

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

2017

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент: Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

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, квалификация – техник – технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

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 формируются следующие компетенции: ОК 1.-9., ПК 1.1- 1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК4.1-4.4, ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

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 рецептов, принципы их разработки и документального оформления

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов; самостоятельной работы обучающегося 57 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>171</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>114</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>34</i>
практические занятия	
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>57</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>Итоговая аттестация в форме зачёта и экзамена</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		
	1 Маркетинговые исследования. Определение типа и специализации предприятия.		
	2 Ассортимент реализуемой продукции. Структура производства. Нормативная база деятельности предприятия.	12	2
	3 Методы и формы обслуживания. Предоставляемые услуги.		
	4 Определить направления рекламной деятельности		
	Лабораторные работы: 1. Маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия	12	
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.	12		
Тема 2. Разработка производственной программы	Содержание учебного материала		
	1 Нормативы выпуска блюд. Производственная программа предприятия	22	2
	2 Фирменные блюда и напитки. Нормативная документация.		
	3 Варианты меню, используемые на предприятии.		
	4 Расчет потребного количества сырья для реализации производственной программы.		
	Лабораторные работы: 1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. 2. Разработка ассортимента блюд и напитков для завтрака 3. Составление вариантов меню:	12	

	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.	17	
Тема 3. Организация трудового процесса на производстве.	Содержание учебного материала	22	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.	8		
	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	15	
Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.	Содержание учебного материала	12	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.	7	

	Разработать программу презентации заданного предприятия.		
Тема 5. Работа с персоналом.	Содержание учебного материала	<i>14</i>	
	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.	<i>6</i>	
	Всего	<i>171</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, технологической лаборатории.

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. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов.-10-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2012.-432 с.-гриф МО РФ
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б.Мрыхина.-М.: ИНФРА-М, 2014.-368 с.- (Профессиональное образование).-гриф УМО
3. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие / под общ. ред. И.А. Дубровина / И.А. Дубровин, И.П. Стуканова, А.Р. Есина. - 4-е изд., доп. и перераб.. - М.: ИТК "Дашков и К", 2013. - 228 с.-гриф УМО
4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 480 с.

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:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znaniy.com>

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

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: 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 ;	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. - письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - тестовый контроль;
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	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов - тестовый контроль - защита компьютерной презентации. - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских

<p>различных категорий потребителей.</p> <ul style="list-style-type: none">- Национальные особенности питания народов различных стран.- Особенности русской, региональной и национальной кухни.- Виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления	
---	--

Разработчик:

Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова