

**Приложение 4.3.37.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

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

**Рабочая программа
учебной дисциплины ОП.11 Моделирование профессиональной деятельности
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**Ардатов
2017г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о
Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова
«28» / 08 2014 г

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образова-
тельного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10**
Технология продукции общественного питания

Разработчик:

Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Моделирование профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Моделирование профессиональной деятельности» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания всеми образовательными учреждениями среднего профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания..

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

1.3.1 Результаты освоения дисциплины:

1.3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>48</i>
контрольные работы	<i>2</i>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	<i>-</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</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).	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	<i>-</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «Моделирование профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента продукции, перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность	Содержание учебного материала	6	2
	1 Маркетинговые исследования. Определение типа и специализации предприятия.		
	2 Ассортимент реализуемой продукции. Структура производства. Нормативная база деятельности предприятия.		
	3 Методы и формы обслуживания. Предоставляемые услуги.		
	4 Определить направления рекламной деятельности		
	Практические работы: 1. Маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия 2. Разработка структуры и основные элементы инфраструктуры предприятия. 3. Составление плана рекламной компании	4 4 4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - 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	
Тема 2. Разработка производственной программы	Содержание учебного материала	6	2
	1 Нормативы выпуска блюд. Производственная программа предприятия		
	2 Фирменные блюда и напитки. Нормативная документация.		
	3 Варианты меню, используемые на предприятии.		
	Практические работы: 1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. 2. Разработка ассортимент блюд и напитков для завтрака 3. Составление вариантов меню:	4 4	

	Самостоятельная работа обучающихся - 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	
Тема 3. Организация трудового процесса на производстве.	Содержание учебного материала		2
	1 Структура производства: перечень производственных и вспомогательных помещений. Технологические линии и рабочие места.	6	
	2 Основные направления организации труда на производстве		
	3 Характеристика рабочих мест, санитарные правила.		
	4 Формы контроля качества выпускаемой продукции.		
	Практические работы	6	
1 Изучение характеристики рабочих мест в основных производственных цехах с учетом требований техники безопасности, санитарных правил.			
	Самостоятельная работа обучающихся: - 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	
Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.	Содержание учебного материала	6	2
	1 Фирменный стиль и оформление интерьера предприятия	6	
	2 Планировка торгового зала и размещение оборудования в нем. Мебель и ее расстановка в зале. Сервировка стола.		
	3 Презентация предприятия.		
	Практические работы: 1. Разработка структуры и фирменного стиля предприятия 2. Подбор предметов сервировки столов с учетом стиля	8	
Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Разработать фирменный стиль предприятия.	10		

	Разработать программу презентации заданного предприятия.		
Тема 5. Работа с персоналом.	Содержание учебного материала	6	
	1 Схема управления предприятием.	14	2
	2 Графики выхода на работу персонала		
	3 Основные направления повышения квалификации персонала Практические работы: Составление схемы управления предприятием. Составление графиков выхода на работу. Разработка основных направлений повышения квалификации персонала.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Составить схему управления предприятием.	6	
	Итоговая контрольная работа по дисциплине	2	
	Итого	120	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
5. ГОСТ Р 50764 –95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».

Основные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/399678>

Дополнительная литература

1. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0262-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/416128>
2. Управление персоналом организации / Дейнека А.В. - М.: Дашков и К, 2015. - 288 с.: ISBN 978-5-394-02375-0 <http://znanium.com/catalog/product>

Нормативные источники:

7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. ГОСТ Р 50764 –95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
12. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

<p>Умения: 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 ;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. - письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - тестовый контроль; <p>Промежуточный контроль: экзамен</p>
<p>Знания: - 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 рецептов, принципы их разработки и документального оформления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов - тестовый контроль - защита компьютерной презентации. - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских <p>Промежуточный контроль: экзамен</p>