ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) в соответствии с Положением об инклюзивном образовании в ГБПОУ «Златоустовский индустриальный колледж им. П.П.Аносова»

(П-97-18) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик: ГБПОУ « ЗлатИК им. П.П. Аносова»

Разработчик: мастер п/о Л. Н.Карандашова

**АННОТАЦИЯ**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер 43.01.09, в том числе, и для обучения студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими учебными заведениями, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования

**2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
* определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
* подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
* принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
* способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;
* правила охраны труда в организациях питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | * Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; * правила электробезопасности, пожарной безопасности; * правила охраны труда в организациях питания |
| ОК 01 | * Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. * Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. * Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. * Составить план действия. * Определять необходимые ресурсы. * Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. * Реализовать составленный план. * Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | * Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. * Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. * Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. * Методы работы в профессиональной и смежных сферах. * Структура плана для решения задач. * Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | * Определять задачи поиска информации * Определять необходимые источники информации * Планировать процесс поиска * Структурировать получаемую информацию * Выделять наиболее значимое в перечне информации * Оценивать практическую значимость результатов поиска * Оформлять результаты поиска | * Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности * Приемы структурирования информации. * Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | * Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности * Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | * Содержание актуальной нормативно-правовой документации * Современная научная и профессиональная терминология * Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | * Организовывать работу коллектива и команды; * Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * Психология коллектива * Психология личности * Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | * Излагать свои мысли на государственном языке * Оформлять документы. | * Особенности социального и культурного контекста * Правила оформления документов. |
| ОК 06 | * Описывать значимость своей профессии * Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | * Сущность гражданско-патриотической позиции * Общечеловеческие ценности * Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | * Соблюдать нормы экологической безопасности * Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | * Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности * Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности * Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | * Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач * Использовать современное программное обеспечение | * Современные средства и устройства информатизации * Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | * Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); * понимать тексты на базовые профессиональные темы; * участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; * строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; * кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). | * Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы * основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); * лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; * особенности произношения * правила чтения текстов профессиональной направленности. |

**3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Обязательная аудиторная нагрузка (всего)** | **51** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 29 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | *22* |
| Индивидуальные консультации для студентов-инвалидов или студентов с ОВЗ |  |
| Итоговая аттестация в форме зачёта |  |

**4. Информационное обеспечение обучения**

**\*** Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015г., регистрационный № 38940).
6. Профессиональный стандарт «Пекарь» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015г., регистрационный № 40270).

**\*** Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник – М.: 2017г
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

\*Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
4. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012г.162с.

\*Интернет источники:

1. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
2. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

\*Информационные образовательные ресурсы для обучения студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ: