

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское  
2016г.**

СОГЛАСОВАНО

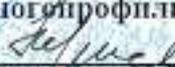
Методической комиссией  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1

От «26» 08 2016г.

Председатель  /Т.М.Ермакова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум  
 А.И.Курицын

«26» 08 2016г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель филиала НОНО  
«Вознесенское РАЙНО»

 /А.Н.Парамонов/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология  
производства общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Моделирование профессиональной деятельности» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и относится к общепрофессиональным.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Планировать работу производства.
- Организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий.
- Проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия.
- Разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли.
- Основы менеджмента и маркетинга.
- Техническое оснащение предприятия питания.
- Организацию производства и обслуживания в предприятиях питания.
- Товароведную характеристику пищевых продуктов.
- Экономику организации (предприятия).
- Системы управления качеством на предприятиях питания.
- Систему управления персоналом на предприятии питания.
- Планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей.
- Национальные особенности питания народов различных стран.
- Особенности русской, региональной и национальной кухни.
- Виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:**

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за 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.

Обучающийся, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>38</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>39</i>
в том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме: «Презентация предприятия общественного питания» - подготовка сообщений и информации по теме «Сервировка стола», «Методы и формы обслуживания», «Средства рекламы», (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки).	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.Содержание разделов дисциплины ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2		
Тема 1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента продукции, перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1   Маркетинговые исследования. Определение типа и специализации предприятия.	2	1
	2   Ассортимент реализуемой продукции. Структура производства.	2	
	3   Нормативная база деятельности предприятия.		
	4   Методы и формы обслуживания. Предоставляемые услуги.	2	
	5   Определить направления рекламной деятельности	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	Маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия.	4	2
	Разработка структуры и основные элементы инфраструктуры предприятия.	4	
	Составление плана рекламной компании	4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; Разработать структуру производственного цикла предприятия. Подготовить сообщение «Средства рекламы», «Инфраструктура ПОП». Провести маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги предприятия. Определить направления рекламной деятельности на предприятии.	8	3	
Тема 2. Разработка производственной программы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	6   Нормативы выпуска блюд. Производственная программа предприятия	2	1
	7   Фирменные блюда и напитки. Нормативная документация.	2	
	8   Варианты меню, используемые на предприятии.	2	
	9   Расчет потребного количества сырья для реализации производственной программы.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	4	2
Разработка ассортимент блюд и напитков для завтрака	4		

	Составление вариантов меню.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -Составить варианты меню в зависимости от заданной ситуации . -Составить ТТК и ТК на блюда и напитки. -Произвести расчет сырья.	8	3
<b>Тема 3. Организация трудоого процесса на производстве.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	10 Структура производства: перечень производственных и вспомогательных помещений. Технологические линии и рабочие места.	2	1
	11 Основные направления организации труда на производстве.	2	
	12 Характеристика рабочих мест, санитарные правила.	2	
	13 Формы контроля качества выпускаемой продукции.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Изучение характеристики рабочих мест в основных производственных цехах с учетом требований техники безопасности, санитарных правил.		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Разработать схему структуры производства. Определить основные направления труда. Предложить формы контроля качества выпускаемой продукции	8	3	
<b>Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	14 Фирменный стиль и оформление интерьера предприятия	2	1
	15 Планировка торгового зала и размещение оборудования в нем. Мебель и ее расстановка в зале. Сервировка стола.	2	
	16 Презентация предприятия.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Разработка структуры и фирменного стиля предприятия Подбор предметов сервировки столов с учетом стиля.		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	10	3	

	Разработать фирменный стиль предприятия. Разработать программу презентации заданного предприятия.		
<b>Тема 5. Работа с персоналом.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	17   Схема управления предприятием.	2	1
	18   Графики выхода на работу персонала	2	
	19   Основные направления повышения квалификации персонала	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Составление схемы управления предприятием.	2	2
	Составление графиков выхода на работу.	2	
	Разработка основных направлений повышения квалификации персонала.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Составить схему управления предприятием.	6	3
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	3	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>117</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Читального зала библиотеки с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- рабочая доска.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с доступом к сети Интернет;
- справочно-правовые системы «Консультант», «Гарант»;
- сборники задач, ситуаций, тестовых заданий;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийные презентации лекционного материала.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания /Учеб. пособие. / С.Ю.Мальгина - М.:Академия,2014. – (Электронное учебное пособие).

**Дополнительные источники:**

Организация и нормирование труда: Учеб. пособие. / М.И. Бухалков. - М.: ИЦ РИОР, 2014. – (Электронное учебное пособие).

**Нормативные источники (Электронные ресурсы):**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
– Планировать работу производства.	Компетентностно-ориентированные задания. Экспертная оценка результатов выполнения практической работы. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
– Организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий.	
– Проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия.	
– Разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов.	
<b>Знания:</b>	
– Правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ: – тестирование по темам; – самостоятельная работа обучающихся; – написание рефератов и докладов. – работа на практических занятиях
– Основы менеджмента и маркетинга.	
– Техническое оснащение предприятия питания.	
– Организацию производства и обслуживания в предприятиях питания.	
– Товароведную характеристику пищевых продуктов.	
– Экономику организации (предприятия).	
– Системы управления качеством на предприятиях питания.	
– Систему управления персоналом на предприятии питания.	
– Планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей.	
– Национальные особенности питания народов различных стран.	
– Особенности русской, региональной и национальной кухни.	
– Виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления.	