

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ОП 16 МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

Тамбов, 2021

## Рецензия

на рабочую программу дисциплины *Моделирование профессиональной деятельности* преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

*Акользиной Юлии Петровны*

Рабочая программа дисциплины *Моделирование профессиональной деятельности* разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

Рабочая учебная программа имеет в своём составе все необходимые разделы: пояснительную записку, тематический план; содержание программного материала с требованиями к основным планируемым результатам обучения («обучающийся должен знать», «обучающийся должен уметь»); список практических занятий, материал для контроля, список рекомендуемой литературы.

Содержание программы позволяет обучающимся овладеть не только необходимыми теоретическими знаниями и практическими навыками по специальности, но и сформировать личностные качества, проявить способность анализировать информацию и принимать самостоятельные решения, позволяющие выполнять трудовую деятельность в будущем.

В целом рабочая программа дисциплины *Моделирование профессиональной деятельности*, разработанная преподавателем Акользиной Ю.П., соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

Председатель Правления, начальник управления  
оптово-розничной торговли и общественного  
питания Тамбовского облпотребсоюза



М.В. Зоткин

## Рецензия

на рабочую программу дисциплины *Моделирование профессиональной деятельности* преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза» *Акользиной Юлии Петровны*

Рабочая программа дисциплины *Моделирование профессиональной деятельности* разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

В содержании рабочая программа имеет все необходимые разделы: пояснительную записку, тематическое планирование, содержание программного материала, перечень практических занятий, внеаудиторную самостоятельную работу студентов, материал для контроля знаний, список литературы.

Связь теоретического и практического обучения, которая прослеживается в программе, позволит повысить эффективность усвоения учебного материала дисциплины, а также более основательно подготовить обучающихся к работе на производстве.

В целом рабочая программа дисциплины «Моделирование профессиональной деятельности», разработанная преподавателем Акользиной Ю.П., соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

Преподаватель технологических дисциплин



Н.С. Куксова

Рассмотрено и одобрено на  
заседании цикловой  
коммерческо-технологических  
и товароведных дисциплин  
Протокол № 7 от «28» июня 2021 г  
Председатель цикловой комиссии  
 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-  
воспитательной работе  
 Алдашкина И.В.  
«28 » июня 2021 г

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП 16 Моделирование профессиональной деятельности* разработана на основе вариативной части Федерального Государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза».

Автор: преподаватель Акользина Ю.П., преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

Куксова Н.С. - преподаватель технологических дисциплин;

Зоткин М.В.. – председатель Правления, начальник управления оптово-розничной торговли и общественного питания Тамбовского облпотребсоюза

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

**1. ПАСПОРТ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП 16* «Моделирование профессиональной деятельности» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

дисциплина «Моделирование профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины *ОП 16* «Моделирование профессиональной деятельности» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* базового уровня подготовки следующими умениями, знаниями, которые общими компетенциями:

**общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую

		<p>для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы</p>

		структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе  <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	<b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты

	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии (специальности)</i> <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i> ;

		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>
		<p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен:**

**уметь:**

- определять виды хозяйствующих субъектов, давать характеристику типам и классам предприятий общественного питания;
- составить схему взаимосвязи групп помещений;
- определять цель и миссию предприятия;
- проводить маркетинговые исследования с целью определения основного сегмента потребителей;
- разрабатывать рекламно-информационные тексты, предлагать средства внутренней рекламы, содержание сайта предприятия и пр;
- составлять основное меню предприятия и меню для: комплексного или семейного обеда, бизнес-ланча, банкета, меню для проведения специального мероприятия и т.д.;
- составлять технологические карты на 4-5 блюд разных групп;

- давать характеристику рабочих мест в основных производственных цехах с учётом требований техники безопасности и санитарных правил;

- подбирать технологическое оборудование для основных производственных цехов и вспомогательных помещений.

**знать:**

- классификацию типов и классов предприятий 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 предоставляемые услуги.

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

максимальной учебной нагрузки студента 42 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 42 часа;

практических занятий 34 часов

самостоятельной работы студента 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	42
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	42
в том числе:	
Практические занятия в подгруппах	34
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	0

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

#### *ОП 16 «Моделирование профессиональной деятельности»*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Введение</b>		<b>4</b>	2
	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Предмет, цели, задачи и структура предмета, межпредметные связи. Назначение, классификация, характеристика организаций общественного питания, отличительные особенности, принципы размещения, режим работы, перечень услуг, формы обслуживания.	2	
	2. Обслуживающий персонал. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	2	
<b>Раздел 1. Характеристика предприятия (сети предприятий). Маркетинговый анализ потребителей.</b>		<b>4</b>	

	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>3. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы. Общие понятия об учредительных документах: учредительный договор, устав предприятия. Понятие о регистрации. Лицензирование продажи отдельных групп товаров (алкогольные напитки, табачные изделия).</b>	2	
	<b>4.Практическое занятие № 1</b> Разработка рекламы проектируемого предприятия	2	
<b>Раздел 2 Оперативное планирование работы производства. Разработка меню.</b>		<b>12</b>	2
	<b>5.Виды меню в зависимости от типа предприятия. Нормативная документация предприятий</b>	2	
	<b>6.Практическое занятие № 2</b> Разработка меню предприятия	2	
	<b>7.Практическое занятие № 3</b> Составление меню для специального вида обслуживания	2	
	<b>8.Практическое занятие № 4</b> Проведение расчёта сырья по меню для специального вида обслуживания.	2	
	<b>9.Практическое занятие № 5</b> Разработка технологических карт на блюда по меню	2	
	<b>10.Практическое занятие № 6</b> Разработка технико-технологических карт на блюда по меню	2	
<b>Раздел 3. Организация работы и техническое оснащение производства.</b>		<b>8</b>	2
	<b>11.Практическое занятие № 7</b> Решение задач по установке и эксплуатации теплового оборудования. Составление схемы расстановки.	2	
	<b>12.Практическое занятие № 8</b> Решение задач по установке и эксплуатации механического оборудования. Составление схемы расстановки.	2	
	<b>13.Практическое занятие № 9</b> Решение задач по установке и эксплуатации холодильного оборудования. Составление схемы расстановки.	2	

	<b>14.Практическое занятие № 10</b> Составление схемы предприятия с расстановкой оборудования.	2	
<b>Раздел 4. Оформление и оснащение торговых помещений. Презентация предприятия.</b>		<b>6</b>	2
	<b>15.Практическое занятие № 11</b> Разработка структуры и фирменного стиля (тематике) оформления интерьера торговых помещений предприятия..	2	
	<b>16.Практическое занятие № 12</b> Подбор и размещение торгового оборудования в зале. Подбор мебели с учетом единства стиля.	2	
	<b>17.Практическое занятие № 13</b> Подбор предметов сервировки стола с учетом стиля предприятия, форм и методов обслуживания	2	
<b>Раздел 5. Управление предприятием (менеджмент). Работа с персоналом.</b>		<b>8</b>	2
	<b>18.Практическое занятие № 14</b> Составление схемы управления предприятием	2	
	<b>19.Практическое занятие № 15</b> Определение основных направлений повышения квалификации персонала, переподготовки.	2	
	<b>20.Практическое занятие № 16</b> Расчёт количества работников предприятия.	2	
	<b>21.Практическое занятие № 17</b> Составление графиков выхода на работу работников предприятия.	2	
<b>Всего:</b>		<b>42</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебной аудитории.

Оборудование учебной аудитории:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- образцы меню, калькуляционных карт, технологических и технико-технологических карт.
- схемы расстановки оборудования в производственных цехах: мясном, рыбном, холодном, горячем, кулинарном, кондитерском, моечной столовой посуды, раздаточных.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. - 416 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> .

### **Нормативные документы**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. –

III, 10 с.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1]]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]]. – Режим доступа:

#### **Дополнительные источники:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2016.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www. 100 menu. ru](http://www.100menu.ru)

2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)

3. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)

4. Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b>            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 ;</p>	<p>- тестовый контроль;            - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.            - письменная проверка;            - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;            - тестовый контроль;</p>
<p><b>Знания:</b>            - 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 рецептур, принципы их разработки и документального оформления</p>	<p>- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;            - защита рефератов            - тестовый контроль            - защита компьютерной презентации.            - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских</p>