

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г.Урюпинск

Согласовано:
Методическим объединением МБОУ
«Учебный центр»

«29» 08 2016г.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Учебный центр»

 Данилов П.В.
«01» 09 2016г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии «Повар»
код 16675**

город Урюпинск
2016г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Минтруда РФ от 7 сентября 2015 года). 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 РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-5
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии «Повар» код 16675 в соответствии с профессиональным стандартом «Повар». (утв. Приказом Минтруда РФ от 7 сентября 2015 года), единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями к ОК 016-94 и ЕТКС, утвержденными постановлениями Минтруда России в 1992-2004 гг..

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при составлении календарно-тематического планирования курса, и профессиональной подготовке по профессиям «Повар», код 16675

Уровень образования: основное общее или среднее общее. Опыт работы: не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.2 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» содействует сохранению единого образовательного пространства; предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса.

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 изготавливаемых 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;

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:

максимальной учебной нагрузки на обучающегося - 8 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 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
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание обучения по учебной дисциплины

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Организация работы спец. цехов	Назначение спец. цехов на производстве. Основные понятия, термины и определения. Оснащение рабочих мест.	1	2
Тема 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	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	

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 (1);
- посадочные места по количеству обучающихся(14);
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки- задания)

Технически средства обучения:

Компьютер, мультимедийный проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Стационарные рабочие места, схемы, инструкционно-технологические карты, технологическая документация., электрическая плита, весы, миксер, чайник электрический, моечные ванны, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь, набор тесторезок, формы силиконовые для выпечки, противни, фигурные формы, выруби металлические.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники

1. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
2. 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 преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ, заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
Особенности расположения спец.цехов .	Проверочные работы по теме. Тестирование Оценка выполненных сообщений
Организацию работы технологического процесса кулинарных изделий	Проверочные работы по теме. Тестирование Оценка выполненных сообщений
Устройство и принцип работы оборудования спец.цехов.	Проверочные работы по теме. Тестирование Оценка выполненных сообщений
Навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарных изделий	Проверочные работы по теме. Тестирование Оценка выполненных сообщений
Уметь:	
Выполнять расчет сырья и мощности в спец. цехах.	Проверочные работы по теме. Тестирование Оценка выполненных сообщений
Соблюдать правила безопасности труда	Проверочные работы по теме. Тестирование Оценка выполненных сообщений