак.ч.

По итогам сдачи зачета слушатели получают оценку «зачет» или «незачет»

5. Оценочные материалы.

Тест Модуль 1 Правовые основы в области общественного питания

1. Государственное регулирование осуществляется на основе нормативно правовых актов, устанавливающих:

- а. порядок решения споров предприятий питания;
- б. правила оказания услуг, защиту прав потребителей;
- в. имущественное положение предприятий общественного питания;
- г. порядок исполнения и заключения хозяйственных договоров

2. Нормативно - правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания, должны соответствовать:

- а. конституционным принципам;
- б. потребностям населения на услуги предприятий питания;
- в. потребностям населения на качественное обслуживание в индустрии питания

3. Правовое регулирование предприятий общественного питания это-

- а. нормативно-правовая база оказания услуг общественного питания;
- б. нормативно-технические документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания;
- в. отраслевые инструкции рекомендательного содержания

4. Основания возникновения и порядок осуществления прав на результаты интеллектуальной деятельности и приравненные к ним средства индивидуализации регламентирует:

- а. ФЗ «О защите прав потребителей»;
- б. Гражданский кодекс РФ
- в. ФЗ «О техническом регулировании»;
- г. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»

5. Отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг) регулирует:

- а. ФЗ «О техническом регулировании»;
- б. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- в. Гражданский кодекс РФ;
- г. ФЗ «О защите прав потребителей»

6. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» разработано в соответствии:

- а. ФЗ «О защите прав потребителей»;
- б. Конституцией РФ;
- в. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования;
- г. ГОСТ 31985-2013.

Услуги общественного питания. Термины и определения

7. Согласно ГОСТ 31985-2013

Услуги общественного питания. Термины и определения

Общественное питание (индустрия питания):

- а. самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг;

б. отрасль народного хозяйства, представляющая совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;

в. отрасль народного хозяйства представляющая совокупность предприятий, объединенных по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, организации производства и формы обслуживания населения

8.Согласно ГОСТ 31985-2013

Услуги общественного питания. Термины и определения

Кейтеринг различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости:

а. социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, исправительные заведения, армия);

б. детский;

в. событийный кейтеринг;

г. питание на транспорте (в т.ч. бортовое питание)

9.Согласно ГОСТ 31985-2013

Услуги общественного питания. Термины и определения

Закусочная:

а. предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий;

б. предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

в. предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий

10.Согласно ГОСТ 31985-2013

Услуги общественного питания. Термины и определения

Выпеченный полуфабрикат это-

- а. крутон;
- б. тарталетка;
- в. гренки;
- г. волован;
- д. рофитроли;

Тест модуль 2 Маркетинговый анализ и планирование работы предприятия общественного питания

Из предложенных вариантов выберете один правильный ответ.

1. Экономические средства воздействия на предпринимательские отношения с помощью создания условий, влияющих на мотивацию поведения хозяйствующих субъектов – это:

- А. Прямые методы государственного регулирования предпринимательской деятельности
- Б. Косвенные методы государственного регулирования предпринимательской деятельности
- В. Налоговые льготы

2. Плановое мероприятие по контролю в отношении одного юридического лица или индивидуального предпринимателя каждым органом государственного контроля (надзора) может быть проведено:

- А. Не более чем один раз в год
- Б. Не более чем один раз в два года.
- В. Не реже, чем один раз в два года

3. Лицензирующий орган принимает решение о предоставлении или об отказе в предоставлении лицензии в срок, не превышающий

- А. Шестидесяти дней со дня поступления заявления о предоставлении лицензии и прилагаемых к нему документов
- Б. сорока пяти дней со дня поступления заявления о предоставлении лицензии и прилагаемых к нему документов
- В. Одного месяца со дня поступления заявления о предоставлении лицензии

4. Срок действия лицензии на время приостановления ее действия

- А. Не продлевается

Б. Продлевается

В. Продлевается по специальному решению лицензирующего органа

5. Лицензия не *теряет юридическую силу* в случае:

А. Ликвидации юридического лица

Б. Прекращения деятельности юридического лица в результате реорганизации в форме преобразования

В. Прекращения действия свидетельства о государственной регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя.

6. Лицензия выдается на срок:

А. Не более 5 лет

Б. Не менее 5 лет

В. Не более 3 лет

7. Противоречащие антимонопольному законодательству действия (бездействие) хозяйствующих субъектов, направленные на недопущение, ограничение или устранение конкуренции товаров – это:

А. Монополистическая деятельность

Б. Недобросовестная конкуренция

В. Монополия

8. Одним из видов монополистической деятельности является:

А. Создание препятствий доступу на рынок другим хозяйствующим субъектам;

Б. Распространение ложных, неточных или искаженных сведений, способных причинить убытки другому хозяйствующему субъекту либо нанести ущерб его деловой репутации;

В. Введение потребителя в заблуждение относительно характера, способа и места изготовления, потребительских свойств, качества товара;

9. Одной из форм недобросовестной конкуренции является:

А. Создание дискриминирующих условий деятельности для отдельных субъектов;

Б. Создание благоприятствующих условий деятельности для отдельных хозяйствующих субъектов путем предоставления им льгот, ставящих их в преимущественное положение по отношению к другим хозяйствующим субъектам, работающим на рынке того же товара;

В. Некорректное сравнение хозяйствующим субъектом производимых им товаров с товарами других хозяйствующих субъектов;

10. Федеральный закон «О рекламе» не распространяется:

А. На политическую рекламу, а также на объявления физических лиц, в том числе в средствах массовой информации, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности

Б. на политическую рекламу, а также на объявления физических лиц, в том числе в средствах массовой информации, не связанные с осуществлением предпринимательской деятельности

В. На политическую и социальную рекламу

Тест Модуль 3 Основные программы, используемые в общественном питании

Тест Модуль 4 Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания

1. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы

2 скатерть, стекло, тарелки

3 скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи

4 скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

2. Салфетка после использования кладется:

1 на тарелку

2 слева от тарелки

3 на колени

4 закладывается за ворот

3. Кейтеринг это:

1 предоставление услуг ОП вне ресторана

2 предоставление услуг в ресторане

3 предоставление услуг на предприятиях

4 предоставление услуг на транспорте;

4. Рюмки рейнвейна используют для подачи?

1 красных вин

2 шампанского

3 водки

4 белых вин

5. Продолжительность проведения банкета-фуршета?

1 1-2 часа

2 2-3 часа

3 1-3 часа

4 2-4 часа.

6. Воскресный бранч - это:

1 семейный обед

2 ритуальный обед

3 комплексный обед.

7. Континентальный завтрак это?

1 завтрак туриста

2 завтрак бизнесмена

3 завтрак школьника;

8. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

1 говядину

2 баранину

3 птицу

4 свинину

9. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

1 жаркое по-домашнему

2 паста

3 каши

10. Фуа-гра:

1 паштет из печени

2 паштет из мяса

3 паштет из сыра.

11. От чего зависит и как оценивается качество пищевого белка:

1 от содержания в нем незаменимых аминокислот

2 от содержания в нем заменимых аминокислот

3 от соотношения в нем незаменимых и заменимых аминокислот