



# **ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

## **ТЕМА: «ПРОБЛЕМНО-СИТУАТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КЕЙСОВ»**

**Преподаватель: Синицына Е.В.**

# АКТУАЛЬНОСТЬ

Для реализации эффективной профессиональной деятельности с учетом развития информационного общества, принципиально меняется и роль подготовки специалистов, чья деятельность связана с необходимостью принимать нестандартные решения в условиях ограниченных ресурсов. В связи с этим применение кейс-технологий, относящиеся к профессионально-ориентированным технологиям, в процессе обучения студентов в системе СПО остается актуальным.

**ЦЕЛЬ:**

**РАССМОТРЕТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
КЕЙС - МЕТОДА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
ПРОЦЕССЕ**

# ЗАДАЧИ:

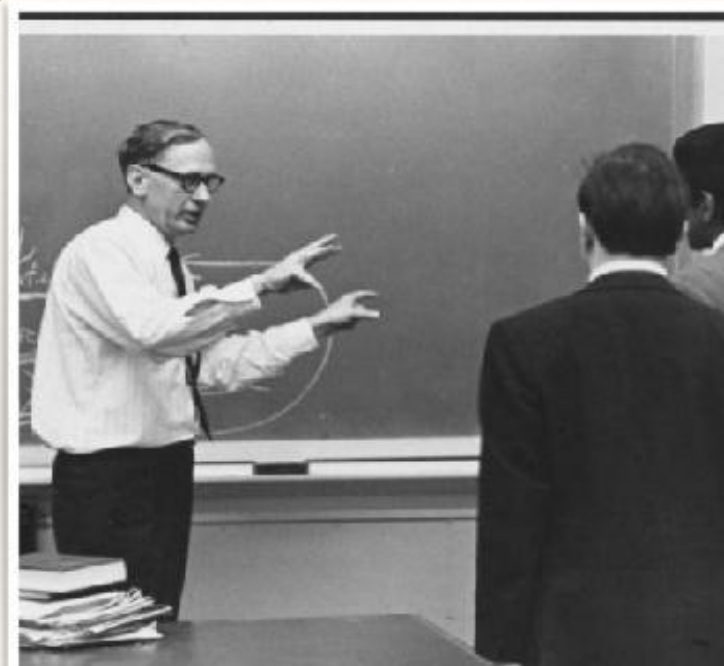
- ❖ повысить эффективность учебных занятий с применением кейс метода;
- ❖ создать условия для творческого осмысления и внедрения кейс метода в учебный процесс;
- ❖ продемонстрировать опыт использования данного метода.

**Впервые работа с кейсами в рамках учебного процесса была реализована в Гарвардской школе бизнеса в 1908 г.**

**Гарвардская школа бизнеса.**



**Школа бизнеса МГУ им. М. В. Ломоносова.**





## **ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ПОНЯТИЯ:**

**Кейс - название произошло от латинского термина «casus (от англ. *case* — «обстоятельства») — реальный, запутанный или необычный случай, на котором разбираются теоретические идеи.**

**Метод кейсов (англ. *Case method*, кейс-метод, кейс-стади, *case-study*, метод конкретных ситуаций) — техника обучения, использующая описание реальных экономических, социальных и бизнес-ситуаций.**

**ЦЕЛЬ МЕТОДА CASE-STUDY** –проанализировать ситуацию как индивидуально, так и в составе группы – кейс, возникающую при конкретном положении дел; выявлять ключевые проблемы, генерировать альтернативные пути решения и оценивать их, выбирать оптимальное решение и формировать программы действий.

**При применении анализа ситуаций достигаются и дополнительные эффекты, обучаемые:**

- получают коммуникативные навыки;
- развивают презентационные умения;
- формируют интерактивные умения, позволяющие эффективно взаимодействовать и принимать коллективные решения;
- приобретают экспертные умения и навыки;
- учатся учиться, самостоятельно отыскивая необходимые знания для решения ситуационной проблемы.



**КЕЙС-ТЕХНОЛОГИЯ** – это интерактивная технология для краткосрочного обучения, на основе реальных или вымышленных ситуаций, направленная не столько на освоение знаний, сколько на формирование у слушателей новых качеств и умений.

Одной из важнейших характеристик кейс-метода является умение воспользоваться теорией, обращение к фактическому материалу. Однако главное его предназначение - развивать способность прорабатывать различные проблемы и находить их решение, другими словами научиться работать с информацией.





## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕЙС-ТЕХНОЛОГИИ ИМЕЕТ РЯД ПРЕИМУЩЕСТВ:

- У обучающихся развивается умение слушать и понимать других людей, работать в команде.
- В жизни студентам пригодится умение логически мыслить, формулировать вопрос, аргументировать ответ, делать собственные выводы, отстаивать свое мнение.
- Достоинством кейс- технологий является их гибкость, вариативность, что способствует развитию креативности.



# Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## УМЕТЬ:

- 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;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания.

## ЗНАТЬ:

- 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;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности;
- требования к обслуживающему персоналу;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;

## ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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

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

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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.

## **КЛАССИФИКАЦИЯ ВИДОВ «КЕЙСА»**

**1) Практический кейс – жизненные ситуации.**

**2) Обучающий кейс - учебные (условные) ситуации.**

**3) Научно-исследовательский кейс исследовательские ситуации.**

**4) Кейс ситуационно-ролевая игра.**



# 1) ПРАКТИЧЕСКИЙ КЕЙС – ЖИЗНЕННЫЕ СИТУАЦИИ.

*Реальные* *жизненные*  
*ситуации*, детально и подробно  
отраженные. При этом их учебное  
назначение может сводиться к  
тренингу обучаемых, закреплению  
знаний, умений и навыков  
поведения (принятия решений) в  
данной ситуации. Кейсы должны  
быть максимально наглядными и  
детальными.





## 2) Обучающий кейс - учебные (условные) ситуации.

Отражают  *типовые ситуации*, которые наиболее часты в жизни. Ситуация, проблема и сюжет здесь не реальные, а такие, какими они могут быть в жизни.

Пример: составить меню приема - ужина на 20 гостей, рассчитать алкогольные напитки, столовую посуду, приборы, столовое белье, количество обслуживающего персонала.

### Банкетное меню

Прованс  
ресторан

#### Холодные закуски

	Порция/г	Цена
Сало	50	10,00
Сырокопченая колбаса	50	19,00
Овощное ассорти	250	28,00
Греческая мусака из баклажанов	100	28,00
Мясное ассорти	90	29,00
Прошутто	50	37,00
Маслины, оливки	100	38,00
Карбонат запеченный с травами	100	42,00
Палтус	50/20	48,00
Язык отварной с хреном	100/50	55,00
Грибное ассорти	330	70,00
Рыба масляная с лимоном	50/20	50,00
Овощи маринованные	300	55,00
Лосось с горчичным соусом и гриссини	130	58,00
Угорь с лимоном	50/20	75,00
Руккола с креветками	145	88,00
Террин по-деревенски	1000	175,00
Паштет из печени	1000	190,00
Доска сыров	250/50/20	190,00
Террин из лосося	1000	348,00

#### Салаты

Салат с картофелем и лососем	150	34,00
Листья салата с шампиньонами и вешенками	220	35,00
Теплый салат с куриной печенью	220	36,00
Салат из овощей-гриль	150	36,00
Салат Греческий	220	37,00
Салат с картофелем и прошутто	180	54,00
Теплый салат с телятиной	200	59,00
Салат Томато-Моцарелла з ростбифом	150	60,00
Салат с уткой и кисло-сладкими овощами	220	68,00
Салат из нежной Рикотты	200	92,00

#### Гарниры

Картофель фри	150	18,00
Картофель жареный с шампиньонами	150	20,00
Рис с овощами	150	21,00
Картофель отварной с укропом	200	22,00
Брокколи на пару	150	33,00
Рататуй	150	34,00



# МЕНЮ ПРИЕМА - УЖИНА НА 20 ГОСТЕЙ

Наименование блюд	Выход гр.	Кол-во порций	Цена	Сумма
<b>Фирменные блюда:</b>				
Ассорти роллов "Фаворит"	1260	1	1049	<b>1049</b>
Ассорти Роллов "Фудзи"	1295	1	1299	<b>1299</b>
Суши Сет	245	4	399	<b>1596</b>
<b>Холодные блюда:</b>				
Икра зернистая осетровых рыб с маслом сливочным, лимоном	50/20/7	20	110	<b>2200</b>
Салат с ростбифом	230	10	199	<b>1990</b>
Моремания	180	10	249	<b>2490</b>
<b>Горячая закуска:</b>				
Миругай Чизо (запеченные мидии)	146	20	399	<b>7980</b>
<b>Вторые горячие блюда:</b>				
Унадзю (угорь на рисе)	181	10	389	<b>3890</b>
Рис с креветками	300	10	369	<b>3690</b>
<b>Десерт:</b>				
Йогуртовый торт	140/40	20	169	<b>3380</b>
<b>Горячие напитки:</b>				
Кофе капучино		10	90	<b>900</b>
Чай Ассам		10	60	<b>600</b>
<b>Итого:</b>				<b>31 064</b>

# КАРТА ВИН ПРИЕМА - УЖИНА НА 20 ГОСТЕЙ

<b>Алкогольные напитки</b>	<b>Емкость, л (кг)</b>	<b>Количество шт.</b>	<b>Цена</b>	<b>Сумма</b>
<b>Саке ChoYa</b>	0,7 л	3	1300	<b>3900</b>
<b>Коньяк Дербент 5*</b>	0,5 л	1	1200	<b>1200</b>
<b>Виски Джек Дениэлс</b>	0,5 л	1	2100	<b>2100</b>
<b>Вино белое Пино Гриджио</b>	0,7 л	2	799	<b>1598</b>
<b>Вино красное Саперави</b>	0,7 л	2	849	<b>1698</b>
<b>Шампанское полусладкое Ламбруско</b>	0,7 л	2	789	<b>789</b>
<b>Прохладительные напитки</b>				
<b>Сок апельсиновый</b>	1 л	3	299	<b>897</b>
<b>Сок яблочный</b>	1 л	3	299	<b>897</b>
<b>Сок томатный</b>	1 л	3	299	<b>897</b>
<b>Бон Аква н/газ</b>	0,5 л	20	99	<b>1980</b>
<b>Лимон домашний Малина-гранат</b>	1 л	5	269	<b>1345</b>
<b>Итого</b>				<b>17 301</b>

# РАСЧЕТ ПОСУДЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛОВ В БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ.

Наименование посуды	Количество посуды	Резерв посуды	Всего с резервом
	Для количества гостей, 20 чел.		
		10 %	
Тарелки закусочные	20	2	22
Тарелки мелкие столовые	20	2	22
Тарелка пирожковая	20	2	22
Вилки столовые	20	2	22
Ножи столовые	20	2	22
Вилки закусочные	20	2	22
Ножи закусочные	20	2	22
Вилка десертная	20	2	22
Нож десертный	20	2	22
Японские палочки	20	2	22
Фужер для воды	20	2	22
Бокал для красного вина	20	2	22
Бокал для белого вина	20	2	22
Рюмка водочная	20	2	22
Бокалы для шампанского	20	2	22
Рюмки коньячные	20	2	22
Тумблер для виски	20	2	22
Полотняная салфетка	20	2	22
Соусник	10	1	11
Солонки	4	1	5
Перечницы	4	1	5



# РАСЧЕТ - ЗАЯВКА НА ПРОИЗВОДСТВО К ПРИЕМУ-УЖИНУ

Наименование блюд	Количество порций	Вид посуды	Количество порций в банкетном блюде	Количество блюд
Ассорти роллов "Фаворит"	20	Круглое банкетное блюдо	10	2
Ассорти Роллов "Фудзи"	20	Круглое банкетное блюдо	10	2
Суши Сет	20	Круглое банкетное блюдо	10	2
Икра зернистая осетровых рыб с маслом сливочным, лимоном	20	Икорница	1	20
		Розетка для масла	1	20
		Розетка для лимона	1	20
		Лопатка для икры	1	20
Салат с ростбифом	10	Салатник	1	10
Моремания	10	Салатник - пиала	1	10
Миругай Чизо (запеченные мидии)	20	Тарелка квадратная	10	2
Унадзю (угорь на рисе)	10	Столовая глубокая	1	10
Рис с креветками	10	Столовая глубокая	1	10
Йогуртовый торт	20	Десертная тарелка	1	20
Кофе капучино	10	Кофейная пара	1	10
Чай Ассам	10	Чайная пара	1	10



# РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА ПРОВЕДЕНИЕ ПРИЕМА – УЖИНА НА 20 ЧЕЛОВЕК

<b>№</b>		<b>Количество чел.</b>	<b>Стоимость</b>
<b>1</b>	Менеджер по работе с персоналом	1	<b>3.000</b>
<b>2</b>	Старший официант	1	<b>2.000</b>
<b>3</b>	Официанты для обслуживания приема	5	<b>5.000</b>
<b>4</b>	Повара	4	<b>10.000</b>
<b>5</b>	Оператор чистоты	1	<b>700</b>
<b>6</b>	Метрдотель	1	<b>2.000</b>
<b>7</b>	Флорист	1	<b>8.000</b>
<b>8</b>	Стоимость меню банкета		<b>31.064</b>
<b>9</b>	Стоимость алкогольных и безалкогольных напитков		<b>17.301</b>
	<b>ИТОГО:</b>		<b>79.065</b>



### 3) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ КЕЙС - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ СИТУАЦИИ.

Они выступают *моделями для получения нового знания* о ситуации и поведения в ней. Обучающая функция сводится к исследовательским процедурам.

#### Стадии выполнения проекта:

- ❖ разработка проектного задания
- ❖ выбор темы проекта
- ❖ подготовка материалов к исследовательской работе
- ❖ определение форм выражения итогов проектной деятельности
- ❖ оформление результатов работы
- ❖ презентация



# УЧАСТИЕ СТУДЕНТОВ В ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНОМ ФОРУМЕ «ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ  
ЭКОНОМИКИ И ПРИКЛАДНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ» 2021 год.**

**СЕКЦИЯ: СЕРВИС И ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

**Тема:  
ЦИФРОВЫЕ ТРЕНДЫ РЕСТОРАННОГО  
БИЗНЕСА.**



**Выполнила:** студентка  
Пугина Ирина Алексеевна  
**Научный руководитель:**  
Синицына Елена Владимировна  
Владимир 2021

# МЕЖРЕГИОНАЛЬНОМ ФОРУМЕ «ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКИ И ПРИКЛАДНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ» 2020 год.

СЕКЦИЯ: СЕРВИС И ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Тема:

Технология успеха кейтеринговых компаний в  
ресторанном бизнесе.

Выполнила: студентка

Жичкина Дарья Андреевна

Научный руководитель:

Синицына Елена Владимировна

Владимир 2020





# **МЕЖРЕГИОНАЛЬНОМ ФОРУМЕ «ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКИ И ПРИКЛАДНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ» 2019 год.**

## **ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

тема:

### **Инновационные технологии обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе**



**Выполнила:** студентка  
Башина Анна Александровна

**Научный руководитель:**  
Синицына Елена Владимировна

Владимир 2019

**Конференция по результатам исследовательской работы, студентов специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. 2019 год.**



специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

## ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

тема:

**Исследование гастрономического бренда Владимирской области**

**Выполнила:** студентка  
Кузнецова Юлия Геннадьевна  
**Научный руководитель:**  
Синицына Елена Владимировна

Владимир 2019

## 4) КЕЙС СИТУАЦИОННО-РОЛЕВАЯ ИГРА.

**Цель - в виде инсценировки создать перед аудиторией правдивую историческую, правовую, социально-психологическую ситуацию и затем дать возможность оценить поступки и поведение участников игры.**

**Ролевая игра**

-  
вид драматического действия, участники которого действуют в рамках выбранных ими ролей, руководствуясь характером своей роли.



## УЧАСТИЕ СТУДЕНТОВ В КОНКУРСАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

**XI Межрегиональный фестиваль кулинарного искусства среди  
студентов профессиональных образовательных организаций  
2019 год.**









**Презентация тематического стола: «Вчера сегодня».  
Посвящённая 75 – летию образования Владимирской  
области.**





75-летию Владимирской



**I внутриколледжный молодёжный фестиваль  
«Возрождаем традиции. Рождество» номинация  
«Оформление Рождественского стола» 2018 год.**













**II внутриколледжный молодёжный фестиваль  
«Возрождаем традиции. Пасха» номинация  
«Оформление Пасхального стола» 2019 год.**









# ПРЕЗЕНТАЦИЙ ДЕСЕРТНОГО СТОЛА «КЕНДИ БАР»









**Тематический стол  
Посвященный празднику «Дню влюбленных»  
Выступают: Воронова Мария и Тарасова Валерия 2020 год.**



**Тематический стол**  
**Посвященный «75- летию Победы в Великой Отечественной войне»**  
**Выступают: Карпов Евгений и Задорожная Алиса.**





# Тематический стол

## Посвященный празднику «23 февраля»

### Выступают: Попович Данила и Мичурин Дмитрий.



#### Тематический стол Посвященный празднику «23 февраля»

##### **МЕНЮ**

##### **Холодные блюда и закуски**

Салат «Идеал»

(помидоры, огурец, ветчина, зелень, куриное филе, гренки, сыр)

Русский разносол

(малосольные огурцы, помидоры, квашенная капуста, черемша)

Ассорти рыбное

(рыба фаршированная, балык, волован с икрой, семга малосолёная)

Ассорти мясное по-домашнему

(ростбиф, холодец, язык отварной, птица жареная)

##### **Горячая закуска**

«Жюльен»

(филе курицы, шампиньоны, лук, сметанный соус, сыр)

##### **Второе горячее блюдо**

Мясо по-гусарски

с картофелем отварным, морковью припущенной в молочном соусе, цветной капустой жареной в сухарях

##### **Напитки**

Чай черный с чабрецом

Клюквенный морс

##### **Алкобольные напитки**

Водка «Поручик Голицын»

Вино белое полусладкое «Шабро»

# ВЫВОД:

Для подготовки специалистов высокого уровня, востребованных на рынке труда и обладающих необходимыми теоретическими и практическими знаниями и навыками, необходимо в эффективном сочетании с традиционной системой подготовки студентов активно применять передовые методы.

Кейс-метод - эффективный метод повышения качества образования и успешного внедрения ФГОС.

