

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

по программе профессионального обучения,
программа подготовки по профессиям рабочих - для
лиц с нарушениями интеллекта 16675 Повар.

2023 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель
МС Я.А.Петропавловская

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г. №
1186 /п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта «Повар» по
программе профессиональной подготовки
16675 Повар
Зам. директора _____ А.А. Смирнова

Председатель ЦМК
Крупикова М.Ю.



Автор: Красовская Т.В.

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, приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014, письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 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 №06-830вн), 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**.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

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 ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

1.3 Характеристика группы, в которой реализуется адаптированная программа

Адаптированная программа предназначена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с легкой 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 объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие 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 сосредоточиваются 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 дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения адаптированной 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 освоения адаптированной 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 ее 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, (четвертый, 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, (четвертый, 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), соотнести 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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной адаптированной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	6
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	

2.2. Тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ			
Урок 1-3	Содержание учебного материала Основные понятия в области организации питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Структура производства	6	1,2
РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЦЕХОВ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ			
Урок 4-5	Содержание учебного материала Организация работы овощного цеха. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для обработки овощей	4	
Урок 6-8	Содержание учебного материала Организация работы мясного цеха. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для обработки мяса	6 4	
	Лабораторная работа № 1 Изучение правил сборки, эксплуатации и техники безопасности мясорубки	2	
Урок 9-10	Содержание учебного материала Организация работы птицебельного и рыбного цеха. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для обработки рыбы и птицы	4	
Урок 11-13	Содержание учебного материала Организация работы кондитерского и мучного цеха. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для приготовления теста	6 4	
	Лабораторная работа № 2		

	Изучение правил сборки, эксплуатации и техники безопасности миксера, блендера, универсальной кухонной машины.	2	
Урок 14-15	Содержание учебного материала	4	
	Организация работы холодного цеха. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для приготовления холодных блюд и закусок		
Урок 16-19	Содержание учебного материала	8	
	Организация работы горячего цеха. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для приготовления горячих блюд и закусок	6	
	Лабораторная работа № 3		
	Изучение правил эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования	2	
Урок 20	Содержание учебного материала	2	
	Организация работы раздачи готовой пищи. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации мармитов по отпуску кулинарной продукции. Дифференцированный зачет.		
	Всего	40	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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 зерен 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 обучения

Основные источники

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебное пособие. – М.: Академия, 2017.- 427с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2017.-374с.

Дополнительные источники

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. М. Бурашникова А. С. Максимов. – М.: Академия, 2018- 243с.
2. Красовская Т.В. Рабочая тетрадь «Техническое оснащение отрасли», 2023г., 160с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
2. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>, 2020г
3. ЭУМК: Техническое оснащение организаций питания. Лутошкина Г.Г. СЭО 3.0- М.: Академия, 2017
4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ» , 2018
5. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ» , 2018

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none">– 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 ее 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;	Оценка тестовых заданий, собеседований, вопросов на понимание, ведения конспектов, работа по карточкам.
<ul style="list-style-type: none">– 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	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения работ во время уроков.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве. 	

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар..