

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

« » 2024 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация
рабочего места**

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

ПКРС: 11675 Повар

Квалификация – повар 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год и 10
месяцев на базе основного общего
образования

Асбест, 2024

Адаптированная программа **Техническое оснащение и организация рабочего места** профессионального обучения по программам профессиональной подготовки (рабочих, должностей служащих) по профессии **11675 «Повар»** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований: Профессионального стандарта 16675 «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №113-н); Методических рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Рассмотрено на заседании

ПЦК укрупненной группы специальностей

43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

Председатель ПЦК _____  И.В.Лаврентьева

Рассмотрено на заседании

методического совета

Протокол № 4 от «30» августа 2024 г.

Председатель _____  Н.Р. Каравеева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла

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

В результате освоения 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;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения 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;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 60 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 60 часов, из них:

лекционные занятия – 30 часа;

практические занятия – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование Разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 1.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	20	2
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.	1	
	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация их характеристика.	1	
	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий (в форме практической подготовки)		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	6	
Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	6		
Тема 1.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	20	2
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	1	
	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Варочно – жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий (в форме практической подготовки)		2
	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	6	
	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	6	
Тема 1.3 Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала	5	2
	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд.	1	
	Мармиты для вторых блюд. Передвижные мармиты.	1	
	Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.	1	
	Водогрейное оборудование.	1	
	Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы.	1	
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	8	2
	Классификация и характеристика холодильного оборудования.	1	
	Правила безопасной эксплуатации. Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное).	1	
	Тематика практических занятий (в форме практической подготовки)		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6	
Самостоятельная работа по разделу 1 Проработка конспекта занятий, рекомендуемой учебной и дополнительной литературы, выполнение индивидуального домашнего задания. Подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о практической работе		-	2
Раздел 2 Организация рабочего места			
Тема 2.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Типы предприятий общественного питания.	1	
	Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признаку.	1	

Тема	2.2	Содержание учебного материала	5	
Организация производства предприятий общественного питания		Структура производства предприятий общественного питания. Общие требования к производству и организация рабочих мест и труда в цехе.	1	2
		Бракераж готовой продукции. Контроль за качеством готовых изделий. Бракеражная комиссия, ее состав и назначение.	1	
		Бракеражный журнал. Оценка блюда в зависимости от качественных показателей.	1	
Самостоятельная работа по разделу 2			-	2
Проработка конспекта занятий, рекомендуемой учебной и дополнительной литературы, выполнение индивидуального домашнего задания. Подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о практической работе				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			1	
ВСЕГО:			60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету;
- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно – методической документации;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

ГОСТ31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015- 01-01. -М.: Стандарт информ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. -М.: Стандарт информ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандарт информ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014.- III, 12 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш. проф.образования/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина . В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. –5- еизд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017.–336

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Со- ветом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.

1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11«Изменения и дополнения»№4»].-

Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

<http://www.horeca.ru/>Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog>Каталог пищевого оборудования

www.restoracia.ru

Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр.—Санкт-Петербург: Лань, 2020.—332с.—ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>(дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО/Н.А.Зуев, В.В.Пеленко.—Санкт-Петербург: Лань, 2020.— 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>(дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251>(дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252>(дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>(дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Процессы и аппараты пищевых производств биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148009>(дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо/И.А.Хозяев.—Санкт-Петербург:Лань,2020.—264с.—ISBN978-5-8114-6454-Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011>(дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо/Л.В.Донченко,Е.А.Ольховатов.—Санкт-Петербург:Лань,2020.—180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.— Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>(дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

Лутошкина Г.Г.Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с.

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2013. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/

Портал оборудования <http://www.oborud.info/>

Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>письменный/устный опрос;</p> <p>тестирование;</p> <p>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме диф. зачета</p>
<p>Умение:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>точность оценки соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 12.07.1607 № 03-463 "Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья" в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ. Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая видеoinформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиа материалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);

в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);

методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);

выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);

устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.