Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
_____ Андреевой М. А.
«29» 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места

адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки
по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Игарка, 2022

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. № 05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчик: Жосан М.И. – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперт:

Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Основы физиологии питания разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273; приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС обрывания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830-вн); Квалификационной характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места изучается в цикле общепрофессиональных дисциплин

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
-общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.

В результате освоения учебной дисциплины формируются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1. 1.	Мыть производственные помещения.
ПК 1.2.	Проводить дезинфекцию рабочих зон.
ПК 1.3	Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.
ПК 2.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.2.	Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.3.	Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ПК 3.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
ПК 3.2.	Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.

ОК 1.	Рационально организовывать свою работу.
ОК 2.	Соблюдать личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Учебная нагрузка (всего)	*144*
в том числе: аудиторные занятия	*96*
практические занятия	*48*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Оборудование предприятий общественного питания			***28***	
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании	Содержание учебного материала		*8*	*2*
	1	Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника», содержание, цели и задачи курса, значение для овладения профессии	*6*	
	2	Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания	*14*	
	3	Основные части и детали машин		
	Практические занятия		*8*	
	1	Составление схемы: «Классификация оборудования предприятий питания».		
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		*23*	*2*
	1	Оборудование для обработки овощей	*15*	
	2	Оборудование для обработки мяса и рыбы.		
	3	Оборудование для нарезки гастрономических продуктов.		
	4	Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста		
	Практические занятия		*8*	
	1	Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка , освоение правил эксплуатации		
Тема 1.3 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		*23*	*2*
	1	Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы	*15*	
	2	Варочно-жарочное оборудование		
	3	Аппараты для жарки и выпечки		
	4	Пароварочные котлы и водогрейное оборудование		
	Практические занятия		*8*	
	Подготовка теплового оборудования к работе			
Тема 1.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		*22*	*2*
	1	Холодильные машины. Торгово-холодильное оборудование	*14*	
	Практические занятия		*8*	
	Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного оборудования».			
Тема 1.5 Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала		*35*	*2*
	1	Оборудование для раздачи пищи. Посудомоечное оборудование	*27*	
	2	Посудомоечное оборудование		
	Практические занятия		*8*	
	1	Составление алгоритма : «Безопасная эксплуатация посудомоечной машины».		

Раздел 2 Организация рабочего места кухонного рабочего			**10**	
Тема 2.1. Организация рабочего места кухонного рабочего	**1**	Служебные обязанности кухонного рабочего	*8*	
	2	Организация рабочего места кухонного работника в овощном цехе		
	3	Организация рабочего места кухонного работника в моечном отделении		
	Практические занятия		*8*	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе		
		Всего часов	***144***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-посадочные места по количеству обучающихся

-рабочее место преподавателя

-натуральные образцы различного технологического оборудования:

котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая.

Технические средства обучения:

-учебный материал на электронных носителях;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - 2-е изд.- М.: Академия, 2019

2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020 - 480с

Дополнительная литература

3.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 412 с

Основная литература

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - 2-е изд.- М.: Академия, 2017
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Пукалина. –М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.

4. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Н. Пукалина. –М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Дополнительная литература

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 412 с
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020 - 480с

Интернет - ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://fcior.edu.ru/

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видом выполняемых работ	оценка устных ответов, содержания отчётов, оценка практической работы. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	экспертная оценка практической работы наблюдение при выполнении практической работы
обслуживать основное технологическое оборудование и инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	экспертная оценка практической работы наблюдение при выполнении практической работы
Знания:	
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового, холодильного оборудования	оценка устных ответов, содержания отчётов практических работ, оценка контрольной работы
общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	наблюдения и оценка практического занятия. Оценка выполнения домашней работы.