Согласовано
Педагогическим советом
МБОУ «Учебный центр»
«30» августа 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Учебный центр»
_____ П.В. Данилов
«30» августа 2019 г.

Рабочая учебная программа общепрофессионального цикла ОП.03
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия: Повар
Квалификация: 2-3 разряд
Код профессии: 16675
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 25.12.2014г. № 1128н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями к ОК 016-94 и ЕТКС, утвержденными постановлениями Минтруда России в 1992-2004 гг. Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки рабочих и служащих профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 изготовляемых изделий; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; − обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
− характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; − − устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося − **8 часов**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**8**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**6**
Контрольные работы	**2**

2.2. Содержание обучения по учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Организация работы спец. цехов	***Содержание учебного материала***			
	1. 2. 3.	Назначение спец. цехов на производстве Основные понятия, термины и определения Оснащение рабочих мест	1	2
Тема 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	***Содержание учебного материала***			
	1.	Картофелеочистительные машины, овощерезки. Назначение, принцип действия. Правила эксплуатации.	1	2
	2.	Рыбоочистительные машины. Назначение, принцип действия. Правила эксплуатации	2	2
	3.	Холодильное оборудовании, дефростеры. Назначение, принцип действия. Правила эксплуатации	1	2
	4.	Плиты и духовые шкафы. Назначение и принцип действия	1	2
		Контрольные работы	2	
Всего:			**8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета теоретического обучения:

− рабочее место преподавателя;
− посадочные места - по количеству обучающихся;
− комплект учебно-методической документации;

Технически средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. 1.
2. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА – М, 2011. -416с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)
Знания:
– особенности расположения спец.цехов; – организацию работы технологического процесса кулинарных изделий; – устройство и принцип работы оборудования спец.цехов; – навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарных изделий.
Умения:
– выполнять расчет сырья и мощности в спец. цехах; – соблюдать правила безопасности труда.