Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол №_1_от30.08 2018 г.
протокол №_1_от30.08 2019 г.
протокол №_____от_____201__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
Г.В. Терехов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№33234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой методической комиссии профессионального цикла
протокол №_1_от28.08 2018 г.
протокол №_1_от28.08 2019 г.
протокол №_____от_____201__ г.

ОДОБРЕНО
методическим советом СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
протокол №_1_от29.08 2018 г.
протокол №_1_от29.08 2019 г.
протокол №_____от_____201__ г.

Составитель: Даниленкова Н.А.- преподаватель высшей квалификационной категории

Рецензенты:

внутренний Курбацкая Л.В. - преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1Область применения программы

Программа учебной дисциплины «МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящим в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки (Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров).

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар и кондитер.

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

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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

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. Кулинарной продукции.
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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
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

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- планировать работу производства;
- организовать подготовку и проведения обслуживания различных мероприятий;
-проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия;
- разрабатывать программы встречи и организовывать обслуживание туристов.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен знать**:**
- правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизацию отрасли;
- основы менеджмента и маркетинга;
- техническое оснащение предприятия питания;
- организацию производства и обслуживания на 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***72***
Обязательная учебная нагрузка (всего)	***48***
в том числе:	
теоретическое обучение	***32***
лабораторные и практические занятия	***16***
Итоговая аттестация – экзамен	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	***24***
В том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно – практических работ, отчётов 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)	

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		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента продукции, перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность	**Содержание учебного материала**		**8**	**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	Определение 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:		**6**	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно – практической работы, подготовка к защите; Разработка структуры производственного цикла предприятия. Подготовка сообщений «Средства рекламы», «Инфраструктура П.О.П.». Проведение маркетинговых исследований с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги предприятия. Определение направления рекламной деятельности на предприятии.			
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	Расчёт 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:		**6**	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - составление вариантов меню в зависимости от заданной ситуации; - составление ТТК и ТК на блюда и напитки; - произведение расчёта сырья			
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		**2**	
	1	Изучение характеристики рабочих мест в основных производственных цехах с учётом требований техники безопасности, санитарных правил		
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - разработка схемы структуры производства; - определение основных направлений труда; - предложение форм контроля качества выпускаемой продукции			
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 нём. Мебель и её расстановка в зале. Сервировка стола		
	3	Презентация предприятия		
	Лабораторные работы:		**2**	
	1	Разработка структуры и фирменного стиля предприятия		
	2	Подбор предметов сервировки столов с учётом стиля		
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**	

		- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Разработка фирменного стиля предприятия; Разработка программы презентации заданного предприятия		
Тема 5. Работа с персоналом		**Содержание учебного материала**	**4**	**2**
	1	Схема управления предприятием		
	2	Графики выхода на работу персонала		
	3	Основные направления повышения квалификации персонала		
		Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Составление схемы управления предприятием		
		Итоговая контрольная работа по дисциплине	**2**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ 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. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания: Учеб. пособие. В.В. Усов -М.: Академия, 2017г.;
2. Основы калькуляции и учёта: Учеб. пособие. И.Н. Усова, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина – М.: Академия, 2016г.;
3. Сборник рецептур зарубежной кухни. Под редакцией А.Т. Васюковой – М.: Данилов и Ко, 2015г.;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э. Харченко – М.: Академия, 2017г.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. 2015 год;
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания.-М.: Экономика, 2016г.

Электронные ресурсы:

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал «Питание и общество»

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: 1. планировать работу производства; 2. организовать подготовку и проведения обслуживания различных мероприятий; 3. проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия; 4. разрабатывать программы встречи и организовывать обслуживание туристов.	1. тестовый контроль; 2. экспертная оценка результатов выполнения лабораторно – практических работ; 2. письменная проверка; 3. экспертная оценка результатов выполнения лабораторно – практических работ; 4. тестовый контроль
Знания: - правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизацию отрасли; - основы менеджмента и маркетинга; - техническое оснащение предприятия питания; - организацию производства и обслуживания на 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.	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно – практических работ; - защита рефератов; - тестовый контроль; - защита компьютерной презентации; - отчёт по анализу производственной работы в учебных мастерских.