Министерство образования и науки Краснодарского края

 Государственное бюджетное профессиональное учреждение

Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

ПО ПРОФЕССИИ19.01.17 ПОВАР,КОНДИТЕР

2015

Рассмотрено Утверждаю

на заседании УМО

технологических специальностей директор ГБПОУ КК АТТС

протокол №\_\_1\_\_от 28.08.2015 от «\_30\_\_»\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_2015г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Григорьева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № 1\_\_\_ от \_\_\_\_29\_\_\_\_ 2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплиныОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработана на основе ФГОС по профессии 19.01.17Повар,кондитер(Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер», зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013 г)

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

**Разработчик: Егизарянц Г. Х. преподаватель**

 ГБПОУ КК АТТС

**Рецензенты:** Сюсюкайлова Н.Н.

 Зав. производством ООО «АЗГА»

 Квалификация по диплому:

 инженер- технолог

**Трубицина О. О.**

**мастер производственного обучения**

**ГБПОУ КК АИСТ**

**Квалификация по диплому:**

**инженер - технолог**

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 6 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 8 |
| 1. условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины
 | 15 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины
 | 17 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар,кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: профессии 19.01.17 Повар,кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; - производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

**знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания;

 - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

 - учёт сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования

 кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и

 холодильного оборудования;

 - правила их безопасного использования;

 - виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.

**1.4. Количеств часов на освоение программы дисциплины:**

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32часов;

самостоятельной работы обучающегося - 16часов.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов**  |
|  **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
|  **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **32** |
|  в том числе: |  |
|  практические занятия | **18** |
|  контрольные работы | **2** |
|  **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1** |