

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Колледж туризма и прикладных технологий»

Ресурсный центр подготовки специалистов Санкт-Петербурга

**Городская научно-практическая конференция
«Сетевое взаимодействие как фактор повышения
потенциала и качества профессионального образования»**

«Моделирование образовательного процесса при проведении
практических занятий в ходе изучения информационных технологий
для реализации компетентностного подхода в подготовке специалистов
в области сервиса и услуг»

Кокиева Ирина Геннадьевна, преподаватель
Колледжа туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга

Содержание

- Введение
- Практико-ориентированный подход в обучении: аспекты реализации
- Практическая подготовка обучающихся: нормативная база
- Организация образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)
- Дисциплина ОП.05 "Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве"
- МДК 02.02 Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания
- МДК 02.03 Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания
- Выводы

Введение

Содержание профессионального образования должно обеспечивать **получение квалификации** - уровня знаний, умений, навыков и компетенций, характеризующих подготовленность к выполнению определенного **вида профессиональной деятельности** (273-ФЗ).

Моделирование образовательного процесса при организации обучения по основной профессиональной образовательной программе направлено на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы и реализуется через практико-ориентированный подход при разработке программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей).

Максимальная интеграция учебной и профессиональной деятельности, вовлечение студентов в профессию / специальность при освоении образовательной программы организуется в форме **практической подготовки** в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предполагает наличие компонентов образовательных программ, предусматривающих моделирование процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечение условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

Практико-ориентированный подход в обучении: аспекты реализации

современная учебно-материальная база, дающая возможность освоить выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

методики моделирования образовательного процесса для формирования, закрепления, развития практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

реализация практической подготовки обучающихся при проведении практических занятий, лабораторных работ

Практико-ориентированный подход в обучении: аспекты реализации

- **наличие современной учебно-материальной базы** - во многом способствуют различные национальные проекты, финансирующие оснащение образовательных организаций СПО современным оборудованием;
- **разработка методик моделирования образовательного процесса** - вклад каждого педагога в методическое обеспечение своего предмета, междисциплинарного курса или дисциплины
- **реализация практической подготовки** при проведении практических занятий, лабораторных работ в рамках **учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)** – в сотрудничестве с мастерами ПО и работодателями – актуализация отрабатываемых элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся: нормативная база

Требования к профессиональным образовательным программам по формированию компетенций для получения квалификации изложены в следующих нормативных актах:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ
"Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020
"О практической подготовке обучающихся"
(вместе с **"Положением о практической подготовке обучающихся"**)
- Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 г. N 438 **"Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"**
- <Письмо> Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369 **"О направлении рекомендаций"**
(вместе с **"Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки"**)

Практическая подготовка обучающихся: нормативная база

ООП СПО

ФГОС
СПО

ПС

ЕКС

ЕТКС

ПОП
СПО

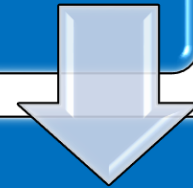
При формировании содержания программ учебных предметов, дисциплин, модулей - необходимо, взяв за основу Примерную образовательную программу по дисциплине / модулю:

- проанализировать ПК из ФГОС СПО;
- провести отбор содержания дидактического материала из Профессиональных стандартов (при наличии) / ЕКС / ЕТКС;
- включить в содержание практико-ориентированные задания

Организация образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)

Социально-гуманитарный цикл

- задания профильной направленности



Общепрофессиональный цикл

- практико-ориентированные задания



Профессиональный цикл

- выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Организация образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации **учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)**

Социально-гуманитарный цикл

задания профильной направленности

- цель: развитие познавательных потребностей обучающихся по профилю подготовки; формирование навыков практической работы, востребованных при изучении предметов и модулей общепрофессионального и профессионального циклов

Обще-профессиональный цикл

практико-ориентированные задания

- цель: мотивация к обучению, формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы при выполнении обучающимися практико-ориентированных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью

При организации обучения и формировании содержания дисциплин социально-гуманитарного и общепрофессионального циклов реализуются принципы практико-ориентированности: осуществляется формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы. Такой подход позволяет сформировать у обучающихся навыки диалогического общения, критически обоснованное отношение к мнениям и взглядам коллег, умение выделять проблему из общей ситуации, выбирать оптимальный способ решения, прогнозировать и анализировать результаты, что соответствует критериям профессиональной компетентности специалиста.

Организация образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации **учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)**

Профессиональный цикл

выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

цель:

- формирование у обучающихся значимых для будущей профессиональной деятельности качеств личности, обеспечивающих выполнение функциональных обязанностей по избранной специальности / профессии
- выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и **направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы**
- организация практической подготовки путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, **предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью**

Организация образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)

В рамках реализации практико-ориентированного обучения по дисциплинам и профессиональным модулям стоит задача формировать у обучающихся представления о требованиях, предъявляемыми реальным бизнесом и потенциальными работодателями; способствовать развитию способности применения теоретических знаний на практике, выполнения определенных профессиональных и социальных функций.

Для подготовки обучающихся к предстоящей трудовой деятельности необходимо развить интеллектуальные умения – через анализ производственных ситуаций, планирование на основе анализа своей деятельности, выбор конкретных путей решения той или иной практической задачи. Важно использовать на практических занятиях решение профессиональных ситуационных задач.

На практических занятиях при изучении информационных технологий студенты изучают технологию работы в программах пакета MS Office, в специализированных профессиональных программах, учатся работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять расчетную документацию; составлять схемы, таблицы, решать различные практические ситуации, производить необходимые вычисления, делать выводы.

Организация образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)

Рассмотрим сформулированную проблематику на примере изучения дисциплины ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве, а также МДК 02.02 Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания, и МДК 02.03 Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания, специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особенность разработки методической документации для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство заключается в том, что образовательная программа для данной специальности предполагает освоение следующих видов деятельности:

- организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;
- предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору);
- предоставление экскурсионных услуг (по выбору);
- предоставление гостиничных услуг (по выбору);
- предоставление услуг предприятия питания (по выбору).

Дисциплина ОП.05 "Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве": практико-ориентированный подход

При разработке Рабочей программы дисциплины выбор изучаемых тем базируется на ФГОС, Примерной программе и Профессиональных стандартах.

Рабочая программа содержит одинаковые разделы и темы для трех направлений подготовки, реализуемых в Колледже туризма и прикладных технологий Сакт-Петербурга:

- предоставление гостиничных услуг,
- предоставление туроператорских, турагентских и экскурсионных услуг,
- предоставление услуг питания,

при этом в каждой теме запланированы практические работы, общие для всех направлений, и работы профессиональной тематики по соответствующим направлениям.

Дисциплина "Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве": практико-ориентированный подход

Программа дисциплины реализуется в том числе за счет часов вариативной части, что расширяет возможности моделирования занятий в форме практической подготовки.

Таким образом реализуется формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Пример результата отбора содержания дидактического материала из Профессиональных стандартов по направлению Предоставление услуг питания: ПС 33.008 Руководитель предприятия питания, ПС 33.011 Повар, – представлены в таблицах

ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

ТФ Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы

У Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы

ТФ Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

У Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы

ПС 33.011 Повар

ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

У Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

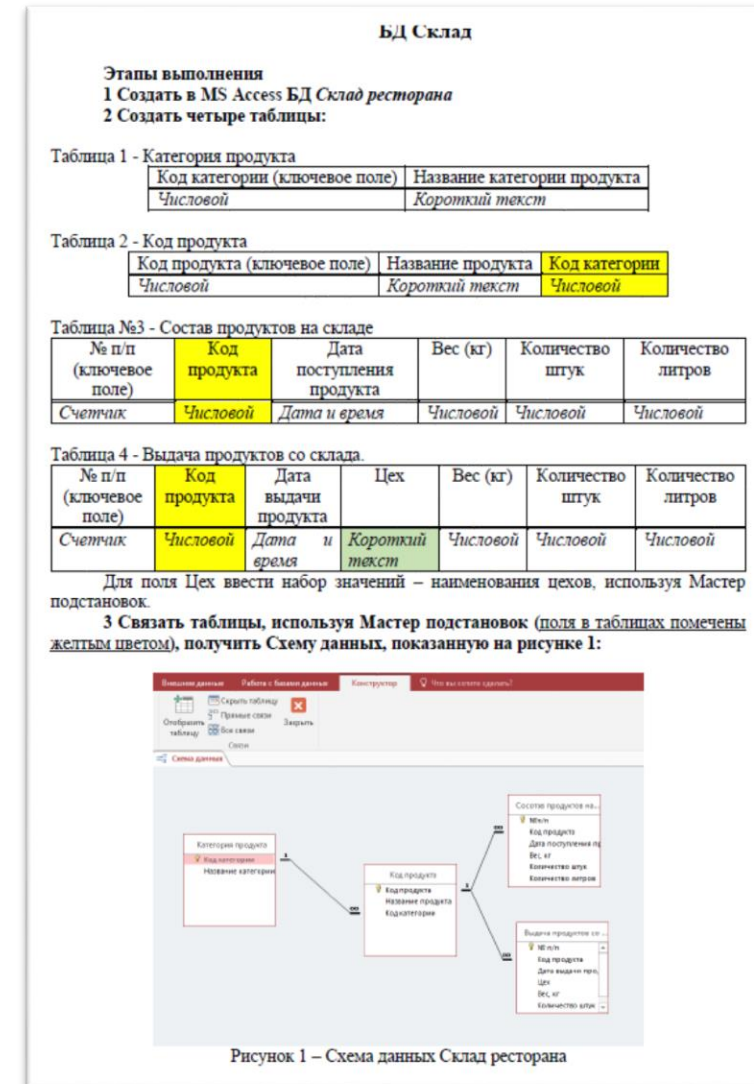
У Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Дисциплина "Информационно- коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве": практико-ориентированный подход

Разработаны методические материалы к практическим занятиям, позволяющие поэтапно изучить технологию работы в СУБД Access, с тем, чтобы сформировать знания и умения для выполнения практико-ориентированных заданий.

Так, например, для изучения темы "Базы данных" предусмотрена практическая работа "Использование MS Access для решения профессиональных задач". В ходе занятия рассматривается алгоритм решения прикладных задач направления "Предоставление услуг питания" – создание и работа с базой данных "Склад предприятия питания".

Таким образом реализуется формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.



МДК 02.02 Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания: практико-ориентированный подход

Тема 2.10 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников службы обслуживания

При разработке Рабочей программы МДК выбор изучаемых тем базируется на ФГОС, Примерной программе и Профессиональных стандартах.

Требования к результатам в соответствии с ФГОС СПО:

- Обучающийся должен знать: Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы
- Обучающийся должен уметь: Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы
- Формируемые ОК:
- ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- Формируемые ПК: **ПК 2.3** Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания

В ходе практических занятий студенты изучают технологию работы в специализированной программе 1С:Предприятие 8. Ресторан. Фронт-офис, учатся работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, решать различные практические ситуации, делать выводы.

МДК 02.02 Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания: практико-ориентированный подход

Тема 2.10 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников службы обслуживания

Пример результата отбора содержания дидактического материала из Профессиональных стандартов по направлению Предоставление услуг питания: ПС 33.008 Руководитель предприятия питания, ПС 33.013 Официант, бармен, – представлены в таблицах

ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

ТФ Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

У Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы

З Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы

ПС 33.013 Официант, бармен

ОТФ Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков

У Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки

У **Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания**

У Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания

З Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов

МДК 02.02 Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания: практико-ориентированный подход

Тема 2.10 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников службы обслуживания

Пример результата отбора содержания дидактического материала из Профессиональных стандартов по направлению Предоставление услуг питания: ПС 33.008 Руководитель предприятия питания, ПС 33.013 Официант, бармен, – представлены в таблицах

ПС 33.013 Официант, бармен

У Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания

У Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

3 Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей

3 Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов

У Проводить оформление счета для оплаты

У Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах

У Предоставлять счет гостям организации питания

У Принимать оплату в наличной и безналичной формах

У Оформлять возврат оформленных платежей

МДК 02.02 Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания: практико-ориентированный подход

Тема 2.10 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников службы обслуживания

Разработаны методические материалы к практическим занятиям, позволяющие поэтапно изучить технологию работы в специализированной программе **1С:Предприятие 8. Ресторан. Фронт-офис**, с тем, чтобы сформировать знания и умения для выполнения практико-ориентированных заданий.

Так, например, на практическом занятии **"АРМ Метрдотель: настройка и работа"** отрабатываются следующие элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью

- настроен АРМ Метрдотель (настройка прав пользователей, настройка пользователя),
- в справочник Залы добавлен новый зал ресторана,
- создан план зала с заданным количеством столов и стульев,
- подключена ККМ,
- изучена работа со справочником Виды оплаты, добавлен новый вид оплаты,
- в информационную базу внесены данные о бронировании (не менее трех) по заданию,
- в информационную базу внесен аванс

БРОНИРОВАНИЕ МЕСТ

Для внесения в информационную систему данных о бронировании нужно выбрать свободный столик и кликом мыши вызвать кнопку *Новый заказ*. В появившемся диалоговом окне указать имя гостя, количество гостей, дополнительные пожелания (поле *Комментарии*) и др.

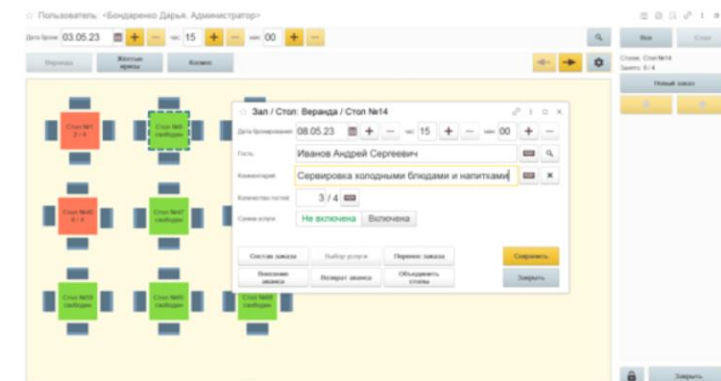


Рисунок 9 – Окно бронирования

МДК 02.02 Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания: практико-ориентированный подход

Тема 2.10 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников службы обслуживания

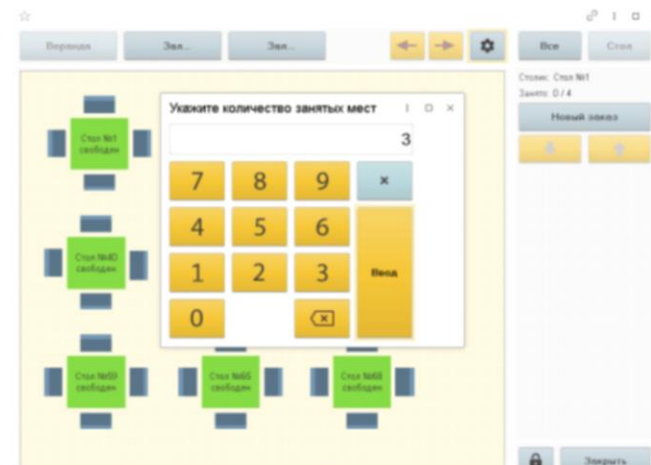
Разработаны методические материалы к практическим занятиям, позволяющие поэтапно изучить технологию работы в специализированной программе 1С:Предприятие 8. Ресторан. Фронт-офис, с тем, чтобы сформировать знания и умения для выполнения практико-ориентированных заданий.

Так, например, на практическом занятии "**АРМ Кассир: настройка и работа**" отрабатываются следующие элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью

- правильно выполнены настройки АРМ Кассир (настройка прав пользователей, настройка пользователя),
- созданы ККМ (выполнена привязка ККМ к рабочему месту),
- настроены виды оплаты,
- закрыты готовые заказы (не менее трех), в т.ч. с помощью двух видов оплаты и с учетом внесенного аванса,
- изучена технология управления скидками: созданы скидки (не менее трех) , сформированы условия предоставления скидки,
- применены скидки при формировании чека.

Создание курсового заказа для группы гостей. Формирование отмены блюда и отмены заказа

При создании нового заказа указываем количество гостей. Запрос на количество занятых мест будет выводиться автоматически, если у пользователя настроены дополнительные права.



Изменить количество гостей возможно и в уже созданном заказе. Чтобы сформировать пречек по каждому гостю отдельно, надо каждому блюду присвоить порядковый номер гостя.

МДК 02.03 Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания: практико-ориентированный подход

Тема 3.6 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников производственной службы

При разработке Рабочей программы МДК выбор изучаемых тем базируется на ФГОС, Примерной программе и Профессиональных стандартах.

Требования к результатам в соответствии с ФГОС СПО:

- Обучающийся должен знать: Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы
- Обучающийся должен уметь: Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы

Формируемые ОК:

- ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Формируемые ПК:

- **ПК 2.2** Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания

В ходе практических занятий студенты изучают технологию работы в специализированной программе 1С:Предприятие 8. Общепит, учатся работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять расчетную документацию; решать различные практические ситуации, делать выводы.

Разработаны методические материалы к практическим занятиям, позволяющие поэтапно изучить технологию работы в специализированной программе 1С:Предприятие 8. Общепит.

МДК 02.03 Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания: практико-ориентированный подход

Тема 3.6 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников производственной службы

Пример результата отбора содержания дидактического материала из Профессионального стандарта по направлению Предоставление услуг питания: ПС 33.011 Повар, – представлены в таблице

ПС 33.011 Повар

ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

У Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий

У Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

У Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур

У Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета

У Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов

У Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания

МДК 02.03 Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания: практико-ориентированный подход

Тема 3.6 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников производственной службы

Пример результата отбора содержания дидактического материала из Профессиональных стандартов по направлению Предоставление услуг питания: ПС 33.008 Руководитель предприятия питания, ПС 33.011 Повар, – представлены в таблицах

ПС 33.011 Повар

ОТФ Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров

У Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания

3 Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля

У Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов

3 Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения

3 Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания

У Вводить в меню новые блюда, напитки и кулинарные изделия

МДК 02.03 Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания: практико-ориентированный подход

Тема 3.6 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников производственной службы

Например, на практическом занятии "**Ведение списка рецептов. Создание рецептов**" отрабатываются следующие элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью:

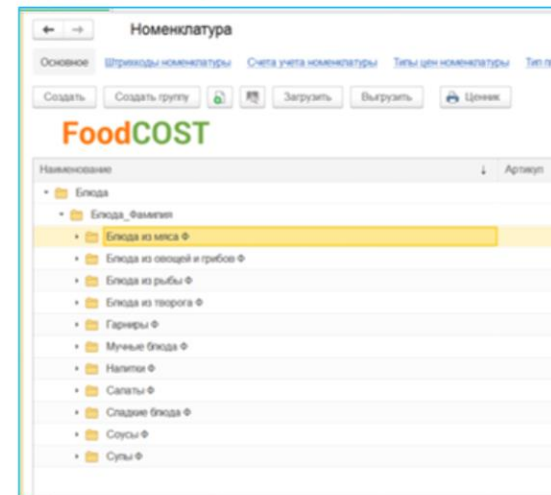
- в Справочнике Номенклатура создана структура группы номенклатуры Блюда,
- введены рецептуры блюд - заполнена информация о Блюдах: реквизиты, данные закладки Общепит: Вид номенклатуры, Номенклатурная группа, данные закладки Единицы измерения,
- выбран вид операции – Приготовление,
- в рецептуре заполнены поля: Организация, Номер рецептуры, Составлено на:, Единица, Выход для печати, Выход,
- заполнены данные закладки Товары
- на закладке Технология приготовления внесена текстовая информация о технологии приготовления блюда из Сборника рецептов,
- для всех блюд сформированы и сохранены в папке к практическому занятию печатные формы Технологическая карта, Состав химико-энергетических характеристик

Создание групп категорий блюд в справочнике Номенклатура

Справочники – Номенклатура – Блюда.

В группе Блюда создать группу Блюда Фамилия (кн. *Создать группу*).

В группе Блюда Фамилия создать группы блюд (кн. *Создать группу*):



Рассмотрим технологию создания блюда и рецептуры для салата.

В группе *Салаты Ф* создать салат (кн. *Создать*).

Заполнить:

Наименование

МДК 02.03 Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания: практико-ориентированный подход

Тема 3.6 Специализированные информационные технологии в управлении и контроле текущей деятельности сотрудников производственной службы

Например, на практическом занятии "**Выпуски продукции с немедленной реализацией**" отрабатываются следующие элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью:

- для оптовой реализации определенному контрагенту создан документ Выпуск продукции с реализацией,
- на закладке Реализация указаны данные контрагента, договора, счета расчетов
- сформированы и сохранены в папке к практическому занятию печатные формы документа Выпуск продукции с реализацией,
- для розничной реализации создан документ Выпуск с розничной реализацией,
- сформированы и сохранены в папке к практическому занятию печатные формы документа Выпуск с розничной реализацией

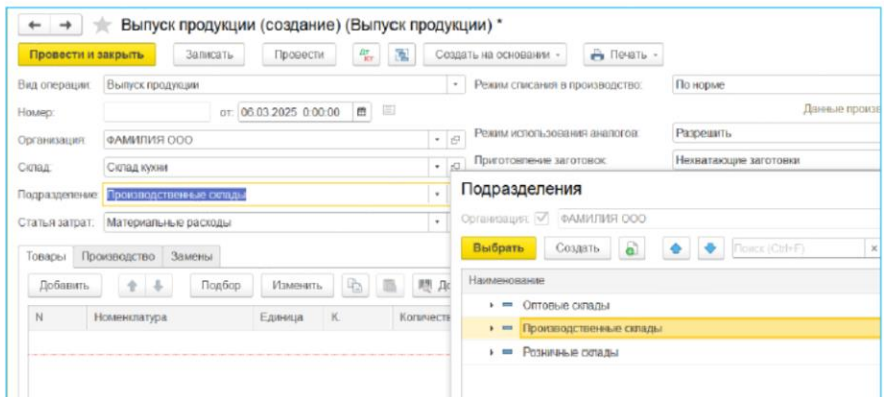


Рисунок 3 - Выбор подразделения

Рассмотрим настройки выпуска продукции.

Режим списания в производство – если указано По норме, списание будет происходить как указано в рецептурах; если указано По норме первого проведения, то после первого проведения, даже в случае изменения рецептуры, изменений в списании не будет; если указано По факту, то, при изменении количества ингредиента в табличной части на вкладке *Производство*, списание пройдет с учетом этих изменений.

Режим использования аналогов – разрешать или запрещать

Приготовление заготовок - для того, чтобы подтягивались полуфабрикаты, которые нужно приготовить для выпуска блюд, в титульной части в поле *Приготовление заготовок* выбрать вариант Нехватующие заготовки. Если полуфабрикаты не готовятся, нужно выбрать *Заготовки не готовятся*)

Не использовать сезонные проценты – да или нет.

Учитывать остатки блюд на складе – если есть остаток по блюду, блюда будет готовиться меньше.

Разрешить недовложения – если какого либо ингредиента не хватает на складе, он будет списываться в фактическом количестве; себестоимость будет пересчитана по факту.

Выводы

Современная экономическая ситуация предъявляет к профессиональному образованию требования по подготовке квалифицированных специалистов, в том числе в динамично развивающейся сфере сервиса и услуг.

Моделирование образовательного процесса при проведении практических занятий в ходе изучения информационных технологий направлено на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций, связанных с автоматизацией бизнес-процессов предприятия.

Практическая подготовка, реализуемая на всех этапах обучения, помогает обучающимся осознавать профессиональные ценности, развивать необходимые умения и навыки, формировать профессионально важные качества. Образовательная система активно взаимодействует с работодателями, что способствует качественному формированию компетенций, необходимых квалифицированным специалистам и профессионалам.