

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

## АДАптированная рабочая программа учебной дисциплины

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

РАССМОТРЕНО	2024 г.
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»	РАССМОТРЕНО Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.	Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Председатель	Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г. № 147 /п
МС <u>Петропавловская Я.А.</u>	

Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель: Крупикова М.Ю.

Автор: Красовская Т.В.

АОП учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Зам. директора А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины  
Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины  
разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79  
Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от  
29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об  
утверждении Порядка организации и осуществления образовательной  
деятельности по основным программам профессионального обучения», от  
19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с  
легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными  
нарушениями)», Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О  
направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими  
рекомендациями по разработке и реализации адаптированных  
образовательных программ среднего профессионального образования", утв.  
Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), Письма Минпросвещения  
России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с  
различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по  
вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной  
отсталостью (интеллектуальными нарушениями)", Приказа Министерства  
труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года №  
914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **1.1. Область применения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)", Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»».

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16472 Пекарь.

### **1.2 Место адаптированной учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения.**

Адаптированная учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный учебный цикл.

### **1.3 Характеристика группы, в которой реализуется адаптированная программа**

Адаптированная программа предназначена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с лёгкой степенью УО и ЗПР.

Данная группа обучающихся характеризуется следующим:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

- память ограничена в объёме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются лёгкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменения в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения заданий;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

#### **1.4 Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины**

Главной целью курса ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является ознакомление с основами технического оснащения и организации рабочего места пекаря; подготовка к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве пекаря или его помощника.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить работы по подготовке рабочего места, подбирать и обслуживать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству;
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для дозирования компонентов;
- обслуживать оборудование для приготовления и разделки теста;
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий;
- обслуживать оборудование для расстойки тестовых заготовок;
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на поточных линиях хлебопекарного производства.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий, и правила ухода за ним;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
- сведения об электрооборудовании;
- основное технологическое и транспортное оборудование;
- поточные линии хлебопекарного производства;
- машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий.

### **1.5 Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы.**

- ориентация в пространстве (физкультминутка, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, крестики и нолики, третий, (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове, работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками на которых, написана определённая информация, шифрование терминов (отдельным буквам соответствуют шифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй процесс (области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутка;
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, мегаграммы, криптограммы, допиши предложения, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутка;
- развитие мышления (шифрование терминов, название веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа,

составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй процесс (область применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутка, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

## 1.6 Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы учебной дисциплины

Объем образовательной программы – 40 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в т.ч. лабораторно-практических занятий	6
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1 Организация производства предприятий общественного питания и рабочего места	Организация работы горячего цеха. Организация работы мучного, кондитерского цеха и раздаточной. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте и при работе на электрооборудовании. Бракераж готовой продукции. Учет сырья и готовой хлебобулочной продукции на производстве.	4	1, 2
Тема 2 Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства	Классификация хлебопекарного оборудования. Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации машин и охрана труда.	2	1
Тема 3 Оборудование для транспортирования и хранения муки	Электропогрузчик. Ленточный транспортер. Винтовой транспортер. Распределительные и питающие шнеки. Емкости для хранения муки. Пневмотранспорт.	2	1
Тема 4 Оборудование для подготовки сырья к производству	Трехшнековый мукосмеситель. Просеиватель с плоским ситом. Солерастворитель. Установка для приготовления сахарного раствора. Жирорастопитель. Заварочная машина.	2	1
Тема 5 Оборудование для дозирования компонентов	Основные способы дозирования. Классификация дозаторов муки. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия.	2	1



	Дозировочные станции.		
Тема 6 Оборудование для приготовления теста	Тестоприготовительные агрегаты периодического действия. Тестоприготовительные агрегаты непрерывного действия. Тестомесильные машины периодического действия.	4	1, 2
Тема 7 Оборудование для деления и формования полуфабрикатов	Делительная машина с поршневым нагнетанием. Делительная машина со шнековым нагнетанием. Делитель с валковым нагнетанием. Делительно-округлительный агрегат. Тестоокруглительные машины. Закаточная машина барабанного типа. Закаточная машина ленточного типа. Формовочная машина для бараночных изделий. Машина для формования сухарных плит. Мероприятия по устранению прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования.	4	1, 2
Тема 8 Тепловое оборудование	Варочное оборудование. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Жарочное оборудование. Плиты.	4	1, 2
Тема 9 Хлебопекарные печи	Классификация хлебопекарных печей. Печи тупикового типа. Печи туннельного типа. Печи камерного типа.	4	1, 2
Тема 10 Холодильное и вспомогательное оборудование	Холодильное оборудование. Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное оборудование. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	2	1
Тема 11 Поточные линии. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	Поточные линии. Линии выработки формового хлеба. Линии выработки подовых изделий. Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий. Линия производства бараночных изделий. Линия производства сдобных сухарей. Упаковочное оборудование. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции.	2	1
Практическая работа № 1	Тепловое оборудование. Безопасные приемы эксплуатации	2	

	оборудования.		
Практическая работа № 2	Жарочное оборудование. Безопасные приемы эксплуатации оборудования.	2	
Практическая работа № 3	Сравнительная характеристика расстойных шкафов. Безопасные приемы эксплуатации оборудования	2	
Дифференцированный зачет		2	2
	Всего	40	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- практические задания по курсу.

Оборудование: машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

весы циферблатные РН – 6Ц 13У, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППП, лабораторные мельнички.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, рабочие презентации и мультимедиа проектор, экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение**

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники**

1. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение предприятий питания. - М: Издательский центр «Академия» 2019

2. Л.В. Шуляков Оборудование предприятий торговли и общественного питания, - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2021

#### Дополнительные источники

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, учебное пособие, 11 издание, М., Академия, 2021
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и в быту. – М.: Академия, 2019

#### Перечень Интернет-ресурсов

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- проводить работы по подготовке рабочего места, подбирать и обслуживать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.
- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;	Беседа по основным вопросам темы.

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству;	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для дозирования компонентов;	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
- обслуживать оборудование для приготовления и разделки теста;	Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий;	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
- обслуживать оборудование для расстойки тестовых заготовок;	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на поточных линиях хлебопекарного производства.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
<b>Знания:</b>	
- требования охраны труда, пожарной безопасности в организациях питания	Устная проверка (опрос).
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий, и правила ухода за ним;	Беседа по основным вопросам темы о безопасном использовании оборудования хлебопекарного производства.
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;	Устный опрос.
- сведения об электрооборудовании;	Оценка ведения конспекта.
- основное технологическое и транспортное оборудование;	Контроль знаний в ходе беседы с группой.
- поточные линии хлебопекарного производства;	Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.
- машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий;	Оценка ведения конспекта.