

Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.11 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Владимир



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.11 Моделирование профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11** Моделирование профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина **ОП.11** Моделирование профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный профессиональный цикл. Является вариативной частью ОПОП.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины.**

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

- Применять решения конкретных задач, с которыми придется сталкиваться специалисту-технологу в своей профессиональной деятельности.
- Выполнять возможные варианты производственных ситуаций.
- Разрабатывать производственные программы.

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

- Тип, класс, специализация предприятия, ассортимент продукции, перечень предоставляемых услуг. Рекламная деятельность.
- Организация трудового процесса на производстве.
- Оформление и оснащение торгового зала.
- Работа с персоналом.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **60 часов**, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40 часов**;

Самостоятельная работа обучающегося **20 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                   | <b>60</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                        | <b>40</b>   |
| в том числе:   |             |
| практические занятия   | 40          |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                             | <b>20</b>   |
| в том числе:   |             |
| - самостоятельная работа по решению практических задач                         | 4           |
| - самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ | 16          |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>                                      |             |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Обслуживания, моделирования профессиональной деятельности», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины
- “Обслуживания, моделирования профессиональной деятельности”.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Учебники:

1. Классика кулинарного искусства. 2016 г. В.В. Похлебкин-  
Национальные кухни наших народов.
2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания  
– 2016 г. Л.А.Панова

ГОСТ Р 50935-2015 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

ГОСТ Р 50762-2015 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

ГОСТ Р 50763-2016 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 50764-2016 Услуги общественного питания. Общие требования.

Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. Учеб. пособ. 2<sup>е</sup> изд. М: «Дашков и К<sup>0</sup>», 2016

Национальные кухни наших народов / В.В. Похлебкин - М: «Центрполиграф», 2015

Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П.Золин - М: «Академия», 2016

Оробейко Е.С., Шредер Н.Т. Организация обслуживания: Рестораны и бары. Учебное пособие М: «Альфа», 2015

Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. Учебное пособие М: «Академия», 2015

Годунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издание 1<sup>е</sup> перераб. и доб. СПб ПРОФИКС, 2015

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник - М: «Дашков и К<sup>0</sup>», 2016

Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании: учебное пособие М: «Дашков и К », 2015



### Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

| Контроль результатов усвоения   | Форма оценки результатов усвоения   |
|---|---|
| <b>Освоенные умения</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять тип, класс, специализацию предприятия по ассортиментному минимуму изделий и предоставляемых услуг;</li> <li>- создавать рекламные плакаты о работе предприятия;</li> <li>- разрабатывать производственные программы для заготовочных и доготовочных предприятий.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка практических работ</li> </ul>      |
| <b>Усвоенные знания</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации трудового процесса на производстве.</li> <li>- оформления и оснащение торгового зала.</li> <li>- работы с персоналом.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный, письменный опрос</li> <li>- зачет</li> </ul> |