

ЗАИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

АДАптированная рабочая программа
Общепрофессиональной дисциплины

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

12901 «Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья»

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (общепрофессиональной дисциплины) ОП 03. техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 «Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья»,

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места входит Профессиональный цикл

1.3 Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся должен освоить:

Трудовые действия:

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Необходимые умения:

У1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

У2 Использовать посудомоечные машины

У3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

У4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

У5 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

У6 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

Необходимые знания:

31 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

32 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

33 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

34 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

35 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

В ходе освоения (общепрофессиональной дисциплины) учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися трудовыми функциями (ТФ), в том числе личностными результатами воспитания

Код	Наименование результата обучения
ТФ -1	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
ТФ- 2	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ТФ- 3	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ТФ- 4	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ- 5	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ – 6	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ТФ - 7	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

Всего – 108 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 71 часов;

В том числе: лабораторно-практических работ – 12 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 37 часов;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	71
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	12
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
Итоговая аттестация в форме дезинфицированного зачета	

2.2 Содержание обучения по общепрофессиональной дисциплине. ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочих мест

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
Раздел 1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		
	1	Классификация машин. Основные части машин. Понятие о передачах.	2
Тема 1.2 Универсальные приводы	2	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	2
	3	Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов	2
Внеаудиторная самостоятельная работа №1 Подготовить сообщение "Классификация машин" Внеаудиторная самостоятельная работа №2 Подготовить компьютерную презентацию по теме «Понятие о электроприводах.» Внеаудиторная самостоятельная работа №3 Подготовить компьютерную презентацию по теме «Аппараты включения. »			3
Раздел 2. Механическое оборудование предприятий общественного питания			
Тема 2.1 Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала		
	4	Способы очистки картофеля. Картофелеочистительные машины.	2
	5	Овощерезательные машины.	2
	6	Протиро-резательные машины. Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	2
	7	Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	2
Тема 2.2 Машины для обработки мяса и рыбы	8	Практическая работа № 1 Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки	2
	9	Фаршемешалки	2
	10	Машины для рыхления мяса. Котлетоформовочная машина.	2
	11	Рыбоочиститель	2
тема 2.3 Машины для подготовки кондитерского сырья	12	Машина для подготовки кондитерского сырья. Принцип работы, правила эксплуатации.	2
Тема 2.4 Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	13	Просеивательные машины	2
	14	Практическая работа № 2 Тестомесильные машины	2
	15	Взбивальные машины	2
тема 2.5 Машины для нарезки хлеба	16	Хлеборезательная машина МРХ-200. Машины для нарезки гастрономических товаров.	2
	17	Практическая работа № 3. Механическое оборудование ПОП	2

и гастрономических товаров			
Внеаудиторная самостоятельная работа №4 сравнительный анализ "Картофелеочистительные машины" Внеаудиторная самостоятельная работа №5 Подготовить реферат по теме «Машины для обработки овощей » Внеаудиторная самостоятельная работа №6 составление схемы протирорезательной машины Внеаудиторная самостоятельная работа №7 сообщение " Поточные линия по переработке овощей"Внеаудиторная самостоятельная работа №8 сотавить схему сборки МИМ-82 Внеаудиторная самостоятельная работа №9 составить таблицу " Неисправности мясорубок и методы их устранения" Внеаудиторная самостоятельная работа №10 сообщение "Мясорыхлительная работа МРМ-15" Внеаудиторная самостоятельная работа №11 сравнительный анализ рыбоочистительных машин Внеаудиторная самостоятельная работа №12 реферат по теме «Машины для обработки мяса и рыбы» Внеаудиторная самостоятельная работа №13 сравнительный анализ машин для просеивания муки Внеаудиторная самостоятельная работа №14 реферат по теме «Машины для подготовки кондитерского сырья» Внеаудиторная самостоятельная работа №15 компьютерная презентация по теме «Машины для подготовки кондитерского сырья» Внеаудиторная самостоятельная работа №16 сравнительный анализ взбивальных машин Внеаудиторная самостоятельная работа № 17 Нарисовать оборудование хлебрезки Внеаудиторная самостоятельная работа №18 Сделать кроссворд			13
Раздел 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.			
тема 3.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	18	Понятие о теплообмене. Классификация теплового оборудования.	2
тема 3.2. Пищеварочные котлы и автоклавы	19	Классификация и устройство пищеварочных котлов. Газовые пищеварочные котлы.	2
	20	Электрические пищеварочные котлы.	2
	21	Паровые пищеварочные котлы.	2
Тема 3.3 Пароварочные аппараты	22	Пароварочные электрические аппараты.	2
	23	Кофеварка электрическая КВЭ - 7. Сосисковарка СНЭ- 15	2
Тема 3.4 Аппараты для жарки и выпечки	24	Электрические сковороды	2
	25	Газовые сковороды	2
	26	Фритюрницы	2
	27	Практическая работа №4. Тепловое оборудование ПОП	2
	28	Жаровня вращающаяся электрическая	2

	29	Жарочные и пекарные шкафы. Высокочастотные шкафы.	2
Тема 3.4 Варочно-жарочное оборудование	30	Практическая работа № 5 Электрические и газовые плиты	2
тема 3.5 Водогрейное оборудование	31	Кипятильники и водонагреватели	2
тема 3.6 Оборудование для раздачи пищи	32	Мармиты. Раздаточные стойки. Линии самообслуживания.	2
Внеаудиторная самостоятельная работа №19 сравнительный анализ теплового оборудования Внеаудиторная самостоятельная работа № 20 сравнительный анализ пищеварочных котлов Внеаудиторная самостоятельная работа № 21 презентация по теме «Пищеварочные котлы и автоклавы» Внеаудиторная самостоятельная работа № 22 сравнительный анализ "Характеристики пищеварочных котлов" Внеаудиторная самостоятельная работа №23 по сравнительный анализ электрических фритюрниц Внеаудиторная самостоятельная работа №24 схематический рисунок Сосисковарки Внеаудиторная самостоятельная работа №25 сравнительный анализ "Электрические сковороды" Внеаудиторная самостоятельная работа №26 сравнительный анализ характеристик газовых и электрических сковородок Внеаудиторная самостоятельная работа №27 сравнительный анализ электрических фритюрниц Внеаудиторная самостоятельная работа №28 рисунок шкаф жарочный ШЖЭСМ -2 Внеаудиторная самостоятельная работа №29 изучить устройство и принцип работы "Кондитерская электрическая печь КЭП-400" Внеаудиторная самостоятельная работа № 30 реферат по теме "Кипятильники" Внеаудиторная самостоятельная работа №31 реферат по теме "Мармиты и раздаточные стойки" Внеаудиторная самостоятельная работа №32 реферат по теме "Линии самообслуживания"			14
Раздел 4. Холодильное оборудование			
	Содержание учебного материала		
Тема 3.2 Универсальные приводы	33	Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Виды торгового холодильного оборудования.	2
	34	Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы	2
	35	Практическая работа № 6. Проверочная работа	2
Внеаудиторная самостоятельная работа №33 реферат по теме "Холодильное оборудование" Внеаудиторная самостоятельная работа №34 реферат по теме "Льдогенераторы" Внеаудиторная самостоятельная работа № 35 работа над ошибками			2

Внеаудиторная самостоятельная работа № 36 работа над ошибками		
36	Дифференцированный зачет	1
Итого		108

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН.

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению:

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. <http://znanium.com>. Мрыхина Елена Борисовна Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3
2. <http://znanium.com>. Васюкова А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7
3. <http://znanium.com>. Щеглов Николай Григорьевич Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. <http://znanium.com>. Кащенко Владимир Федорович Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-114-1

Дополнительные источники:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2010 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Ростов-на-Дону, Феникс 2009г.

Интернет – ресурсы

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ

4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на формирование трудовых функций.

Основные показатели оценки результатов	Результаты (освоенные трудовые функции)	Результаты воспитания Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценки
Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов	ТФ -1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Использовать посудомоечные машины. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	ТФ- 3 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	ТФ- 4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь,	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

		содействие нуждающемуся	
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	ТФ- 5 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	ТФ – 6 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ – 7 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	ТФ -1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

		такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	
Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

4.2 Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты	Тема. Дидактические единицы. Воспитательная задача к уроку	Способы организации учебной деятельности	Оценка процесса формирования личностного результата
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</p> <p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>Тема занятия: Практическое занятие № 1 Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки</p> <p>Воспитательные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие ответственного отношения к организации и ходу продуктивной деятельности при выполнении проектных и практических работ; - формирование умений студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности действий, направленных на достижение индивидуальных результатов; - формированию потребности в достижении цели (личностной и общественно значимой), - формированию умения соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии, - формированию профессионально важных качеств личности, оценке и коррекции профессиональных планов воспитанников 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Репродуктивный (выполнение упражнений, заданий) 2. Исследовательский когда обучающимся дается познавательная задача, которую они решают самостоятельно, подбирая для этого необходимые методы и пользуясь помощью преподавателя. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Творческий подход презентации, докладов, проектов.....и др. 2) Уровень продуктивной деятельности во время выполнения работы; 3) способность к самоорганизации, методической грамотности; 4) демонстрация способности к самооценке, взаимооценке.

