

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»
Руководитель МК
_____ Л.В. Блинкова
«_31_» августа 2023 г.
Протокол № _____
от «_31_» августа 2023г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Долгих
«31» августа 2023г.

Утверждаю
Директор
_____ А.А. Беляев
«31» августа 2023 г.

Адаптированная рабочая программа

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

для профессии **16472 Пекарь.**
(профессиональная подготовка)

Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 682.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся Должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых 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 и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

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

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет 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 правила отпуска готовой кулинарной продукции.

В результате освоения адаптированной рабочей программы обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4 Количество часов на освоение адаптированной программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа из них вариатив – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 52 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1 .Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
Из них вариатив:	60
В том числе:	*
Лабораторные работы	-
Практические занятия	38
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
Экзамен	

2. Содержание обучения по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания		15	2
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание	8	
	Введение. Функции предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.		
	Практическая работа.	2	2
	Тестирование по теме «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания».		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Значение предприятий общественного питания». Заполнение таблиц «Загрузка торговых залов». Составление словаря новых терминов и слов	5	
Раздел 2. Организационная структура управления предприятием общественного питания.		28,5	2
Тема 2.1. Организационная структура управления предприятием общественного питания.	Содержание	16	2
	Управление предприятием общественного питания. Управляющее звено предприятия общественного питания Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала. Методы организации труда.		
	Практическая работа.	3	2
	Тестирование по теме «Организационная структура управления предприятием общественного питания».		
	Самостоятельная работа - Заполнение таблиц «Классификация предприятий общественного питания» - Повтор таблиц «Загрузка торговых залов» - Подготовка сообщений «Управление предприятием общественного питания» - Составление словаря новых терминов и слов	9,5	
Раздел 3. Производственная деятельность на предприятиях		16,5	

общественного питания.			
Тема 3.1 Производственная деятельность на предприятиях общественного питания.	Содержание Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение производственных помещений. Цеховая структура производства. Подбор и расстановка оборудования.	8	2
	Практическая работа. Тестирование по теме «Производственная деятельность на предприятиях общественного питания». Тестирование по теме «Оборудование зарубежных производителей», «Общие сведения о тепловом оборудовании», «Пищеварочные котлы и автоклавы», «Пищеварочные аппараты».	3	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений на тему «Назначение производственных помещений». Составление словаря новых терминов и слов. Составление схем расстановки оборудования.	5,5	
Раздел 4. Организация производства в заготовочных цехах		21	
Тема 4.1 Организация производства в заготовочных цехах	Содержание Овощной цех. Мясной цех. Рыбный цех.	7	2
	Практическая работа. Тестирование по теме «Организация производства в заготовочных цехах». Тестирование по теме «Механическое оборудование предприятия общественного питания», «Универсальные приводы», «Оборудование для приготовления, обработки теста и полуфабрикатов», «Оборудование для очистки овощей», «Оборудование для обработки мяса и рыбы», «Оборудование для подготовки кондитерского сырья».	7	2
	Самостоятельная работа Решение количественных и качественных задач.	7	
Раздел 5. Организация производства в доготовочных цехах		12	
Тема 5.1 Организация производства в доготовочных цехах	Содержание Классификация доготовочных цехов. Холодный цех. Горячий цех.	4	2
	Практическая работа. Тестирование по теме «Организация производства в доготовочных цехах», «Варочно-жарочное оборудование», «Аппараты для жаренья и выпечки», «Холодильное оборудование».	4	
	Самостоятельная работа - Составление нормативной документации. - Составление схем «Цеховая структура производства»	4	
Раздел 6. Организация работы в		22,5	

подсобных помещениях.			
Тема 6.1. Организация работы в подсобных помещениях.	Содержание	10	2
	Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования. Помещение для нарезания хлеба. Раздаточная. Бракераж готовой продукции.		
	Практическая работа.	5	2
	Тестирование по теме «Организация работы в подсобных помещениях», «Водогрейное оборудование», «Оборудование для раздачи пищи», «Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов».		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Организация работы моечной кухонной посуды». Составление словаря новых терминов и слов. Составление графика работы раздаточной. Составление нормативной документации.	7,5	
Раздел 7. Помещения для обслуживания посетителей.		21	
Тема 7.1 Помещения для обслуживания посетителей.	Содержание	12	2
	Функциональные зоны. Входная зона. Помещения для обслуживания посетителей. Торговые залы. Буфеты и бары. Мебель в торговых залах.		
	Практическая работа.	2	2
	Тестирование по теме «Помещения для обслуживания посетителей».		
	Самостоятельная работа Составление словаря новых терминов и слов. Решение ситуационных задач. Подготовка сообщений «Обслуживание в торговых залах» Составление схем планирования расстановки мебели в торговых залах.	7	
Раздел 8. Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство.		10,5	
Тема 8.1 Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство.	Содержание	5	2
	Административные и бытовые помещения. Сервизная. Помещения для приема, хранения и отпуска товаров. Складское хозяйство.		
	Практическая работа.	2	
	Тестирование по теме «Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство».		
	Самостоятельная работа.	3,5	
	Подготовка сообщений «Организация работы административных и бытовых помещений» Подготовка исходящей документации по списанию битой посуды. Подготовка исходящей документации по приёму, отпуску товаров. Составление схем работы складского хозяйства.		
	Итого	156	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Кулинарии», лабораторий «Кулинария», «Хлебопекарное и кондитерское производство»

Оборудование учебного кабинета и лабораторий:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.М. Ларионова «Техническое оснащение и организация общественного питания и охрана труда» 2019г.
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2022г.
3. В.В. Усов Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания. 2021г.
4. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». 2020г.

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данной учебной дисциплины предшествуют следующие учебные дисциплины, профессионального цикла:

основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

1. Среднее профессиональное образование;
2. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено у выпускников.
3. Опыт деятельности в организации, соответствующей профессиональной среде.
4. Стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
учет сырья и готовых изделий на производстве;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила их безопасного использования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, экзамен

АННОТАЦИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
профессия: 16472 Пекарь.

Нормативный срок освоения ОПОП 10 месяцев

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/знать:

Техническое оснащение и организация рабочего места

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых 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;
- проводить 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;
- учет 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 кулинарной продукции

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания.

Тема 1. 1. Характеристика предприятий общественного питания

Раздел 2. Организационная структура управления предприятием общественного питания.

Тема 2.1. Организационная структура управления предприятием общественного питания.

Раздел 3. Производственная деятельность на предприятиях общественного питания.

Тема 3.1. Производственная деятельность на предприятиях общественного питания.

Раздел 4. Организация производства в заготовочных цехах.

Тема 4.1. Организация производства в заготовочных цехах. производства в заготовочных цехах.

Раздел 5. Организация производства в доготовочных цехах.

Тема 5.1. Организация производства в доготовочных цехах.

Раздел 6. Организация работы в подсобных помещениях.

Тема 6.1. Организация работы в подсобных помещениях.

Раздел 7. Помещение для обслуживания посетителей.

Тема 7.1. Помещение для обслуживания посетителей.

Раздел 8. Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство.

Тема 8.1. Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство.

Программой учебной дисциплины предусмотрены виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	38
вариатив:	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Программы дисциплины относятся к общепрофессиональному циклу. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине ОП.03
2. Календарно-тематическое планирование дисциплины ОП.03
3. Лабораторно-практические работы по дисциплине ОП.03
4. КИМ по дисциплине ОП.03
5. Материалы текущего и рубежного контроля ОП.03