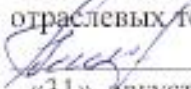


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В.Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УТР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 12.МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения — очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Кукушкина Мария Федоровна, преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол №1 от «28» августа 2020 года.

Председатель методического объединения  Р.Ф.Волкова.

Рабочая программа рассмотрена и принята на заседании педсовета.

Заседание Педсовета Протокол № 1 от «31» августа 2020 года.

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	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа дисциплины ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

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

1.3. Цели и задачи 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 - 67 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 29 часов из них;

лабораторных и практических занятий – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося -22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	67
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	29
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	16
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
<i>Индивидуальные творческие задания</i>	
<i>Выполнение упражнений</i>	
<i>Составление конспекта</i>	
<i>Подбор и решение прикладных задач</i>	
<i>Зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Понятие моделирования профессиональной деятельности. Цели, методы, приемы.	1	
Тема 1. Понятие моделирования профессиональной деятельности. Цели, методы, приемы.	1. Модели, которые побуждают студентов к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения учебным материалом. Познавательная активность, интеллектуально - эмоциональный отклик на процесс познания, стремление к учению, выполнению индивидуальных и общих заданий. Под познавательной самостоятельностью моделирования профессиональной деятельности принято понимать стремление и умение самостоятельно мыслить, способность ориентироваться в новой ситуации, находить свой подход к решению задачи.	1	2
	1-2 Самостоятельная работа: работа с опорным конспектом, специальной литературой.	2	
Тема 2.	Содержание учебного материала	8	
Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента продукции, перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность.	2-3. Маркетинговые исследования. Определение типа и специализации предприятия.	2	2
	4. Ассортимент реализуемой продукции.	1	2
	5. Структура производства.	1	2
	6. Нормативная база деятельности предприятия.	1	2
	7. Методы и формы обслуживания. Предоставляемые услуги.	1	2
	8. Определить направления рекламной деятельности.	1	2
	9. Организовать семейный ресторан на 20/30, 40 мест.	1	2
	Практические занятия	5	
	1. Маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия	1	2
	2. Разработка структуры и основные элементы инфраструктуры предприятия.	1	2
	3. Организовать молодежное кафе – клуб на 30/40-50/ мест	1	2
	4. Составление плана рекламной компании	1	2
	5. Определить направления рекламной деятельности на предприятии.	1	2

	Самостоятельная работа обучающихся:	4
	- 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
	10 Нормативы выпуска блюд.	1
	11 Производственная программа предприятия	1
	12 Фирменные блюда и напитки.	1
	13 Нормативная документация.	1
	14 Варианты меню, используемые на предприятии.	1
	15 Расчет потребного количества сырья для реализации производственной программы.	1
	Практические занятия	6
	6 Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	1
	7 Составить ТТК (или стандарты предприятия - СТП) на предложенные фирменные блюда и напитки.	1
	8 Разработка ассортимент блюд и напитков для завтрака	1
	9 Определить количество потребителей, блюд и напитков	1
	10 Составление вариантов меню.	1
	11 Составить варианты меню заказных блюд для ресторана	1
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -Составить варианты меню в зависимости от заданной ситуации. -Произвести расчет сырья.	
Тема 3. Организация трудового процесса на производстве.	Содержание учебного материала	5
	16 Структура производства: перечень производственных и вспомогательных помещений.	1
	17 Технологические линии и рабочие места.	1
	18 Основные направления организации труда на производстве	1
	19 Характеристика рабочих мест, санитарные правила.	1
	20 Формы контроля качества выпускаемой продукции.	1
	Практические занятия	2

Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.	12	Изучение характеристики рабочих мест в основных производственных цехах с учетом требований техники безопасности, санитарных правил	1	3
	13	Разработать схему структуры производства.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Реферат «Разработать схему структуры производства». Реферат «Предложить формы контроля качества выпускаемой продукции».			
	Содержание учебного материала			
	21	Фирменный стиль и оформление интерьера предприятия	1	2
	22	Планировка торгового зала и размещение оборудования в нем.	1	2
	23	Мебель и ее расстановка в зале.	1	2
	24	Сервировка стола.	1	2
	25	Презентация предприятия.	1	2
	Практические занятия			
	14	Разработка структуры и фирменного стиля предприятия	1	3
	15	Подбор предметов сервировки столов с учетом стиля	1	3
Тема 5. Управление предприятием.	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Презентация: Разработать фирменный стиль предприятия. Разработать программу презентации заданного предприятия			
	Содержание учебного материала			
	26	Схема управления предприятия.	1	2
	27	Графики выхода на работу персонала.	1	2
	28	Основные направления повышения квалификации персонала.	1	2
	Практические занятия			
	16	Разработка схемы управления предприятием. Разработка основных направлений повышения квалификации персонала.	1	3
	29	Зачёт	1	
	Всего максимальная нагрузка:			
				67

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

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.

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

Основная литература:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.-3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320с.
2. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие/ З.В.Василенко, О.В.Маункова, Т.Н.Болашенко. - Минск: Высш.школа., 2013.-303с.
3. Зайко Г.М.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.пособие. –М.: Магистр. ИНФРА-М. 2011.- 560с.
4. 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

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2011
7. Сборник рецептов блюд диетического питания. – Киев: Техника, 2006.

1. Журнал: «Питание и общество». Журнал «Школа гастронома»

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