

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27 » августа 2020 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.01. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОТНИКА**

адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья

**13249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК**

2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОТНИКА**

адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.01. Организация рабочего места кухонного работника разработана на основе:

- Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник» (утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 г. N 1138н)

*а также* в соответствии с учебной нагрузкой модульного учебного плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум».

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» г. Алапаевск

*Разработчик:*

Разумеева И.А., преподаватель 1КК

*Консультант:*

Попова Елена Викторовна, замдиректора по учебно-производственной работе.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. Организация рабочего места кухонного работника

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья *13249 Кухонный работник* на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям:

- выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки:** общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины:

***В результате освоения 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.

***В результате освоения 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.

## 1.4. Результаты освоения АУД:

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины 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 организует 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.

**1.5. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>в том числе:</b>	
<b>практические занятия</b>	<i>12</i>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из объема часов, отведенного на изучение предмета).</b>	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>

**2.2. Учебно-тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины ОП.01. Организация рабочего места кухонного работника**

Наименование раздела, темы <i>1</i>	№ урока <i>2</i>	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся <i>3</i>	Объем часов <i>4</i>	Уровень освоения <i>5</i>
<b>Тема 1: Введение в профессию.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.		
	2	Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.		
	3	Основы законодательства в области профессиональной деятельности.		
	4	Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Основные законы в области профессиональной деятельности		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	5	Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.		
	6	Производственный цикл предприятия питания.		
	7	Формы организации труда на производстве.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Организация труда на производстве кухонного работника		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	8	Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.		
9	Правила поведения в экстренных ситуациях.			
<b>Самостоятельная работа</b> Правила поведения кухонного работника в различных ситуациях на производстве		2		
<b>Тема 2: Организация труда работника.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	10	Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.		
	11	Правила внутреннего трудового распорядка		
	12	Должностная инструкция.		
	13	Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).		
	<b>Самостоятельная работа</b> Должностные инструкции кухонного работника		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	14	Важность планирования своей деятельности и методы планирования.		
	15	Правила организации рабочего места.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Организация рабочего места		1	
	<b>Практические занятия</b>		4	3
	16-	Планирование текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.		
	18-	Организация текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Организация текущего рабочего дня кухонного работника в заготовочном цехе		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
20	Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.			
21	Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.			

	<b>Самостоятельная работа</b> Самоанализ профессиональной деятельности кухонного работника	1	
	<b>Практические занятия</b> 22- Адаптация в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b> 24 Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Самоконтроль своей профессиональной деятельности	1	
	<b>Практические занятия</b> 25- Осуществление самоконтроля результатов собственной работы.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Адаптация в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности	1	
	<b>Содержание учебного материала</b> 27 Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.	1	2
	<b>Практические занятия</b> 28- Анализ результатов собственной работы.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оценка соответствия своей профессиональной деятельности.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b> 30 Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования. 31 Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Проблемы в профессиональной деятельности, способы решения.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b> 32 Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Методы поиска различной информации для решения профессиональных задач	1	
	<b>Практические занятия</b> 33-34 Планирование постоянного повышения собственной квалификации.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> План повышения собственной квалификации.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b> 35 Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ориентация в смежных областях профессиональной деятельности	1	
<b>Итоговое занятие</b>	36 <b>Дифференцированный зачет</b>	1	
		<b>итого: максимально обязательных часов</b>	<b>54 36</b>

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника**

### **2.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

- 1) Оборудование учебного кабинета: парты, стулья
- 2) Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мульти-медиа-

проектор

### **2.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. -432с.

2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин - 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.

3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Богов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов - 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2012г. - 464с.

4. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 352с.

Дополнительные источники, Интернет-ресурсы:

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](http://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.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формируемые единицы	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Тема 1: Введение в профессию.</p> <p>Тема 2: Организация труда работника.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.</li> <li>•Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.</li> <li>•Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.</li> <li>•Планировать постоянное повышение собственной квалификации.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.</li> <li>•Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.</li> <li>•Основы законодательства в области профессиональной деятельности.</li> <li>•Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.</li> <li>•адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.</li> <li>•Производственный цикл предприятия питания.</li> <li>•Формы организации труда на производстве.</li> <li>•Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.</li> <li>•Правила поведения в экстренных ситуациях.</li> <li>•Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.</li> <li>•Правила внутреннего трудового распорядка.</li> <li>•Должностная инструкция.</li> <li>•Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).</li> <li>•Важность планирования своей деятельности и методы планирования.</li> <li>•Правила организации рабочего места.</li> <li>•Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.</li> <li>•Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда</li> <li>•Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.</li> <li>•Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.</li> <li>•Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.</li> <li>•Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.</li> <li>•Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.</li> <li>•Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>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</p>	<p>Письменная проверка.</p> <p>Текущая оценка</p> <p>Тестирование.</p> <p>Практическая проверка</p> <p>Комплексная контрольная работа.</p>

