

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Хабаровский технологический колледж»



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ШКО - АВТОМАТИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»**

Хабаровск
2019

СОГЛАСОВАНО

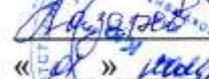
Заместитель директора по
производственной работе
КГА ПОУ «Хабаровский
технологический колледж»

 Ю. Н. Евтушенко
«14» марта 2019



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Трию»
кафе «Авокадо»

 М: А. Лазарев
«14» марта 2019



Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «**ПКО - автоматизация ресторанного бизнеса**» разработана с учетом профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н, зарегистрированного Минюстом России 25 декабря 2015 г. № 40269;

профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н, зарегистрированного Минюстом России 29 сентября 2015г. № 39023;

профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрированного Минюстом России 21 сентября 2015г. № 38940.

Организация-разработчик:

КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»

Разработчик:

Лисецкая О.К., преподаватель КГА ПОУ ХТК

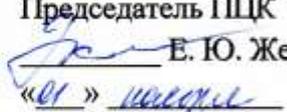
ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК «Технология
продукции общественного питания»

Председатель ПЦК

 Е. Ю. Желтякова

«01» марта 2020



СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика программы	4
2.	Учебный план программы повышения	8
3.	Календарный учебный график	9
4.	Тематический план и содержание программы	10
5.	Условия реализации программы	11
6.	Контроль и оценка результатов освоения программы	14
	Приложения	14
	Лист изменений и дополнений	15

1. Общая характеристика программы

1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы повышения квалификации (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 № 499 г.;

– «Методические рекомендации по организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ» (письмо Министерства образования и науки РФ от 30.03.2015 № АК-821/06);

– «Методические рекомендации о направлении методических рекомендаций по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов» (письмо Министерства образования и науки РФ от 22.04.2015 № ВК-1032/06);

– «Методические рекомендации о направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме» (письмо Министерства образования и науки РФ от 21.04.2015 № ВК-1014/06);

– Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н, зарегистрированного Минюстом России 25 декабря 2015 г. № 40269;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н, зарегистрированного Минюстом России 29 сентября 2015г. № 39023;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрированного Минюстом России 21 сентября 2015г. № 38940. Устав Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (далее - колледж);

– Локальные нормативные документы колледжа.

1.2 Область применения программы

Настоящая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации), профессиональной подготовке сотрудников предприятий общественного питания всех уровней. Программа повышения квалификации руководителей и сотрудников предприятий общественного питания, лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, а также прочих заинтересованных лиц, желающих получить знания в сфере автоматизации предприятий общественного питания по программе «ШКО - автоматизация ресторанного бизнеса». Образовательная программа повышения квалификации «ШКО - автоматизация ресторанного бизнеса» призвана сформировать у слушателей современные базовые представления и практические навыки в области автоматизации предприятий общественного питания, основ их развития и применения. Ориентирована на углубление знаний слушателей в сфере оптимизации цепочки клиент-продукт, устраняет возможные ошибки и минимизирует ожидание клиентом своего заказа. Учебный материал программы базируется на знаниях слушателей, полученных ими ранее, в том числе в период реализации служебных полномочий на различных должностях.

1.3 Требования к слушателям

К профессиональному обучению по программам повышения квалификации допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.4 Цель и планируемые результаты освоения программы

Целью реализации программы «ИКО - автоматизация ресторанного бизнеса» является формирование у слушателей новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере общественного питания

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен:

Знать	Уметь	Выполнять трудовые действия
<p>нормативную документацию;</p> <p>основы работы с системе автоматизации;</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>ресурсы (меню, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.</p>	<p>работать в системе автоматизации iiko;</p> <p>оформлять документацию в системе автоматизации;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>работы в системе автоматизации iiko;</p> <p>оформления документации в системе автоматизации;</p> <p>управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>выбор, оформление и использование информационных ресурсов в процессе работы;</p> <p>анализ производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p>

Компетенции, приобретаемые слушателями в результате освоения программы:

– Применять различные методы и инструменты при работе в системе автоматизации iiko на предприятиях общественного питания;

– Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей;

- Управлять работой сотрудников предприятий общественного питания по обслуживанию потребителей;
- Анализировать эффективность обслуживания потребителей;
- Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

1.5 Форма и трудоемкость обучения

Трудоемкость обучения по данной программе составляет 24 академических часа, включая самостоятельную работу слушателей.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий

1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

2. Учебный план программы повышения квалификации «ШКО - автоматизация ресторанного бизнеса»

№ п/п	Наименование компонентов (разделов, тем) программы	Всего, ча- сов	В том числе		
			Теоретиче- ские занятия	Практические заня- тия	Самостоятельная ра- бота
1.	Модуль 1. Система автоматизации iiko	8	6	-	2
	Теоретический блок	8	6	-	2
2.	Модуль 2. Практикум	14	-	8	6
	Практический блок	14	-	8	6
3.	Дифференцированный зачет	2	-	-	-
	Всего:	24	6	10	8

3. Календарный учебный график



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ ХТК
Л. В. Менякова

Календарный учебный график программы повышения квалификации «ПКО - автоматизация ресторанного бизнеса»

№ п/п	Программа профессионального обучения	Продолжительность учебного процесса	Срок обучения	Общее кол-во часов			Итоговая аттестация
				Теор.	Лаб./практ.	Производственное обучение (практика)	
1.	«ПКО - автоматизация ресторанного бизнеса»	24 часов	1 месяц	6	10	-	Зачет

4. Тематический план и содержание программы «ШКО - автоматизация ресторанного бизнеса»

Наименование модуля (разделов и тем)	Содержание учебного материала, теоретические и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Модуль 1. Система автоматизации iiko	Содержание учебного материала	8	2
	1 Современная система автоматизации iiko: назначение, функции, виды. Регистрация в системе iiko.	2	
	2 Основная терминология. Структура и интерфейс системы автоматизации.	2	
	3 Особенности стартовой настройки системы iiko перед началом работы. Нормативная документация.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение профессиональной терминологии. Изучение «Руководства пользователя»	2	
Модуль 2. Практикум	Содержание учебного материала	14	2
	1 Настройка личных данных в системе. Назначение ролей и предоставление прав.	2	
	2 Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.	2	
	3 Оформление позиций меню в системе, технологические карты.	2	
	4 Расстановка столов в системе iiko. Работа с модификаторами. Расчет с гостями с использованием системы автоматизации iiko.	2	
	Самостоятельная работа: Внесение позиций меню по индивидуальным заданиям. Самостоятельная разработка меню по заданию, внесение сырья и блюд в систему автоматизации, оформление.	6	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		24	
в том числе: обязательных аудиторных самостоятельной работы обучающихся		16 8	

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)

5. Условия реализации программы

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дополнительного профессионального образования предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы;
- стол преподавателя;
- стулья;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- ноутбук;
- носитель системы iiko.

Средства обучения:

- система iiko,
- Интернет-ресурсы.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Законодательные и нормативные документы:

1. Руководство пользователя iikoOffice.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Общественное питание. Термины и определения: ГОСТ Р 50647-94

Дополнительные источники:

1. Руководство пользователя iikoRMS BackOffice iiko.ru/
2. Служба поддержки iiko iiko.ru/support/

5.3 Организация образовательного процесса

Программа дополнительного профессионального образования «ПКО - автоматизация ресторанного бизнеса» предусматривает многоступенчатую

подготовку слушателей. Каждый модуль является самостоятельным и представляет собой завершённый процесс обучения. При формировании содержания модулей соблюдается принцип «от простого к сложному».

Освоение программы модулей последовательно рекомендуется, но не является обязательным. Выбор модуля программы зависит от уровня подготовки. Для лучшего усвоения учебного материала и приобретения практических навыков предусмотрено: проведение практических работ с использованием системы автоматизации iiko. Рекомендуется, с целью закрепления теоретического материала и практических навыков, после изучения некоторых тем, выполнение практических домашних работ.

Программой также предусмотрена самостоятельная работа слушателей. Слушатели учатся самостоятельно работать, взаимно обмениваться мнениями по ключевым темам программы. В процессе обучения слушатели обеспечиваются необходимыми комплектом учебно-методических материалов (включая презентации к лекциям и методические указания к практическим работам).

5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, имеющих высшее профессиональное образование по специальности, соответствующей профилю структурного подразделения образовательного учреждения, и стаж работы по Специальности, соответствующей профилю структурного подразделения образовательного учреждения, не менее 3 лет¹.

¹ <http://ivo.garant.ru/#/document/199499/paragraph/2:0> Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 августа 2010 г. N 761н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования", зарегистрировано в Минюсте РФ от 06.10.2010 г. № 18638

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы «ШКО - автоматизация ресторанного бизнеса» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>В результате освоения программы слушатель должен уметь:</i>	<i>Формы контроля обучения:</i>
<p>работать в системе автоматизации iiko; оформлять документацию в системе автоматизации; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - письменное тестирование; - устный опрос - практические задания. - групповой разбор мини-кейсов
<i>В результате освоения программы слушатель должен знать:</i>	<i>Методы оценки результатов обучения:</i>
<p>нормативную документацию; основы работы с системе автоматизации; цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - письменное тестирование; - устный опрос - практические задания. - групповой разбор мини-кейсов <p><i>Дифференцированный зачет (Приложение 1)</i></p>

Перечень вопросов для дифференцированного зачета
по дополнительной программе повышения квалификации
«ПКО - автоматизация ресторанного бизнеса»

1. Современная система автоматизации iiko
2. iiko назначение, функции, виды.
3. Регистрация в системе iiko
4. Основная терминология.
5. Структура и интерфейс системы автоматизации.
6. Особенности стартовой настройки системы iiko перед началом работы.
7. Нормативная документация.
8. Настройка личных данных в системе.
9. Назначение ролей и предоставление прав.
10. Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.
11. Оформление позиций меню в системе, технологические карты.
12. Расстановка столов в системе iiko.
13. Работа с модификаторами.
14. Расчет с гостями с использованием системы автоматизации iiko.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения,	№ страницы с изменениями
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица, внесшего изменения	