Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский информационно-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочих мест
для профессии 16675 «Повар»

2022

Рассмотрена
Цикловой методической комиссией
Профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих и
служащих
«31» августа 2022 г.
Председатель
_____Ю.В. Нецветов

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ КК КИТТ
_____Е.Н. Байлов
«31» августа 2022 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар», уровень квалификации повар 2, 3 разряда, Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08. 09. 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар», укрупненная группа «Торговля и общественное питание», Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих"

Организация разработчик: ГАПОУ КК КИТТ

Разработчики:

О.Ю. Самхарадзе преподаватель
ГАПОУ КК КИТТ
_____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Техническое оснащение и организация рабочих мест
название дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения в соответствии профессиональным стандартом по профессии 16675 «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08. 09. 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и квалификационных требований, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки и повышения квалификации и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.03 Общепрофессиональный цикл

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.
ПК 1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 1.3	Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.4	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.
ПК 2.1	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 2.2	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 2.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.4	Готовить каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.5	Готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.6	Готовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов
ПК 2.7	Готовить простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.8	Готовить простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 2.9	Готовить простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 2.10	Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 2.11	Готовить простые блюда из домашней птицы.
ПК 2.12	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 2.13	Готовить салаты.
ПК 2.14	Готовить простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 30 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 30 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**30**
в том числе:	
лабораторные работы	*0*
практические занятия	*8*
контрольные работы	*0*
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочих мест

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочих мест			**30**	
Тема 1.1. Классификация оборудования для предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1	Классификация оборудования для предприятий общественного питания	2	1
	2	Универсальные приводы, принцип работы.	2	1
	3	Весоизмерительное оборудование для предприятий общественного питания	2	1
	4	**Практическое занятие №1** Изучение устройства универсальных приводов, принципа работы, правил безопасной эксплуатации по образцам, плакатам.	2	2
	5	**Практическое занятие №2** Изучение весоизмерительного оборудования, принципа работы, правил безопасной эксплуатации по образцам, плакатам.	2	2
Тема 1.2. Тема Характеристика предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**		**2**	
	6	Классификация предприятий общественного питания.	2	1
Тема 1.3 Организация производства предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**		**16**	
	7	Классификация цехов предприятий общественного питания	2	
	8	Организация работы заготовочных цехов: овощной цех.	2	1
	9	Организация работы заготовочных цехов: мясорыбный цех.	2	
	10	**Практические занятия № 3** Составление схем примерного размещения оборудования в заготовочных цехах.	2	

	11	Организация работы доготовочных цехов: горячий цех.	2	1
	12	Организация работы доготовочных цехов: холодный цех	2	
	13	Организация работы вспомогательных производственных помещений: моечной кухонной посуды, хлеборезки, раздаточных.	2	1
	14	**Практические занятия № 4** Составление схем примерного размещения оборудования в доготовочных цехах.	**2**	2
	15	**Дифференцированный зачет**	**2**	3
		Всего:	**30**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- персональный компьютер
- телевизор

Учебное оборудование:

-плиты, жарочные шкафы, холодильники, водонагреватели;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организации рабочего места»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники*:*

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014- 416с.
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014- 560с.

Дополнительные источники:

1. Гайворовский К.Я., Щеглов Н.Г. Оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016- 480с.
2. Гайворовский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016- 104с.
3. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие/ Е.С. Оробейко, Н.Г.Шредер. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2016. – 320 с.

Интернет – ресурсы:

http://www.znanium.com - электронная библиотека

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 обучающихся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Знать:	
характеристики основных типов организации общественного питания	Фронтальный опрос Дифференцированный зачет
принципы организации кулинарного производства	Фронтальный опрос Дифференцированный зачет
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Фронтальный опрос Дифференцированный зачет
правила их безопасного использования;	Фронтальный опрос Дифференцированный зачет
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Фронтальный опрос Дифференцированный зачет
Уметь:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;	Фронтальный опрос Оценка выполнения практических занятий Дифференцированный зачет
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Фронтальный опрос Оценка выполнения практических занятий Дифференцированный зачет
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Фронтальный опрос Оценка выполнения практических занятий Дифференцированный зачет
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	Фронтальный опрос Оценка выполнения практических занятий Дифференцированный зачет