

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Н. А. Хромцева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.13 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2021 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. №384) базовый уровень подготовки и примерной программы дисциплины Моделирование профессиональной деятельности ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»  
Разработчик: О. С. Артамонова - преподаватель.

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К  
экономико-технологических дисциплин  
Протокол № от « » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ / Н.И.Хворова /

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Моделирование профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

### Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Моделирование профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной 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 организовывать обслуживание туристов.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен знать:

- правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизацию отрасли;
- основы менеджмента и маркетинга;
- техническое оснащение предприятий питания;
- организацию производства и обслуживания на 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.

В результате изучения дисциплины учебного цикла обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

ЛР 20 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов; самостоятельной работы обучающегося 31 часа.

## **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>93</b>	<b>93</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>	<b>14</b>
в том числе:		
практические занятия	12	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>31</b>	<b>79</b>
в том числе:		
работа с учебной литературой	18	66
написание реферата	4	4
выполнение индивидуального задания	5	5
составление схем, таблиц, отчетов	4	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Моделирование профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов		Освояемые ОК, ПК Формируемые ЛР
			очн	заоч	
1	2		3	4	6
<b>Тема 1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента продукции, перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	2	ОК.1 ОК.9 ПК 1.1-6.5 ЛР 20
	1	Маркетинговые исследования. Определение типа и специализации предприятия.			
	2	Ассортимент реализуемой продукции. Структура производства. Нормативная база деятельности предприятия.			
	3	Методы и формы обслуживания. Предоставляемые услуги.			
	4	Определение направления рекламной деятельности.			
<b>Практические работы:</b> 1. Маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия. 2. Разработка структуры и основные элементы инфраструктуры предприятия. 3. Составление плана рекламной компании		6	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем); - оформление лабораторно – практической работы, подготовка к защите; - разработка структуры производственного цикла предприятия. Подготовка сообщений «Средства рекламы», «Инфраструктура ПОП». Проведение маркетинговых исследований с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги предприятия. Определение направленности рекламной деятельности предприятия.		6	16		
<b>Тема 2. Разработка производственной программы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.2 ЛР 20
	1	Нормативы выпуска блюд. Производственная программа предприятия.			
	2	Фирменные блюда и напитки. Нормативная документация.			
	3	Варианты меню, используемые на предприятии.			
	4	Расчёт потребного количества сырья для реализации производственной			

		программы.			
		<b>Практические работы:</b> 1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. 2. Разработка ассортимента блюд и напитков для завтрака 3. Составление вариантов меню.	6	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем); - составление вариантов меню в зависимости от заданной ситуации; - составление ТТК и ТК на блюда и напитки; - ведение расчёта сырья	8	16	
<b>Тема 3. Организация трудового процесса на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		10	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.2 ЛР 20
	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 и качества выпускаемой продукции.			
	5	Подбор технологического оборудования для основных производственных цехов и вспомогательных помещений.			
		<b>Практические работы:</b> 1. Изучение характеристики рабочих мест в основных производственных цехах с учётом требований техники безопасности, санитарных правил 2. Составление схемы расположения помещений предприятия 3. Подбор и составление таблицы размещения оборудования по цехам.	6	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем); - разработка схемы структуры производства; - определение основных направлений труда; - предложение форм контроля качества выпускаемой продукции.	6	16		
<b>Тема 4. Оформление и оснащение торгового</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	1	ОК.3- ОК.5 ПК 6.2
	1	Фирменный стиль и оформление интерьера предприятия.			
	2	Планировка торгового зала и размещение оборудования в нём. Мебель и её			



<b>зала. Презентация предприятия</b>		расстановка в зале. Сервировка стола.			ЛР 20
	3	Презентация предприятия.			
	4	Подбор предметов сервировки столов с учетом стиля			
	<b>Практические работы:</b> 1. Разработка структуры и фирменного стиля предприятия.		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем); - разработка фирменного стиля предприятия; - разработка программы презентации заданного предприятия		6	15		
<b>Тема 5. Работа с персоналом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	1	ОК.3- ОК.5 ПК 6.2 ЛР 20
	1	Схема управления предприятием.			
	2	Графики выхода на работу персонала.			
	3	Основные направления повышения квалификации персонала			
	4	Определение количественного и квалификационного состава работников предприятия. Составлять штатное расписание.			
	<b>Практические работы:</b> Разработка схемы управления предприятием. Разработка основных направлений повышения квалификации персонала		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем);		3	16		
<b>Всего по дисциплине:</b>			<b>93</b>		

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Моделирования профессиональной деятельности». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект литературы;
- инструктивные карты;
- плакаты;
- комплекты контрольно-измерительных материалов;
- микроскопические препараты;
- микроскопы;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- диапроектор;
- комплект диафильмов и слайдов.

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

##### **Перечень 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», 2017.-432 с.-гриф МО РФ;
2. Основы калькуляции и учёта. И.Н. Усова, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина. М.: Академия, 2016г.
3. Сборник рецептур зарубежной кухни. Под редакцией А.Т. Васютковой. М.: Данилов и Ко, 2014г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э. Харченко. М.: Академия, 2015г.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. 2015г.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2016г.

Интернет – ресурсы:

1. Периодическое издание «Питание и общество»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ (устный опрос, тестирование, выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на экзамене. Формы и методы промежуточной аттестации разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев до начала аттестации. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости создаются фонды оценочных средств (ФОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

<b>Раздел (тема) учебной дисциплины</b>	<b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемые ОК и ПК)	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Тема 5.	<b>Умения:</b> -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Аргументация выбора метода исследования; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Темы 3,4,5.	-рассчитывать энергетическую ценность блюд	Обоснование выбора методики расчета энергетической ценности; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Темы 3,4,5.	-составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Аргументация выбора рациона; анализ и оценка результатов своей деятельности	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Тема 2.	<b>Знания:</b> -роль пищи для организма человека	Изложение роли пищи в жизни человека, исследование схем расщепления питательных веществ.	Самостоятельная работа. Тестирование.
Тема 2.	-основные процессы обмена веществ в организме	Изложение возникновения пищевых инфекций; Исследование путей заражения; Установление взаимосвязи заболеваний и пищи.	Самостоятельная работа. Тестирование.

Темы 3, 4.	-суточный расход энергии	Установление зависимости расхода и образования энергии от возраста, пола, физической нагрузки.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Темы 3,4,5.	-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Установление пищевой ценности продуктов питания.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Тема 2.	-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Аргументация роли питательных веществ, анализ и оценка результатов своей деятельности.	Самостоятельная работа. Тестирование.
Тема 1.	-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Аргументация процессов пищеварения.	Самостоятельная работа. Тестирование
Темы 1,2.	-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Осознание роли различных факторов в усвояемости пищи.	Самостоятельная работа. Тестирование
Тема 3.	-понятие рациона питания	Установление роли рационального питания и правильного подхода к выбору продуктов для составления меню.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Темы 3,4.	-суточную норму потребности человека в питательных веществах	Аргументация определения потребности в питательных веществах.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Тема 3.	-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Анализ и оценка результатов своей деятельности.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Тема 5.	-назначение лечебного и лечебно-профилактического питания	Аргументация назначения лечебных и профилактических диет.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Темы 3, 4, 5.	-методики составления рациона питания	Анализ и оценка результатов своей деятельности при составлении рациона.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Тестирование.
Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6	ОК 1. Понимать сущность и социальную	-объясняет сущность деятельности в рамках своей будущей профессии	Выполнение компетентностно ориентированного

	<p>значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приводит примеры, подтверждающие значимость выбранной профессии</li> <li>-воспроизводит оценки социальной значимости своей будущей профессии и объясняет основания этих оценок</li> <li>-называет не менее трех возможностей горизонтальной и вертикальной карьеры в рамках будущей профессии</li> </ul>	<p>задания</p>
<p>Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6</p>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планирует деятельность, применяя технологию с учетом изменения параметров объекта, к объекту того же класса, сложному объекту (комбинирует несколько алгоритмов последовательно или параллельно)</li> <li>-выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности</li> </ul>	<p>Выполнение компетентностно ориентированного задания</p>
<p>Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6</p>	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводит анализ причин существования проблемы</li> <li>-предлагает способ коррекции деятельности на основе результатов оценки продукта</li> <li>-определяет показатели результативности деятельности в соответствии с поставленной задачей деятельности</li> <li>-задает критерии для определения способа разрешения проблемы</li> <li>-прогнозирует последствия принятых решений</li> <li>-называет риски на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации</li> </ul>	<p>Выполнение компетентностно ориентированного задания</p>
<p>Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-предлагает источник информации определенного типа / конкретный источник для получения недостающей информации/ и обосновывает свое предложение</li> <li>-характеризует произвольно заданный источник информации в соответствии с задачей деятельности,</li> <li>-принимает решение о завершении \ продолжении информационного поиска на основе оценки достоверности \ непротиворечивости полученной информации</li> <li>-извлекает информацию по самостоятельно сформулированным основаниям,</li> </ul>	<p>Выполнение компетентностно ориентированного задания</p>

		<p>исходя из понимания целей выполняемой работы, систематизирует информацию в рамках самостоятельно избранной структуры - делает вывод о причинах событий и явлений на основе причинно-следственного анализа информации о них,</p> <p>-делает обобщение на основе предоставленных эмпирических или статистических данных</p>	
Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. (Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.)</p>	<p>-выполняет работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.</p> <p>-владеет современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.п.) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет)</p> <p>-проявляет умение и желание работать с книгами, учебниками, справочниками, атласами, картами, определителями, энциклопедиями, каталогами, словарями, CD- Rom, Интернет</p>	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6	<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-при работе в команде фиксирует особые мнения; использует приемы выхода из ситуации, когда дискуссия зашла в тупик, или резюмирует причины, по которым группа не смогла добиться результатов обсуждения</p> <p>-дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы, относительно цели групповой работы</p> <p>-самостоятельно готовит средства наглядности</p> <p>-самостоятельно выбирает жанр монологического высказывания в зависимости от его цели и целевой аудитории</p> <p>-работает с вопросами в развитие темы и \ или на дискредитацию позиции</p> <p>-выделяет и соотносит точки зрения, представленные в диалоге или дискуссии</p> <p>самостоятельно определяет жанр</p>	Выполнение компетентностно ориентированного задания

		продукта письменной коммуникации в зависимости от цели, содержания и адресата	
Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-проявляет ответственность за выполняемую заботу членов команды -берет ответственность на себя за принятие творческих решений в нестандартной ситуации и результат деятельности.	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения -стремится к успеху, самосовершенствуется, проявляет самокритику -корректирует поведение на основе анализа причин успехов и неудач в деятельности.	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 1; 2; 3; 4; 5; 6	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-готов к самостоятельной деятельности в условиях неопределенности -проявляет инициативу и склонность к предпринимательской деятельности анализирует различные варианты выполнения решений, сравнивает их, оценивает риски -организует разработку новых проектов принимает непопулярные решения в зависимости от ситуации.	Выполнение компетентностно ориентированного задания
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-определяет качество сырья для приготовления мясных блюд -соблюдает правила техники безопасности -проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции -составляет план определения качества мяса -составляет рацион питания с учетом калорийности мяса	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-определяет качество сырья для приготовления рыбных блюд -соблюдает правила техники безопасности -проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции -составляет план определения	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической

		<p>качества рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности рыбы</li> </ul>	<p>деятельности</p>
<p>Темы 2; 3; 4; 5; 6</p>	<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления блюд из мяса домашней птицы</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества мяса птицы</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности мяса птицы</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
<p>Темы 2; 3; 4; 5; 6</p>	<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности мяса</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
<p>Темы 2; 3; 4; 5; 6</p>	<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных холодных соусов</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных холодных соусов</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности сложных холодных соусов</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
<p>Темы 2; 3; 4; 5; 6</p>	<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>



		<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составляет план определения качества блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> </ul>	
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления мясных блюд</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных супов</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности мяса</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления мясных блюд</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных горячих соусов</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности мяса</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение</p>

	рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы</li> </ul>	задания; Оценка продукта практической деятельности
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Темы 2; 3; 4; 5; 6	ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой</li> </ul>	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта

		<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составляет план определения качества мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>практической деятельности</p>
Темы 2; 3; 4; 5; 6	<p>ПК 4.4</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 2; 3; 4; 5; 6	<p>ПК 5.1</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных холодных десертов</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных холодных десертов</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности сложных холодных десертов</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Темы 2; 3; 4; 5; 6	<p>ПК 5.2</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определяет качество сырья для приготовления сложных горячих десертов</li> <li>-соблюдает правила техники безопасности</li> <li>-проводит оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-составляет план определения качества сложных горячих десертов</li> <li>-составляет рацион питания с учетом калорийности сложных горячих десертов</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов практической деятельности;</p> <p>Выполнение задания;</p> <p>Оценка продукта практической деятельности</p>
Тема 1	<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-составляет план повышения основных показателей</li> </ul>	<p>Наблюдение результатов</p>

	основных показателей производства.	производства	практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Тема 1	ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	-составляет план выполнения работ	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Тема 1	ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	-организует работу трудового коллектива в соответствии с СанПИН	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Тема 1	ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-осуществляет контроль и оценивает результаты выполнения работ исполнителями	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности
Тема 1	ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-ведет утвержденную учетно-отчетную документацию.	Наблюдение результатов практической деятельности; Выполнение задания; Оценка продукта практической деятельности Промежуточный контроль в форме устного экзамена

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Планировать работу производства;</li> <li>- Организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий;</li> <li>- Проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия.</li> <li>- Разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.</li> <li>- письменная проверка;</li> <li>- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;</li> <li>- тестовый контроль;</li> </ul>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли</li> <li>- Основы менеджмента и маркетинга.</li> <li>- Техническое оснащение предприятия питания</li> <li>- Организацию производства и обслуживания в предприятиях питания;</li> <li>- Товароведную характеристику пищевых продуктов;</li> <li>- Экономику организации (предприятия)</li> <li>- Системы управления качеством на предприятиях питания.</li> <li>- Систему управления персоналом на предприятии питания.</li> <li>- Планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей.</li> <li>- Национальные особенности питания народов различных стран.</li> <li>- Особенности русской, региональной и национальной кухни.</li> <li>- Виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;</li> <li>- защита рефератов - тестовый контроль</li> <li>- защита компьютерной презентации.</li> <li>- отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских</li> </ul>