**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 питания  Протокол №\_\_\_ 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 предприятия  2. 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 |