Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**учебной дисциплины**

**ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника, адаптированная для лиц с ОВЗ.**

**13249 «Кухонный рабочий»**

г. Ростов-на-Дону

2019 г.

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  Протокол заседания  методической комиссии  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. № \_\_\_\_\_\_\_\_  Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю:  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.А. Антонова/  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Организация рабочего места кухонного работника» разработана на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания и Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-830 вн от 20.04.2015 года.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

Разработчик: Федурова Г.К. - преподаватель высшей категории

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины** | стр.  4 |
| **2. СТРУКТУРА и содержание учебной дисциплины** | 7 |
| **3. условия реализации программы учебной дисциплины** | 10 |
| **4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины** | 12 |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01. Организация рабочего места кухонного работника**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии СПО ***13249 Кухонный работник.***

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  дисциплина относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

* Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.
* Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.
* Основы законодательства в области профессиональной деятельности.
* Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.
* Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.
* Производственный цикл предприятия питания.
* Формы организации труда на производстве.
* Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.
* Правила поведения в экстренных ситуациях.
* Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.
* Правила внутреннего трудового распорядка.
* Должностная инструкция.
* Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).
* Важность планирования своей деятельности и методы планирования.
* Правила организации рабочего места.
* Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.
* Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.
* Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.
* Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.
* Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.
* Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.
* Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.
* Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.
* Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.
* Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.
* Планировать постоянное повышение собственной квалификации..

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Организация рабочего места кухонного работника» является овладение обучающимися знаниями и умениями по организации рабочего места кухонного работника, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:

ОК 1. Рационально организовывает свою работу.

ОК 2. Соблюдает личную гигиену.

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

ПК 1.1 Моет производственные помещения.

ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

ПК 2.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2 чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

ПК 3.1 Моет вручную в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2 Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов,** в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа;**

самостоятельной работы обучающегося **16 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) | *48* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *32* |
| в том числе: |  |
| Теоретические занятия | *22* |
| практические занятия | *10* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *16* |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | *1* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Организация рабочего места кухонного работника»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Уровень  освоения | Объём часов |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Тема 1. Введение в профессию.** | **Содержание учебного материала** |  | **9** |
| Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.  Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.  Основы законодательства в области профессиональной деятельности.  Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.  Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.  Производственный цикл предприятия питания.  Формы организации труда на производстве.  Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.  Правила поведения в экстренных ситуациях. | 2 | 9 |
| **Самостоятельная работа:** |  | **6** |
| **Сам.раб. № 1**. Составление доклад на тему: «Организация труда на производстве кухонного работника» | 3 | 2 |
| **Сам.раб. № 2**. Разработать, пользуясь учебным материалом: «Правила поведения кухонного работника в различных ситуациях на производстве» | 4 |
| **Тема 2. Организация труда работника.** | **Содержание учебного материала** |  | **3** |
| Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.  Правила внутреннего трудового распорядка.  Должностная инструкция.  Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).  Важность планирования своей деятельности и методы планирования.  Правила организации рабочего места.  Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.  Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.  Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.  Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.  Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий  Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности | 2 | 13 |
| **Тематика практических занятий** |  | **10** |
| **П.З.№ 1.** Планирование рабочего дня в рамках решения профессиональных задач | 3 | 2 |
| **П.З.№ 2.** Организация рабочего дня в рамках решения профессиональных задач | 2 |
| **П.З.№ 3.** Отработка умений адаптироваться в меняющихся ситуациях | 2 |
| **П.З.№ 4.** Осуществление самоконтроля результатов собственной работы. | 2 |
| **П.З.№ 5.** Планирование постоянного повышения собственной квалификации. | 2 |
| **Самостоятельная работа:** |  | **10** |
| **Сам.раб. № 3.** Составление таблицу «Должностные инструкции кухонного работника» | 3 | 2 |
| **Сам.раб. № 4.** Составить реферат на тему: «Организация текущего рабочего дня кухонного работника в заготовочном цехе» | 2 |
| **Сам.раб. № 5.** Пользуясь должностными инструкциями ответить на вопросы по теме: «Оценка соответствия своей профессиональной деятельности» | 4 |
| **Сам.раб. № 6.** Составить реферат на тему: «Организация текущего рабочего дня кухонного работника в заготовочном цехе» | 2 |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | 1 |
|  | Всего |  | 48 |

# **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

1) Оборудование учебного кабинета: парты, стулья

2) Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мульти-медиапроектор

**3.2.Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 15-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. -432с.

2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/ Лаушкина Т.А. – 3-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2018 г. -240с.

3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для нач. проф. образования/ Семичева Г. П. – 1-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2018 г. -256с.

4. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2016 г. -320с.

5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2016г. – 432с.

6. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.:

Академия, 2011 г.

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая

населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного

питания».

6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

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

8. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно- эпидемиологической

службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

9. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

10. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим

доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm, свободный. – Заглавие с экрана.1. Митрошенков, О.А. Эффективные переговоры / О.А. Митрошенков. – М. : Инфра-М, 2012. – 280 с.

2. Морозов, А.В. Деловая психология / А.В. Морозов. – Санкт-Петербург : Союз, 2012. – 576 с.

3. Социальная психология и этика делового общения / Под редакцией профессора В.Н.Лавриненко. – М. : Культура и спорт, ЮНИТИ, 2011. – 160 с.

4. Холопова, Т.Н. Протокол и этикет для деловых людей / Т.Н. Холопова, М.М. Лебедева.– М. : Инфра-М, 2013. – 401 с.

**4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися индивидуальных, самостоятельных заданий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел учебной дисциплины** | **Результаты обучения (освоенные умения,**  **усвоенные знания)** | **Формируемые ОК** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Тема 1: Введение в профессию.**  **Тема 2: Организация труда работника.** | уметь:  •Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.  •Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.  •Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.  •Планировать постоянное повышение собственной квалификации.  знать:  •Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.  •Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.  •Основы законодательства в области профессиональной деятельности.  •Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.  •Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.  •Производственный цикл предприятия питания.  •Формы организации труда на производстве.  •Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.  •Правила поведения в экстренных ситуациях.  •Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.  •Правила внутреннего трудового распорядка.  •Должностная инструкция.  •Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).  •Важность планирования своей деятельности и методы планирования.  •Правила организации рабочего места.  •Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.  •Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.  •Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.  •Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.  •Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.  •Основные проблемы в профессиональной  деятельности и способы их решения.  •Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.  •Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности. | ОК 1.  ОК 2.  ОК 3.  ОК 4.  ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3  ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 3.1  ПК 3.2 | - Письменная проверка.  - Текущая оценка  -Тестирование.  - Практическая проверка |
| **Дифференцированный зачет** | | | тестирование |