**МИНИСТЕРСТВО образования и науки РТ**

**ГАОУ СПО «БУГУЛЬМИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**Моделирование профессиональной деятельности**

Специальность 260807 Технология продукции общественного питания

 Для группы\_ТТ- 201

2014 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено и одобрено ПЦК дисциплин по профилям экономика и бухгалтерский учет, технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |  | Разработано в соответствии с Федеральными государственными образовательным стандартом по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.  |
| Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись и Ф,И.О. председателя ПЦК) |  | «Утверждаю»зам.директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М.Шавалеева«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. |

Разработала: Хозикова Екатерина Витальевна преподаватель спец. дисциплин первой категории.

Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 11 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 13 |

* 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

 Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, количество часов предусмотрено вариативной частьюучебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;
* основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения;
* информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности.

**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 из них;

 лабораторных и практических занятий – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 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)** | ***68*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***46*** |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы |  |
|  практические занятия | ***16*** |
|  контрольные работы |  |
|  курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***22*** |
| в том числе: |  |
|  самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)* |  |
| *Индивидуальные творческие задания**Выполнение упражнений**Составление конспекта**Подбор и решение прикладных задач* |  |
| *Зачет* |

**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*** | *1* |
| 1 | Маркетинговые исследования. Определение типа и специализации предприятия. | *2* |
| 2 | Ассортимент реализуемой продукции. Структура производства. Нормативная база деятельности предприятия. | *2* |
| 3 | Методы и формы обслуживания. Предоставляемые услуги. Определить направления рекламной деятельности. | *2* |
| **Практические занятия № 1**  | *2* | *2* |
|  Маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия |
| **Практические занятия № 2**  | *2* | *2* |
| Разработка структуры и основные элементы инфраструктуры предприятия. |
| **Практические занятия № 3** | *2* | *2* |
|  Составление плана рекламной компании |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | *6* |
| - 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 реферат «Средства рекламы», «Инфраструктура ПОП».  |
| **Тема 2. Разработка производственной программы** | **Содержание учебного материала** | *6* | *1* |
| 1 | Нормативы выпуска блюд. Производственная программа предприятия | ***2*** |
| 2 | Фирменные блюда и напитки. Нормативная документация. Варианты меню, используемые на предприятии. | ***2*** |
| 3 | Расчет потребного количества сырья для реализации производственной программы. | ***2*** |
| **Практические занятия № 4** | *2* | *2* |
|  Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. |
| **Практические занятия № 5** | *2* | *2* |
| Разработка ассортимент блюд и напитков для завтрака |
| **Практические занятия № 6** | *2* | *2* |
|  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* | *1* |
| 1 | Структура производства: перечень производственных и вспомогательных помещений. Технологические линии и рабочие места. | ***2*** |
| 2 | Основные направления организации труда на производстве | ***2*** |
|  |  |  |
| 3 | Характеристика рабочих мест, санитарные правила. Формы контроля качества выпускаемой продукции. | *2* |
| **Практические занятия № 7** | *2* | *2* |
| **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;Реферат «Разработать схему структуры производства».Реферат «Предложить формы контроля качества выпускаемой продукции». | *4* |  |
| **Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.** | **Содержание учебного материала** | *6* | *1* |
| 1 | Фирменный стиль и оформление интерьера предприятия | *2* |
| 2 | Планировка торгового зала и размещение оборудования в нем. Мебель и ее расстановка в зале. Сервировка стола. | *2* |
| 3 | Презентация предприятия. | *2* |
| **Практические занятия № 8** | *2* | *2* |
| 1. Разработка структуры и фирменного стиля предприятия2. Подбор предметов сервировки столов с учетом стиля |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;Презентация: Разработать фирменный стиль предприятия.Разработать программу презентации заданного предприятия. | *4* |  |
| **Тема 5. Работа с персоналом.** | **Содержание учебного материала** | *4* | *1* |
| 1 | Схема управления предприятием. | ***2*** |
| 2 | Графики выхода на работу персонала. Основные направления повышения квалификации персонала | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;Реферат «Управления предприятием». | *2* |
| **Зачёт**  | *2* | *3* |
| Всего максимальная нагрузка: | *68* |  |

# **3. условия реализации учебной дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* комплект учебно-методической документации,
* наглядные пособия,
* электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

* компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
* программное обеспечение общего и профессионального назначения.

**3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основная литература:

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 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

# ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

1. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
2. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «Вика», 2006
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика,Ж 2011
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев: Техника, 2006

Интернет-ресурсы: Кулинарный портал». Форма доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., http://povary.ru., http://vkus.by.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество». Журнал «Школа гастронома»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Шеф»
4. Журнал «Ресторатор»

# **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**  |
| **Умения:*** решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности.
 | * фронтальная проверка знаний;
* контрольная работа
* лабораторных работ;
 |
| **Знать:*** ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;
* основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения;
* информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности.
 | * фронтальная проверка знаний;
* контрольная работа
* лабораторных работ

Зачет |