Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета

СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол №____

от «__»_августа 2024 г.

Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

_____ Ю. В. Богданова

«____» _августа 2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1CA33DF0FA950417666C42ACA35DC9F3
Владелец: Богданова Юлия Васильевна
Действителен: с 06.03.2024 до 30.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

адаптированной основной образовательной программы -

программы профессионального обучения по рабочей профессии

ОКПР 16675 Повар

срок обучения 1 год 10 месяцев

Санкт-Петербург

2024

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии ОКПР 16675 Повар, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основании требований профессионального стандарта 30.011 Повар , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н, квалификационной характеристики Повар 3 разряда Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

Рассмотрено на заседании Методического совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № ____

«___»_____ 2024 г.

Эксперт от работодателя:
Адаптированная основная образовательная программа по учебной дисциплине ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласен

_____

«___»_____2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

учебная дисциплина «**Техническое оснащение и организация рабочего места»** входит в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с учебным планом по рабочей профессии **ОКПР 16675 Повар**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- выполнять планирование и распределение рабочего времени; - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь - использовать инструменты и инвентарь для подготовки сырья и приготовления блюд; - правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;	- характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного производства; - назначение основных видов технологического оборудования, механического, теплового и холодильного оборудования; - виды раздачи и правила отпуска кулинарной продукции

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	41
в т. ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.	
теоретическое обучение	26
практические занятия	14
Лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем акад. часов, в том числе в форме практической подготовки акад. час.**	**Уровень усвоения**
Тема 1. Общие требования к техническому оснащению	**Содержание учебного материала**	**7/-**	
	Организация предприятий общественного питания	7	2
	Типы предприятий общественного питания		
	Характеристика технологического процесса в организации питания. Производственные помещения организаций питания.		
	Общие требования о машинах. Классификация оборудования.		
	Функции и виды деятельности повара на предприятиях общественного питания.		
Тема 2. Техническое оснащение овощного цеха	**Содержание учебного материала**	**5/1**	
	Назначение и организация работы овощного цеха. Оборудование и инвентарь для овощного цеха	4	2
	Техническое оснащение технологическим оборудованием цеха.		
	Поступление сырья и его хранение в цехе.		
	в том числе практических занятий	**1**	
	Практическое занятие № 1. Построение схемы расположения оборудования овощного цеха.	1	
Тема 3. Техническое оснащение горячего цеха	**Содержание учебного материала**	**5/1**	
	Назначение и организация работы горячего цеха. Оборудование и инвентарь для горячего цеха	4	2
	Техническое оснащение механическим, тепловым оборудованием горячего цеха.		
	Поступление в цех сырья и его хранение.		
	в том числе практических занятий	**1**	
	Практическое занятие № 2. Построение схемы расположения оборудования горячего цеха.	1	
Тема 4. Техническое оснащение мясного и рыбного цехов	**Содержание учебного материала**	**11/4**	
	Назначение мясного и рыбного цехов. Организация работы в мясном и рыбном цехах. Поступление в цех сырья и его хранение.	5	2

	Техническое оснащение механическим, тепловым оборудованием мясного и рыбного цехов.		
	Посуда, инвентарь, инструменты, используемые в мясном и рыбном цехах.		
	в том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 3 Подбор инвентаря и инструментов для работы в мясном и рыбном цехах.	2	
	Практическое занятие № 4. Организация рабочего места для приготовления мясных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 5. Организация рабочего места для приготовления рыбных полуфабрикатов	2	
Тема 5. Техническое оснащение холодного цеха	**Содержание учебного материала**	**7/4**	
	Назначение холодного цеха. Организация работы в холодном цехе. Поступление в цех сырья и его хранение.	5	2
	Техническое оснащение механическим, холодным оборудованием		
	Поступление в цех сырья и его хранение.		
	в том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 6. Подбор инвентаря и инструментов для работы в холодном цехе	2	
	Практическое занятие № 7. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд.	2	
Тема 6. Техническое оснащение кулинарного цеха	**Содержание учебного материала**	**3/1**	
	Организация работы в кулинарном цехе. Применение приспособлений для разделки теста	1	2
	Посуда, инвентарь, инструменты – их применение и правила хранения.		
	в том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 7. Организация рабочего места для разделки теста.	2	
Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет		**1**	
Всего		**41/10**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный:
- компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, мультимедийным проектором и интерактивной доской,
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащения и организация рабочего места»;
- комплект презентаций, видеороликов по «Техническое оснащения и организация рабочего места»;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Л.А.Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для СПО, М. изд. КноРус, 2023

3.2.2. Основные электронные издания

1. Слайдовые презентации по всем темам программы.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для нач.проф. ,М., изд. центр Академия, 2007

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного производства; - назначение основных видов технологического оборудования, механического, теплового и холодильного оборудования; - виды раздачи и правила отпуска кулинарной продукции	Полнота ответов и точность формулировок. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль** **при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- выполнять планирование и распределение рабочего времени; - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь - использовать инструменты и инвентарь для подготовки сырья и приготовления блюд; - правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий.	**Текущий контроль:** - выполнение инструкций по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация:** - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете