


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**

2024 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель
МС  Петропавловская Я.А.
ОДОБРЕНО
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Красовская Т.В.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п
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 08.09.2015 года № 610н «Об
утверждении профессионального стандарта
«Повар».

Зам. директора  А.А. Смирнова

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 Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 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 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» по программе профессиональной подготовки **16675 Повар.**

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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 16675 Повар.

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

1.2 Место адаптированной учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения

Адаптированная учебная дисциплина 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

Содержание адаптированной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места направлено на формирование у обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по соблюдению правил охраны труда при работе с механическим, электрическим и тепловым оборудованием.

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

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве.

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки её к реализации;

- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

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 определенная информация, шифрование терминов (отдельным буквам соответствуют шифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову свое место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвертый, 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, (четвертый, 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

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 40 часов
в. ч. лабораторно-практических занятий – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 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
Раздел 1. Организация производства, оборудование и инвентарь.			
Тема 1.1. Классификация предприятий питания.	Содержание учебного материала Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Структура производства.	4	1,2
Тема 1.2 Организация работы овощного цеха. Оборудование и инвентарь.	Содержание учебного материала Виды оборудования, используемого в цехе. Организация рабочего места по обработке овощей, посуда и инвентарь.	4	
Тема 1.3. Организация работы мясного цеха. Оборудование и инвентарь.	Содержание учебного материала Виды оборудования, используемого в цехе. Организация рабочего места по обработке мяса, посуда и инвентарь.	4	
	Лабораторная работа № 1	2	
	Изучение правил сборки, эксплуатации и техники безопасности мясорубки	2	
Тема 1.4. Организация работы рыбного и птицегольевого цеха. Оборудование и инвентарь.	Содержание учебного материала Виды оборудования, используемого в цехе. Организация рабочего места по обработке птицы и рыбы, посуда и инвентарь.	4	4
Тема 1.5. Организация работы мучного и кондитерского цеха.	Содержание учебного материала	6	
	Виды оборудования, используемого в цехе. Организация рабочего места для просеивания муки, для приготовления теста, для выпечки полуфабрикатов, для отделки кондитерских изделий. Посуда и инвентарь.	4	

Оборудование и инвентарь.	Лабораторная работа № 2	2	
	Изучение правил сборки, эксплуатации и техники безопасности миксера, блендера, универсальной кухонной машины.	2	
Тема 1.6. Организация холодного цеха. Оборудование и инвентарь.	Содержание учебного материала	4	
	Виды оборудования, используемого в цехе. Организация рабочего места по приготовлению салатов и винегретов, для приготовления бутербродов, холодных блюд из гастрономических продуктов, железированных сладких блюд и напитков, посуда и инвентарь.		
Тема 1.7. Организация горячего цеха. Оборудование и инвентарь.	Содержание учебного материала	6	
	Виды оборудования, используемого в цехе. Организация рабочего места по приготовлению супов, гарниров, вторых горячих блюд, горячих напитков. Посуда и инвентарь.	4	
	Лабораторная работа № 3	2	
	Изучение правил эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования	2	
Тема 1.8. Организация работы раздачи.	Содержание учебного материала	6	
	Виды оборудования, используемого на линии самообслуживания. Организация рабочего места по отпуску холодных закусок, супов, вторых блюд, напитков.	4	
	Организация рабочего места по приготовлению салатов и бутербродов. Виды оборудования на линиях раздачи	2	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной рабочей программы дисциплины требует наличия лаборатории технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование лаборатории технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- плита электрическая (с индукционным нагревом);
- фритюрница;
- электрогриль;
- плита wok;
- гриль саламандр;
- электроблинница;
- электромармиты;
- кофемашина с капунатором;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зёрен кофе);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- гранитор;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- фризер;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспансер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- слайсер;
- машина для вакуумной упаковки;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- машина посудомоечная;
- стол производственный;
- моечная ванна двухсекционная

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, 2018
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
---	--

Умения:	
- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Оценка тестовых заданий.
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Собеседование.
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	Вопросы на понимание.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	Работа по карточкам.
Знания:	
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Оценка ведения конспектов.
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки её к реализации;	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения работ во время уроков.
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	Оценка выступлений по обсуждаемым темам.
- правила выбора технологического	Устный опрос.

<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	
<p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>	<p>Вопросы на понимание.</p>
<p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>	<p>Собеседование.</p>
<p>- правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Экспертная оценка решения ситуационных задач по охраны труда в организациях питания.</p>