

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Моделирование профессиональной деятельности

2015 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы, рассмотренной областным экспертным советом от 30 августа 2011 г. протокол №3 и утвержденной департаментом образования и науки Костромской области от 31 августа 2011 г. приказ №1462 «Об открытии и закрытии региональных площадок и утверждении примерных основных профессиональных образовательных программ».

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Жемчужная Е.Е., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Моделирование профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при профессиональной переподготовке кадров в сфере организации обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: как общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять основные направления организации трудового процесса в организации общественного питания (разрабатывать организационную структуру производства, рациональные формы разделения труда, организация и обслуживание рабочих мест, применение безотходных технологий)
- устанавливать признаки предприятий различных типов и классов, анализировать размещение сети предприятий общественного питания;
- разрабатывать структуру производства и составлять схемы взаимосвязи производственных помещений;
- разрабатывать меню для любых типов предприятий общественного питания и производственные программы заготовочных и доготовочных цехов;
- составлять графики выхода на работу производственного персонала;
- проводить расчеты сырья, численности работников, подбирать оборудование и посуду по Нормам оснащения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию типов и классов организаций общественного питания, основные категории производственного персонала;
- структуру производства и состав помещений предприятий питания различных типов;
- назначение и размещение производственных цехов и выпускаемый в них ассортимент кулинарной продукции;
- порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;
самостоятельной работы обучающегося **16** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Подготовка рефератов и докладов с презентацией	10
Работа с нормативно-технологической документацией	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ТЕМА 1. Введение.	Содержание учебного материала		2	1
	1	Предмет, цели, задачи и структура предмета. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Назначение, классификация, характеристика организаций общественного питания, отличительные особенности, принципыразмещения, режимы работы, перечень услуг, формы обслуживания .Обслуживающий персонал: бармен, барбек ГОСТ Р 50936-09 “Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу”.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с ГОСТ 50762-2010 «Общественное питание. Классификация предприятий».		1	2
ТЕМА 2. Типы, классы, специализация предприятия, ассортимент продукции, переченьпредост-авляе-мых потребителям услуг.	Содержание учебного материала		12	2
	1	Ситуационная задача 1 Определение типа, класса (для ресторанов), специализации предприятия. Определение ассортимента реализуемой продукции (с учетом реализации вне предприятия). Разработать структуру производственного цикла предприятия. Определение основних видов технологических процессов в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Методы и формы обслуживания потребителей и перечень предоставляемых услуг, подобрать методы обслуживания для конкретного предприятия и обосновать свой выбор. Формы расчета с потребителями. Нормативная база деятельности предприятия.		
	2	Характеристика различных типов предприятий массового питания		
	Практические занятия			3
	Решение ситуационной задачи			3
	Самостоятельная работа обучающихся		6	3
1. Подготовка презентаций по оснащению ПОП различной специфики, подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с методом и классом				

	обслуживания (по заданию преподавателя).		
	2. Оформление информационных рекламных средств, карты меню, карты вин и коктейлей.		
ТЕМА 3. Разработка производствен ой программы для различных типов предприятий питания	Содержание учебного материала	12	2
	1 Ситуационная задача 2. План выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. Разработать полный ассортимент продукции, реализуемой в специализированном буфете, русском бистро, закусочной быстрого обслуживания. Разработать ассортимент блюд и напитков для завтрака (по типу «Шведского стола»). Разработка рецептуры фирменных блюд и напитков для ресторана, кафе с учетом особенностей русской кухни, национальных кухонь народов мира. Акты проработки блюд, их оформление. Правила расчета по количеству потребителей, блюд и напитков (с разбивкой по ассортименту). Составление вариантов меню (в зависимости от заданной ситуации)		
	2 Предложить структуру производства, перечень производственных и вспомогательных помещений. Определить основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах (с учетом непрерывности технологического процесса). Подобрать технологическое оборудование для основных производственных цехов и вспомогательных помещений.		
	Практические занятия		
	№1 «Разработка производственной программы» №2 «Составление различных вариантов меню» №3 Расчет и подбор технологического оборудования»		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	2
	Подготовка презентаций по оформлению информационных средств в ПОП		
ТЕМА 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия	Содержание учебного материала	10	2
	1 Разработка структуры и фирменного стиля (тематики) оформления интерьера торговых помещений предприятия (в соответствии с заданием). Предложить планировку и разработать архитектурно – композиционное решение интерьера торгового зала (цветовое решение, использование осветительных приборов, декоративных элементов и т. д.) . Произвести подбор и размещение торгового оборудования в зале. Подобрать мебель с учетом единства стиля, предложить варианты ее расстановки в зале. Подобрать предметы сервировки столов с учетом стиля, определить их ассортимент с учетом применяемых форм и методов обслуживания.		
	Практические занятия		
	№4 «Сервировка стола и ее виды»		

	Самостоятельная работа обучающихся		5	3
	Подготовка рефератов по дизайнерским и стилевым решениям при оформлении торговых залов			
ТЕМА 5. Работа с персоналом	Содержание учебного материала		6	2
	1	Этапы организации работы обслуживающего персонала: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика.		
	2	Составление схемы управления предприятием. Определение количественного и квалификационного состава работников предприятия. Режим труда и отдыха производственного, обслуживающего, управленческого персонала. Составление графиков выхода на работу персонала. Предложения по перечню и использование технических средств управления, обработки информации. Определить основные направления повышения квалификации персонала, переподготовки.		
	Практические занятия №5 «Разработка различных видов графиков выхода обслуживающего персонала на работу» «Подготовка торгового зала и рабочего места официанта к приему и обслуживанию посетителей».			3
	Самостоятельная работа обучающихся		3	3
Подготовка докладов и презентаций по правилам подачи блюд различными методами (английский, европейский, русский, французский).				
	Итого:		42 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы по количеству обучающихся;
- стол преподавателя;
- барная стойка;
- комплект нормативно-правовой документации;
- образцы инвентаря и оборудования, приборов безопасности, техники тушения пожаров;
- комплект плакатов;
- журналы регистрации инструктажей

Технические средства обучения:

- ПК с выходом в сеть Интернет, ДВД проектор, принтер, сканер, интерактивная доска, комплект лицензионных прикладных компьютерных программ

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012
2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания, М., Экономика, 2012
3. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИД «Форум» - Инфра-М, 2011
4. Гражданский кодекс РФ часть I, II. – М. : Юридическая литература, 1994, 1996.
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями) от 25. 01. 1996 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15. 08. 97 г. № 1036.
7. Аграновский Е. Д. , Аносова М. М., Лифанова Р. Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания – М. : Экономика, 2010.
8. ГОСТ Р 50647-09 «Общественное питание. Термины и определения».
9. ГОСТ Р 50763-09 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
10. ГОСТ Р 50762-09 «Общественное питание. Классификация предприятий».

11. ОСТ 28-1-07 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
12. ГОСТ Р 50764 –10 «Услуги общественное питание. Общие требования».
13. ГОСТ Р 28-1-09 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
14. Ковалёв Н. И. Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. – М.: Экономика, 2008.
15. Аносова М. М. , Кучер Л. С., Лифанова Р. Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 2011.
16. Захарченко М. Н., Кучер Л. С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 2010.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «Вика», 2009.
18. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2009
19. Никуленкова Т. Т. , Маргелов В. Н. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Экономика 2011.
20. Строительные нормы и правила проектирования. СНиП П-Л. 8-71. «Предприятия общественного питания».
21. Нормы оснащения предприятий общественного питания столовой посудой, приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Утв. Приказом МТ СССР № 38 от 09.02.73.
22. Журналы: Питание и общество, Ресторанный бизнес, Бар, Ресторанные ведомости, Ресторатор, Ресторатор-Шеф.
- 23 .Каталоги оборудования и посуды фирмы «Комплекс-бар»

Интернет-ресурсы

[http: //www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[http: //www.f-art.nnov.ru](http://www.f-art.nnov.ru) Торговое и технологическое оборудование

<http://www.wine.ru/winemaking/degustation.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	Защита отчетов после проведения практических работ и практических занятий
Определять вид, тип и класс предприятия и его оснащение в	

организациях общественного питания, разрабатывать меню и производственную программу цехов	
Разрабатывать и предлагать структуру производства, составлять перечень производственных и вспомогательных помещений. Определять основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах (с учетом непрерывности технологического процесса). Подбирать торгово-технологическое оборудование для основных производственных цехов и вспомогательных помещений.	Защита расчетных работ. Экспертное наблюдение.
Составлять графики выхода обслуживающего персонала на работу	Защита практических отчетов по разработке графиков для различных типов предприятий питания
Использовать нормативную документацию (Сборники рецептур, Нормы оснащения)	Защита отчетов по результатам практических занятий.
Знания:	
Классификацию предприятий питания, характеристику типов и классов ПОП, состав помещений и производственную структуру организаций общественного	Контрольные работы Защита презентаций и рефератов Тестирование

питания	
Основы нормативно-правового регулирования оказания услуг в организациях общественного питания	Контрольная работа Защита исследовательских работ и презентаций.
Назначение, тенденции развития и классификацию предприятий общественного питания; характеристику торговых помещений ПОП, требования к их планировке и оформлению; особенности оснащения ПОП оборудованием, посудой, инвентарем; правила составления и оформления карты меню, карты вин и коктейлей ПОП; требования к качеству предоставляемых услуг; основные элементы и правила организации обслуживания в различных типах ПОП; порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги.	Тестирование Анализ статистических данных. Экзамен.