

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума

Г.В. Санникова/

08 2017 г.

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и утвержденным приказом Министерства образования Кировской области «Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП СПО в Кировской области» № 5 – 1145 от 26 декабря 2017 г.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: А.Н. Низамеева – преподаватель

Рассмотрен на заседании П(Ц)К

экономико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от « 31 » 08 2017 г.

Председатель П(Ц)К Шутова / Е.Н. Шутова/

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью вариативной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения 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 организовать обслуживания туристов; В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли
- Основы менеджмента и маркетинга.
- Техническое оснащение предприятия питания
- Организацию производства и обслуживания в 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 освоения дисциплины обучающийся 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы полуфабрикатов 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 и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

