

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»
(ГБПОУ РХ ХКПТЭС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и
организация рабочего места
профессия 13249 Кухонный работник

РАССМОТРЕНА

ПЦК 43.01.09

Пр. № 5 от «10» мая 2022 г.

Председатель  А.С. Булгакова

СОСТАВЛЕНА

в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017
Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249 Кухонный рабочий

Заместитель директора по УР

 Е.В. Креницына

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
Государственного бюджетного
профессионального образовательного
учреждения Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных
технологий, экономики и сервиса»
И.Н. Грязнова

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ «ХАКАССКИЙ
КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ, ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА»
Платформа цифровой экономики
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ «ХАКАССКИЙ
КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ, ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА»
Дата: 2022.05.11 11:52:48 -0700

Губина Л.В.

ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места: Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 13249 Кухонный работник. Абакан: ГБПОУ РХ ХКПТЭС, 2022.

УТВЕРЖДЕНЫ

Методическим советом

пр. № 6 от «13» июня 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места общепрофессионального цикла является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Составлена и используется в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017 Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения знаний, умений для выполнения простых работ при подготовке рабочего места и работе с оборудованием с присвоением квалификации – 13249 Кухонный рабочий II разряда.

Программа адаптирована для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со статьей 79 п.8 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа включена в профессиональный учебный цикл учебного плана группы 13249 Кухонный рабочий.

1.3. Цели и задачи дисциплины

В процессе изучения ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места обучающиеся получают представление об организации рабочего места кухонного работника, о устройстве и назначении оборудования предприятия общественного питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины **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.

Учитывая образовательные и коррекционно-развивающие задачи коррекционной обучающей деятельности, программа и методика преподавания специальной дисциплины предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется, что способствует более прочному усвоению элементарных профессиональных знаний и умений.

Для достижения целей и реализации задач учебной дисциплины ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, практической работы, коммуникативный, информационно-коммуникационный, методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для достижения оптимальных результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места обучение проводится по трехуровневой программе с учетом психофизических особенностей обучаемых, с учетом зоны ближайшего развития по Л. С. Выготскому (ЗБР).

По уровню обучаемости группа условно разделена на 3 подгруппы (классификация Воронковой В.В). Деление обучающихся на 3 подгруппы произведено с учетом возможностей усвоения ими учебного материала.

К **первой группе** относятся обучающиеся, которые наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения. Большинство заданий ими выполняется самостоятельно, при выполнении заданий, требующих переноса знаний в новые условия, в основном, правильно используют имеющийся опыт, объяснения даются относительно обобщенно, на доступном их возможностям уровне. При выполнении сравнительно сложных видов работ им нужна активизирующая помощь преподавателя.

Во **вторую группу** входят обучающиеся, также достаточно успешно обучающиеся в группе. Однако, в ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем контингент первой группы. Они, в основном, понимают фронтальное объяснение преподавателя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи учителя обобщения и выводы делать не могут. Перенос знаний в новые условия их не затрудняет, но при этом у обучающихся снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью педагога.

К **третьей** группе относятся обучающиеся, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразной помощи со стороны преподавателя. Им трудно определить главное в изучаемом, отделить его от второстепенного, установить логическую связь частей. Они, далеко не полностью понимая фронтальное объяснение, нуждаются в дополнительных конкретных разъяснениях. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих обучающихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных ко второй группе. Они нуждаются в постоянной коррекции своих действий преподавателем. Затем однотипные упражнения они выполняют сами, пока не встретятся с новым видом работы.

Исходя из этого, обучение предусматривает дифференциацию учебных требований к разным категориям обучающихся по их обучаемости согласно классификации В.В.Воронковой.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места

всего - 48 час, в том числе:

теоретических занятий - 36 часов, практическая работа- 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	12
контрольные работы	*
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Оборудование предприятий общественного питания	2	3	4
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании	Содержание учебного материала 1 Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника», содержание, цели и задачи курса, значение для овладения профессией 2 Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания 3 Основные части и детали машин Практические занятия 1 Составление схемы: «Классификация оборудования предприятий питания».	8 6 2	2
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала 1 Оборудование для обработки овощей 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 1 Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка, освоение правил эксплуатации	10 8 2	2
Тема 1.3 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала 1 Общие сведения о тепловом оборудовании. Печеварочные котлы и автоклавы 2 Варочно-жарочное оборудование 3 Аппараты для жарки и выпечки 4 Пароварочные котлы и водогрейное оборудование Практические занятия Подготовка теплового оборудования к работе	10 8 2	2
Тема 1.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала 1 Холодильные машины. Торгово-холодильное оборудование	4 2	2

	Практические занятия		2	
	Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного оборудования».			
Тема 1.5 Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала		6	2
	1 Оборудование для задачи пиши. Посудомоечное оборудование		4	
	2 Посудомоечное оборудование			
	Практические занятия		2	
	1 Составление алгоритма : «Безопасная эксплуатация посудомоечной машины».			
			10	
Раздел 2 Организация рабочего места кухонного рабочего				
Тема 2.1. Организация рабочего места кухонного рабочего	Служебные обязанности кухонного рабочего		8	
	Организация рабочего места кухонного работника в овощном цехе			
	Организация рабочего места кухонного работника в мясном отделении			
	Практические занятия		2	
	Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе			
	Всего часов		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника

Для реализации программы модуля имеется лаборатория «Учебная кухня».

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- Производственные столы
- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая (с индукционным нагревом)
- Фритюрница
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестомес
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Овощерезка

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле /: 10 издание, учебник для нач. проф. образования/ Бурашников Ю.М., Максимов А.С. М.: Академия, 2017 – 220 с
2. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2016 г. – 432с.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ Золин В.П. – 12-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2014 г. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2012. 64 с.
5. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Интернет-ресурсы:

1. Методическое пособие для санитарно-гигиенического обучения должностных лиц и работников предприятий общественного питания
<http://www.pitportal.ru/ses/10993.html>
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведение занятий осуществляется в учебном кабинете специальных дисциплин, мастерских по профессии Кухонный рабочий.

Освоению данной учебной дисциплины способствует изучение учебных дисциплин: ОП. 01 Охрана труда; СД.01. Технология обработки и мытья посуды и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине: педагоги первой квалификационной категории.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения первой квалификационной категории и прошедшие профессиональную переподготовку в ГАОУ РХДПО Хакасский институт развития образования и повышения квалификации по программе «Организация и содержание обучения детей с ограниченными возможностями здоровья», в объеме 508 часов.

4.5. Специальные условия:

- наполняемость группы не более 15 человек;
- здоровье сберегающие технологии;
- возможность отдыха во время занятий;
- многократное повторение материала;
- индивидуальный подход;
- рефлексия;
- организация личного пространства;
- разнообразные формы предоставления заданий и ответов (устный, письменный на бумаге, письменный на ПК);
- увеличение времени для освоения учебного материала;
- опережающие задания при изучении сложных тем;
- выработка умение правильно составить ответ на поставленные вопросы;
- частое повторение с использованием технологических карт;
- доступность содержания;
- пауза и ритмика;
- специальные задания;
- наглядный материал на всех этапах урока;
- личный показ приемов при формировании ПК и ОК с речевым сопровождением;
- включение в разноуровневую сильную групповую работу;
- решение проектированных жизненных и профессиональных ситуаций;
- технология формирования личностных смыслов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных, практических занятий, тестирования

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
организовывать рабочее место в соответствии с видом выполняемых работ	уметь правильно организовывать рабочее место для обработки сырья, в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	оценка устных ответов; оценка практической работы; наблюдение в процессе образовательной деятельности
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	уметь грамотно определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	экспертная оценка практической работы; наблюдение при выполнении практической работы
обслуживать основное технологическое оборудование и инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	уметь правильно подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	экспертная оценка практической работы; наблюдение при выполнении практической работы
знать устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового, холодильного оборудования	знает назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	оценка устных ответов; содержание отчётов практических работ; оценка контрольной работы
знать общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	знает правила электробезопасности, пожарной безопасности	наблюдение и оценка практического занятия; оценка выполнения домашней работы