

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

Рассмотрено
на заседании методсовета техникума
« » _____ 2021г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Моделирование профессиональной деятельности
(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

базовая подготовка
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

г. Кызыл - 2021 год

Рассмотрена на заседании
Предметной (цикловой) комиссии
работе

Технологическая
« » 2021г.

Протокол №
Председатель ЦК Даваа Р.С

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебной

 Биче-оол М.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Разработчики:

1. Кызылский техникум экономики и права
2. Преподаватель Куулар Антонина Начын-ооловна

Эксперты:

Монгуш Е.Б., главный технолог частного предприятия «Саяны»

(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

 (Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

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

Моделирование профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий: **19.02.10 технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 19.02.10 Технология продукции и организация 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>46</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>16</i>
практические занятия	
контрольные работы	<i>2</i>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	<i>-</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>22</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>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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			
	Лабораторные работы:		6	
	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			
	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.		6	
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.			
	4 Расчет потребного количества сырья для реализации производственной программы.			
	Лабораторные работы:		6	
1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.				
2. Разработка ассортимента блюд и напитков для завтрака				
3. Составление вариантов меню:				

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

	Разработать программу презентации заданного предприятия.		
Тема 5. Работа с персоналом.	Содержание учебного материала	4	
	1 Схема управления предприятием.		2
	2 Графики выхода на работу персонала		
	3 Основные направления 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.	2		
Зачёт	Итоговая контрольная работа по дисциплине	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Магистр. ИНФРА-М. 2011.- 560с.
2. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных . – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010.- 320с.

Дополнительные источники:

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 общественное питание. Общие требования».
6. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «Вика», 1992.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, Ж 1986
9. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев: Техника, 1988.

Интернет-ресурсы:

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

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 обучающимися 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>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