

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района
Руководитель Отдела образования
_____ / О.Н. Арестова
М.п. предприятия
« 16 » _____ 2024 г.



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

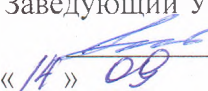
2024 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом 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);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

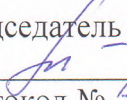
Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»
 Т.В. Ершова
« 14 » 09 2024 г.

Разработчик:  Н.Ю. Мариненко, методист

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК
 Н.Ю. Мариненко
Протокол № 7 от « 14 » 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

**1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
У 1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	З 1. Характеристики основных типов организации общественного питания;
У 2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	З 2. Принципы организации кулинарного производства;
У 3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;	З 3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
У 4. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	З 4. Правила безопасного использования основных видов технологического оборудования кулинарного производства;
	З 5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лекций	56
лабораторные занятия	40
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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые знания и умения
1	2		3	4
Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания			60	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		2	3.3
	1.	Общие сведения о машинах. Понятие, классификация, требования, основные части и детали.	2	
Тема 1.2. Универсальные приводы	Содержание учебного материала		4	
	1.	Универсальные приводы. Назначение, устройство, принцип работы.	2	3.3, 3.4
	2.	Универсальные приводы. Правила эксплуатации и безопасного использования, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.	2	3.3, 3.4
	Практические работы		4	
	1	Правила эксплуатации машин универсальных приводов.	4	У.3
Тема 1.3. Механическое оборудование	Содержание учебного материала		14	
	1.	Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования	4	3.3, 3.4
	2.	Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования	4	3.3, 3.4
	3.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования	4	3.3, 3.4
	4.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования	2	3.3, 3.4
	Практические работы		18	
	2.	Правила эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля.	4	У.3
	3.	Правила эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы.	4	У.3
	4.	Правила эксплуатации машин для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	6	У.3
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		8	

Тепловое оборудование	1.	Пищеварочные котлы, варочно-жарочное оборудование. Назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования	4	3.3, 3.4
	2.	Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования	4	3.3, 3.4
	Практические работы		6	
	5.	Правила эксплуатации теплового оборудования	6	У.3
Тема 1.5. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		2	
	1.	Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования	2	3.3, 3.4, 3.5
Тема 1.6. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Назначение, понятие о хладагентах, компрессионная холодильная машина. Холодильное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования	2	3.3, 3.4
	Практические работы		4	
	6.	Правила эксплуатации холодильного оборудования	4	У.3
Раздел 2. Организация рабочего места			36	
Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		6	
	1.	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка	6	3.1
	Практическая работа		2	
	7.	Определение типа ПОП, уровня и видов его услуг населению.	2	У.1
Тема 2.2. Организация производства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		16	
	1.	Общие требования к производственным помещениям. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	2	3.1, 3.2, 3.5
	2.	Складские помещения. Функции, оснащение, организация работы, приемка, учет и правила хранения сырья	2	3.1, 3.2, 3.5
	3.	Организация производства заготовочных цехов.	6	3.1, 3.2, 3.5
	4.	Организация производства доготовочных цехов.	6	3.1, 3.2, 3.5
	Лабораторные работы		10	
	1.	Организация рабочего места в птицегольевом цехе	4	У.1, У.2, У.4
	2.	Организация рабочего места при приготовлении первых блюд	4	У.1, У.2, У.4

	3.	Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок	2	У.1, У.2, У.4
	Дифференцированный зачет		2	У.1 – У.4 3.1 – 3.5
	Всего:		96	

Реализация тем 1.1, 2.1 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 6 часов.

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории **технического оснащения и организации рабочего места**.

Оборудование **лаборатории технического оснащения и организации рабочего места** и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся (15);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ (на каждого обучающегося) в соответствии с паспортом лаборатории
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории;
- комплекты плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО и НПО / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2023. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/947685>
2. Белова Т. А. Технология и организация производства продукции и услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. — Москва: КноРус, 2019. — 237 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/930601>

Дополнительная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании [Электронный ресурс]: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — М.: ИЦ Академия, 2018. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания/ учебник — М: ИЦ Академия, 2017
3. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / В. М. Калинина. — М.: ИЦ Академия, 2017. — 320 с. — Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

Интернет-ресурсы:

1. Технологическое оборудование. Предприятие общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://kulinaria1955.ru/predpr_ob_pit/tsehi_oborud_posuda_instrum/20-texnologicheskoe-oborudovanie.html (дата обращения 02.09.2024г.).

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная дисциплина включает 2 раздела:

- Техническое оснащение предприятий общественного питания
- Организация рабочего места

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 96 часов, из них **лекций** составляет 56 часов. В рамках учебной дисциплины проводятся **лабораторные и практические работы** в объеме – 40 часов.

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла: «Товароведение пищевых продуктов», «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине **Техническое оснащение и организация рабочего места:** наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины с обязательным повышением квалификации не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
Знания:	
характеристики основных типов организации общественного питания	Методы: письменный (тестовый) контроль, устный контроль; Формы: тестирование
принципы организации кулинарного производства	Методы: письменный (тестовый) контроль; Формы: тестирование
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Методы: письменный (тестовый) контроль; Формы: тестирование
правила безопасного использования основных видов технологического оборудования кулинарного производства	Методы: письменный (тестовый) контроль, устный контроль; Формы: тестирование
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Методы: письменный (тестовый) контроль; Формы: тестирование