ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании МО преподавателей  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Анфалова Н.Н.  (протокол № 1 от 28 августа 2020 г.) | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УР  I:\РАБОЧИЕ   ПРОГРАММЫ\подписи\IMG_0413.pngI:\РАБОЧИЕ   ПРОГРАММЫ\подписи\20201118_084503[1].png  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Лапса  «28» августа 2020 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО»**

**общепрофессионального учебного цикла**

**основной образовательной программы**

**по профессиям:**

**13249 «Кухонный рабочий»**

Разработала: преподаватель

Елена Викторовна Любященко

**с. Бея, 2020**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО» …………………………………… 3** |  |
| **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …5** |  |
| **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ …………………………………………………10** |  |
| **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …………………………………………………………………………… 12** |  |
| **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ….. .. 15** |  |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО»**
   1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Организации рабочего места кухонного рабочего» является частью основных профессиональных образовательных программ по профессиональной подготовке рабочих по профессиям 13249 «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2.** **Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Организации рабочего места кухонного рабочего» относится к адаптационному циклу основных профессиональных образовательных программ по профессиям 13249 «Кухонный рабочий».

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

В результате освоения учебной дисциплины слушатель 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 слушатель 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 слушателем 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.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 32 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 8 |
| Обязательная аудиторная нагрузка | 24 |
| В том числе: |  |
| Практические работы | 12 |
| Контрольные работы | - |
| Дифференцированный зачет | 1 |

**2.2. Содержание учебной дисциплины**

**Глава 1. Характеристика предприятий общественного питания**

**1.1. Значение предприятий общественного питания для современного человека**

Под предприятием общественного питания понимается торгово-производственная единица (столовая, ресторан, кафе, закусочная, бар, и др.), выполняющая функции по обеспечению населения питанием (производство кулинарной продукции, ее реализация и организация потребления в виде полного рациона блюд или их видов), а также организации досуга населения. Особенность деятельности предприятий общественного питания заключается в том, что процессы производства, реализации и организации потребления органически связаны и, как правило, совпадают во времени. Именно в единстве производства и организации потребления заключается специфическая особенность общественного питания, его функциональная цель. Деятельность предприятий общественного питания.

**1.2 Техническое оснащение и организация рабочих мест кухонного рабочего**

Изучения технического оснащение рабочих мест, оборудования и организация. Какое должно быть оборудования, техника безопасности и оснащения цехов. На рабочем месте должно быть такое количество посуды, которого будет достаточно для обслуживания нужд конкретного заведения. Деформированные и поврежденные предметы с трещинами, сколами, отбитыми частями использовать и просто держать как вспомогательные средства запрещается. Непосредственно организация рабочего места повара при приготовлении блюда предполагает подготовку посуды, выполненной из нержавеющей стали. Алюминиевая посуда применяется для приготовления и кратковременного содержания продуктов. С хрупкими столовыми приборами в процессе работы кухонный рабочий должен быть осторожен.

**Практическая работа:**

Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных цехах (овощной, мясной)

**Самостоятельная работа обучающихся:**

Проанализировать особенности организации производства столовой училища, отвечая письменно на вопросы данные преподавателем.

**Глава 2. Организация работы в цехах**

**2.1. Организация работы овощного цеха**

Требования к помещению овощного цеха. Площадь овощного цеха рассчитывают на основе производственной программы, исходя из количества перерабатываемого сырья, необходимого для приготовления полного ассортимента блюд и кулинарных изделий. Она должна позволять рационально размещать всё необходимое механическое и вспомогательное оборудование овощного цеха и обеспечивать комфортные условия труда работникам. Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности. Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от производственной программы предприятия и его мощности. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Оборудование для овощного цеха подбирают по Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия

**2.2. Организация работы мясного цеха - рыбного цеха**

Мясо-рыбные цехи организуются при предприятиях средней мощности (в ресторанах, столовых) с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать раздельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме раздельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса

**2.3. Организация работы горячего и холодного цеха**

Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной. Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

**2.4. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов и обработке зелени**

Цехи доработки полуфабрикатов организуются на предприятиях общественного питания средней и малой мощности, которые получают полуфабрикаты от промышленных и заготовочных предприятий в виде мяса крупными кусками, рыбы специальной разделки, охлажденной и мороженой, тушек кур и цыплят и др. В цехе организуются отдельные рабочие места для ~ доработки мясных полуфабрикатов, доработки полуфабрикатов из птицы, рыбы, свежих овощей, зелени. На более мощных предприятиях для обработки свежих овощей, зелени выделяются отдельные помещения. На мелких предприятиях при бесцеховой структуре производства не предусмотрено отдельное помещение, доработка полуфабрикатов и обработка зелени осуществляется в общем производственном помещении. Из оборудования в цехе доработки полуфабрикатов устанавливают универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом машин для рыхления, измельчения мяса и выполнения других операций; на более мощных предприятиях цехи оснащаются специализированным оборудованием. Кроме механического в цехе устанавливают холодильное оборудование, моечные ванны, производственные столы, передвижные стеллажи.

**2.5. Организация работы вспомогательных производственных помещений**

К вспомогательным производственным помещениям относятся: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка. Вспомогательные производственные помещения помогают правильно организовать технологический процесс на предприятиях общественного питания, улучшают условия труда, помогают соблюдать санитарные нормы и правила, утвержденные для предприятий общественного питания. Организация работы моечной кухонной посуды - моечная кухонной посуды предназначена для мытья наплитной посуды (котлов, кастрюль, противней и др.), кухонного и раздаточного инвентаря, инструментов. Организация работы хлеборезки - на предприятиях общественного питания хлебобулочные изделия реализуются через раздаточную и буфеты. Для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий на крупных и средних предприятиях предусматривается специальное помещение - хлеборезка, которая должна иметь удобную связь с торговым залом, раздаточной, буфетом и располагаться вдали от моечных.

**Практическая работа:**

Подготовка своего рабочего места в цехах.

**Самостоятельная работа обучающихся**:

Выполнение письменного задания: Составить схему размещения оборудования для организации рабочего места

**Глава 3. Предварительные работы при мойке посуды**

**3.1. Сбор использованной посуды со столов в моечное отделение и очистка.**

Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Организация рабочего места работника. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря. Проверка  рабочего состояния и подготовка к работе уборочного инвентаря, предназначенного для очистки кухонной посуды и производственного инвентаря. Разбор хранение и отведенных мест для хранения пищевых отходов

**3.2 Правила сбора и хранения пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.**

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока. Посудой называют предметы обихода для приготовления, хранения и сервировки продуктов и готовых блюд. Столовая – используется для сервировки стола и подачи приготовленных блюд. К группе относят супники, тарелки, блюда, чайные и кофейные чашки и сервизы, стаканы, рюмки, все то, что оказывается на столе во время обеда. К группе находятся столовые приборы: ложки, вилки, ножи. Хранение продуктов – всевозможные баночки, емкости, масленки, бутылки и контейнеры. Все то, что используют для хранения сырых продуктов и приготовленной еды. Здесь выделяют емкости с различной температурой использования. Вспомогательная – это такие дополнительные предметы, как наборы для специй, салфетницы, ведерки для льда.

# **Глава 4. Организация труда работника**

# **4.1. Правила внутреннего трудового распорядка. Должностная инструкция.**

Режим работы кухонного работника производства определяется в соответствии с условиями трудового договора и правилами внутреннего трудового распорядка, установленными на предприятии. Настоящая должностная инструкция определяет функциональные обязанности, права и ответственность кухонного рабочего. Кухонный рабочий производства обязан: соблюдать санитарные правила и нормы личной гигиены. Соблюдать правила производственной трудовой дисциплины и правила внутреннего трудового распорядка. В течение рабочего дня — мыть вручную и на машине столовые приборы, столовую и кухонную посуду, лотки, пекарские листы и другой инвентарь с применением моющих и дезинфицирующих средств. Кухонный рабочий, помимо обязанностей, изложенных выше, должен выполнять обоснованные требования и поручения руководства, касающиеся работы и отдаваемые в пределах их полномочий. Кухонный рабочий имеет право: Требовать справедливого и равномерного распределения функциональных обязанностей в кондитерском цехе в течение рабочей смены.3Вносить на рассмотрение руководства предложения по улучшению условий труда. Требовать от руководства создания нормальных условий для выполнения служебных обязанностей.

Кухонный рабочий несет ответственность за: своевременное и качественное выполнение обязанностей, возложенных должностной инструкцией; недостоверную информацию о состоянии дел и выполнении должностных обязанностей; сохранение коммерческой тайны и не разглашение любой информации, полученной в результате профессиональной деятельности; правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством; причинение ущерба предприятию в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством; невыполнение приказов, распоряжений руководства, касающиеся работы и отдаваемые в пределах их полномочий; нарушение Правил внутреннего трудового распорядка, техники безопасности и противопожарной безопасности и санитарно- гигиенических норм.

**3. Тематический план учебной дисциплины**

**«Организация рабочего места кухонного рабочего»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Объем часов** |
| **Глава 1**  **Характеристика предприятий общественного питания - 5 часов** | | |
| **1** | Значение предприятий общественного питания для человека | 1 |
| **2** | Техническое оснащение и организация рабочих мест кухонного рабочего | 1 |
| **3-5** | **Практическая работа № 1:**  Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных цехах | 3 |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:**  Проанализировать особенности организации производства столовой училища, отвечая письменно на вопросы данные преподавателем. | 3 |
| **Глава 2**  **Организация работы в цехах – 8 часов** | | |
| **6** | Организация работы овощного цеха | 1 |
| **7** | Организация работы мясного цеха - рыбного цеха | 1 |
| **8** | Организация работы горячего и холодного цеха | 1 |
| **9** | Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов и обработке зелени | 1 |
| **10** | Организация работы вспомогательных помещений | 1 |
| **11-13** | **Практическая работа № 2:**  Подготовка своего рабочего места в цехах. | 3 |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:**  Выполнение письменного задания:  Составить схему размещения оборудования для организации рабочего места | 3 |
| **Глава 3**  **Предварительные работы при мойке посуды - 6 часов** | | |
| **14** | Сбор использованной посуды со столов в моечное отделение. Очистка. | 1 |
| **15** | Правила сбора и хранения пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. | 1 |
| **16** | Способы, правила мойки и сушки посуды, приборов и инвентаря. | 1 |
| **17-19** | **Практические занятия № 3:**  Применения инструкции обработки кухонной и столовой посуды | 3 |
|  | **Самостоятельная работа:**  Организация и оснащение рабочего места повара на раздаче. | 3 |
| **Глава 4**  **Организация труда работника – 5 часов** | | |
| **20** | Правила внутреннего трудового распорядка. Должностная инструкция. | 1 |
| **21-23** | **Практическая работа № 4:**  «Особенности обращения с посудой, способы хранения». | 3 |
|  | **Самостоятельная работа:**  Подготовить сообщение на тему «Виды современной столовой посуды» | 3 |
| **24** | Дифференцированный зачет | 1 |
| Всего аудиторных: | | 24 |
| Из них учебных | | 12 |
| Из них лабораторных практических | | 12 |
| **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 слушателями индивидуальных, самостоятельных заданий.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Раздел учебной дисциплины** | **Результаты обучения (освоенные умения,**  **усвоенные знания)** | **Формируе-мые ОК и ПК** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** | | Глава 1  Характеристика предприятий общественного питания  Значение предприятий общественного питания для человека  Техническое оснащение и организация рабочих мест кухонного рабочего.  Практическая работа № 1: Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных цехах.  Глава 2  Организация работы в цехах.  Организация работы овощного цеха.  Организация работы мясного цеха - рыбного цеха.  Организация работы горячего и холодного цеха.  Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов и обработке зелени.  Организация работы вспомогательных помещений.  Практическая работа № 2: Подготовка своего рабочего места в цехах.    Глава 3  Предварительные работы при мойке посуды  Сбор использованной посуды со столов в моечное отделение и очистка.  Правила сбора и хранения пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.  Способы, правила мойки и сушки посуды, приборов и инвентаря.  Практические занятия № 3: Применения инструкции обработки кухонной и столовой посуды  Глава 4  Организация труда работника.  Правила внутреннего трудового распорядка. Должностная инструкция.  Практическая работа № 4:  «Особенности обращения с посудой, способы хранения». | 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.  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 | ОК 1.  ОК 2.  ОК 3.  ОК 4.  ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3 | - Письменная проверка.  - Текущая оценка  -Контрольные вопросы  - Практическая проверка | | **Дифференцированный зачет** | | | Контрольные вопросы |     **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | |

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

Для реализации программы имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

1. ­ рабочее место преподавателя;
2. ­ рабочие места по числу слушателей;
3. ­ учебно-методическое обеспечение.
4. технические средства обучения:
5. ­ средства мультимедиа (проектор).

**5.2.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. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 13-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2016 г. -320с.
3. 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.

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».