МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦК специальных дисциплин
пищевого производства

Протокол № 1 от 31.08.2020

Председатель _____ Т.В. Полюшкина

«31» августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по НМР

_____ Г.П. Кириченко

«03» 09 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОПЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13. Обслуживание посетителей

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Уяр, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: **КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»**

Разработчик: Полюшкина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5 10
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.06 «Охрана труда»

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; -владеть профессиональной	– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила поверки весоизмерительного оборудования – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы,

	терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
теоретическое обучение	10
самостоятельная работа	-
лабораторно-практические занятия	20
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация в виде *дифференцированного зачета*	2