Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.12 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Сапункова Анна Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

- использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;
- выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;
- решать задачи с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий;
- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;
- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки;
- решать ситуационные задачи, связанные с различными видами сырья; - владеть методикой решения ситуационных задач;
- производить основные технологические расчеты.

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

- теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл,
- знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;
- о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета,
- структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары.
- цели предмета, межпредметные связи, моделировании профессиональной деятельности, информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности, основные этапы решения ситуационных задач, методику, последовательность, форму.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часов;

самостоятельной работы обучающегося 62 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>194</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>132</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>45</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>62</i>
в том числе:	
Работа с опорным конспектом, специальной технологической литературой Подготовка презентаций.	<i>62</i>
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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ проект	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Методы и задачи учета в общественном питании	14	
Тема 1.1. Хозяйственный учет и его виды.	Содержание учебного материала	2	1
	Понятия о хозяйственном учете. Задачи и виды, значение хозяйственного учета в системе хозяйственного механизма и методов управления общественным питанием.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа обучающихся Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями по основным принципам построения хозяйственного учета.	2		
Тема 1.2. Организация бухгалтерского учета на предприятии общественного питания.	Содержание учебного материала	6	1-3
	Бухгалтерский учет: понятия, задачи, методы, составные части метода, документация и инвентаризация; оценка и составление отчетов. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью предприятий. Классификация документов учета, их реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Материальная ответственность: понятие, виды. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование для определения продажных цен блюд и кондитерских изделий и при расчете потребного количества сырья для производства.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями по основным принципам построения бухгалтерского учета.	4	
Раздел 2.	Документальное оформление движения сырья, товаров и тары, калькулирование затрат.	105	
Тема 2.1. Ценообразование и калькулирование на продукцию. Общественного питания.	Содержание учебного материала	12	1-3
	Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен на товары народного потребления. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной цены на продукцию общественного питания и кондитерские изделия. Порядок установления цен на продукцию. Производство кондитерского цеха. Система скидок /наценок / на продукцию общественного питания, порядок их применения. Понятие о калькуляции. Документы, используемые при составлении калькуляции. Порядок оформления, регистрации, хранения и использование калькуляционных карточек.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Определение продажных цен на готовые блюда и кондитерские изделия, составление на основе « Сборника рецептов» калькуляционных карточек.	6	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа обучающихся Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями по основным принципам построения бухгалтерского учета.	8		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	14	1-2

Учет сырья и готовой продукции на производстве .	Документальное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кондитерский цех. План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расход специй и соли. Требование- накладная ,расходная накладная, назначение, порядок оформления. Составление акта реализации и отпуска изделий кухни, отчет о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха Порядок описания боя, брака, порчи продуктов. Инвентаризация, понятие, цели, порядок произведения, подведения итогов.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Ознакомление с составлением учебных документов путем решения практических заданий. Составление отчета о движении сырья на кухне. Заполнение инвентаризационных записей.	7	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом, учебной специальной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми словами: план- меню, наряд-заказ, акт реализации, акт боя, брака и порчи изделия. Подготовка к практическим занятиям.	8	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	14	1-3

<p>Методы обслуживания посетителей</p>	<p>Общая характеристика методов обслуживания. Виды обслуживания. Расчеты с посетителями при различных методах обслуживания. Наличные и безналичные расчеты.</p> <p>Расчеты при обслуживании через официанта. Принятие официанта кассового аппарата. Составление заказа и счета, передача заказа на производство.</p> <p>Расчет с посетителями. Подготовка и сдача выручки официантом.</p> <p>Представительная зарплата заказа посетителей через кассу. Отчетные документы и их оформление расчет общей суммы контрольных чеков.</p> <p>Расчеты при обслуживании свадеб, вечеров, банкетов. Прием заказов, подготовка меню. Ознакомление заказчика с правилами работы предприятия, с правилами обслуживания, порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей.</p> <p>Безналичные расчеты. Расчеты при обслуживании конференции, съездов, участников совещаний, расчеты по гарантийным письмам организаций; расчеты с туристами. Расчет потребности в посуде и в приборах для подачи.</p>		
	<p>Лабораторные работы</p>	-	
	<p>Практические задания</p> <p>Ознакомления с составлением документов первичного учета расчетных операций по обслуживанию посетителей.</p> <p>Решение практических задач по оформлению счетов-заказов.</p> <p>Расчет потребностей в посуде и приборах подачи.</p>	6	
	<p>Контрольные работы</p>	-	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа с опорным конспектом, учебной специальной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями и технологией расчетных операций.</p>	8	
<p>Тема 2.4.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	1-3

Стандарты предприятия	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий. Структура стандартов; требования, предъявления их разработки. Регистрация и введение. СТП в действии. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт. Срок действия ТТК. Составные элементы технико-технологической карты. Содержание разделов. Порядок составления ТТК. Сборники рецептур и их применения при разработке ТТК. Органолептические свойства оценки качества готовой продукции. Пищевая и энергетическая ценность готовой продукции. Расчет дневного рациона питания. Методика расчета. Суточный расход энергии человеком. Питание различных групп взрослого населения. Рациональное сбалансированное питание. Меню дневного рациона питания.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические задания Составление технико-технологических карт. Ознакомление с СТП. Составление меню дневного рациона для различных групп населения.	6	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Составления технико-технологических карт. Ознакомления с основными понятиями раздела.	8	
Раздел 3	Понятие моделирования профессиональной деятельности. Цели, методы, приемы.	4	
Тема 3.1. Понятие моделирования профессиональной деятельности. Цели, методы, приемы.	Модели, побуждающие студентов к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения учебным материалом. Познавательная активность.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: работа с опорным конспектом, специальной литературой.	2	
Раздел 4.	Решение ситуационных задач	64	

Тема 4.1. Решение ситуационных задач, связанных с расчетом расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	Технологические расчеты: отходы при обвалке, и порционировании, потери при тепловой обработке, отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто; масса дополнительных продуктов, нетто.	10	3
	Лабораторные работы		
	Практические занятия: Изучение таблиц «Технологических расчетов», определение схем решения задач, проведение расчетов, нахождение решения поставленной задачи, требующей строго индивидуального подхода.	9	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: работа с опорным конспектом, специальной технологической литературой.	6	
Тема 4.2. Решение ситуационных задач, связанных с расчетом расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб, морепродуктов	Решение ситуационных задач, связанных с расчетом расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб, морепродуктов, основные этапы, методика, последовательность, формы.	8	3
	Лабораторные работы		
	Практические занятия №1: Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом, из рыб с хрящевым скелетом. Производить расчет пищевых отходов, к которым отнесены икра и молоки, головы без жабер, плечевая кость, плавники (в том: числе хвостовой), позвоночник и реберные кости, а также кожа и чешуя».	6	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: работа со специальной технологической литературой.	6	
Тема 4.3. Решение ситуационных задач, связанных с расчетом сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из картофеля, овощей, грибов, плодов, ягод и орехов.	Решение ситуационных задач, связанных с расчетом сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из картофеля, овощей, грибов, плодов, ягод и орехов. Основные этапы, технологические расчеты, методика, последовательность, формы.	8	3
	Лабораторные работы		
	Практические занятия №16. Изучение таблиц технологических нормативов, использование данных, составление схемы решения задач, произведение расчетов, нахождение решений задач, требующих строго индивидуального подхода.	5	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: работа со специальной технологической литературой.	6	

Раздел 5.	Межпредметные связи. Информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности.	6	
Тема 5.1 «Межпредметные связи.	Содержание моделирования профессиональной деятельности, его связь с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания	2	1
Информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности».	в свете современных требований. Использование современных информационных технологий для решения поставленных производственных задач.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: работа со специальной технологической литературой, подготовка презентации на тему «Содержание моделирования профессиональной деятельности», «Связь моделирования профессиональной деятельности с другими дисциплинами».	4	
Зачет по пройденным темам		1	
ИТОГО		194	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, экран, проектор

Литература

Основная:

1. Булычева Е.И., Забулаева Э.А., Фомина Л.Ф. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Экономика, 2010г. -120с.
2. Козловская Л.В. Сборник дидактических материалов по курсу «Калькуляция и учет». - М., 2010г.-256с.
3. Расулов Н.Д. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Книжный мир, 2011г.-345с.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: Феникс, 2010г.-389с.
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» 25 января 2007 г.
6. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утверждены постановлением Советом Министров РФ 18.04.08
7. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. XI. Экономика, 2012 г.- 517с.
8. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М. Высшая школа, 2011г.-567с.
9. Красильников П.Л., Надежин И.Л. Современный ресторан и культура обслуживания. М. Экономика, 2011 г. - 345с.

Дополнительная:

1. Кодлинг Л., Фойдль Г. Руководство для официантов. М. Экономика, 2012г.- 179с.
2. Нейман Г., Таффе Л. Искусство обслуживания. М. Экономика, 2012.250с.
3. Крымская В.А., Балашов В.Ф., Справочник официанта. М. Экономика, 2013 г.-198с.
4. Коршунов Л.В. Организация обслуживания в ресторане. М Высшая школа, 2012г.- 387с.
5. ГОСТ 50762-05 «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания»
6. ГОСТ Р 50647-06 «Общественное питание. Термины и определения» 7. ГОСТ 50764-06«Услуги общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу»

Интернет-ресурсы

1. Педагогический энциклопедический словарь. <http://dictionary.fio.ru/> (дата обращения 06.02.2015г.)
2. Большая советская энциклопедия <http://bse.sci-lib.com/> (дата обращения 26.12.2015г.)
3. Универсальная энциклопедия Кирилла и Мефодия. <http://km.ru/> разделы: «Общество, экономика и политика» Энциклопедия. <http://elementy.ru/trefil/> (дата обращения 22.11.2015г.)
4. Большая научная библиотека. <http://www.sci-lib.com/> (дата обращения 14.06.2015г.)
5. Книги. <http://proprius.narod.ru/> (дата обращения 06.04.2015г.)
6. Популярные и научные труды по <http://www.macroevolution.narod.ru/paperlist.htm> (дата обращения 16.04.2015г.)

7. Учебники и научно-популярные материалы по [http: /www.anriitem.com/ecology/](http://www.anriitem.com/ecology/) (дата обращения 23.06.2015г.)
8. Электронные книги. Учебники. Рефераты. [http: /www.edubook.ru/](http://www.edubook.ru/)
9. Российская научная сеть. [http: /www.nature.ru/](http://www.nature.ru/) (дата обращения 12.05.2015г.)
10. Сайт федерального агентства по образованию. [http: /www.ed.gov.ru/](http://www.ed.gov.ru/) (дата обращения 06.02.2015г.)
11. Учебная литература. [http: /www.biozz.ru/book/](http://www.biozz.ru/book/) (дата обращения 09.02.2015г.)
12. Сайт министерства образования и науки РФ. [http: /www.mon.gov.ru/](http://www.mon.gov.ru/) (дата обращения 23.11.2015г.)
13. Сайт сетевое сообщество «Профессионал», портал естественных наук. [http: /www.soprof.ru/](http://www.soprof.ru/) [http: /e-science.ru/](http://e-science.ru/) (дата обращения 23.05.2015г.)
15. Педсовет. ORG. [http: /www.pedsvet.org/](http://www.pedsvet.org/) (дата обращения 29.03.2015г.)
16. Всероссийский школьный портал. [http: /www.schoolbase.ru/](http://www.schoolbase.ru/) (дата обращения 16.02.2015г.)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<i>Умения:</i>	
- использовать экономическую, нормативную, управленческую, правовую документацию;	Тестирование, практические занятия, анализ рефлексивных действий
- выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;	Тестирование, практические занятия, анализ рефлексивных действий
- решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;	Тестирование, практические занятия, анализ рефлексивных действий
- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;	Тестирование, практические занятия, анализ рефлексивных действий
- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки.	Тестирование, практические занятия, анализ рефлексивных действий
- решать ситуационные задачи, связанные с различными видами сырья	Практическая работа
- владеть методикой решения ситуационных задач	Практическая работа
- производить основные технологические расчеты.	Практическая работа
<i>Знания:</i>	
теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл,	Фронтальный и индивидуальный опрос, семинар, реферативная форма оценки знаний.
знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания; о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета,	Фронтальный и индивидуальный опрос, семинар, реферативная форма оценки знаний.
- структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары.	Фронтальный и индивидуальный опрос, семинар, реферативная форма оценки знаний.

- цели предмета, межпредметные связи моделирования профессиональной деятельности	Устный ответ, подготовка и защита презентации.
- информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности	Подготовка и защита презентации.
- технология, основные этапы решения ситуационных задач: методика, последовательность, форма.	Письменный ответ