

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев на базе специального (коррекционного)
образования

Зима, 2025 г.

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148).

Рабочая программа адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утвержденными ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 №12.

Разработчик: Котков Илья Андреевич, преподаватель спец дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 8 от «2» апреля 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар и Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места-дать обучающимся теоретические знания в области технического оснащения и организации рабочего места и практические навыки при выполнении трудовых функций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию, назначение, устройство, принцип действия;
- правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

Обучающиеся должны **уметь:**

- подбирать необходимое оборудование;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

Выпускник, освоивший адаптированную программу, должен обладать следующими элементами общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения адаптированной дисциплины, обучающиеся должны освоить элементы профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 38 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 28 часов;
самостоятельной работы студента - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
лекции, кроки	18
в том числе:	
- практические занятия	10
- в форме практической подготовки	4
Самостоятельная работа студента (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

Номер урока	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.	Охрана труда и техника безопасности	4
1	Техника безопасности. Содержание учебного материала: <ol style="list-style-type: none"> 1. Пожарная безопасность. Электробезопасность 2. Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь 	1
2,3	Практическое занятие №1. «Оказание первой помощи пострадавшим».	2
Самостоятельная работа Выполнить творческую работу «Пожарная безопасность»		1
Раздел 2.	Механическое оборудование.	21
4,5	Общие сведения о машинах. Содержание учебного материала: <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о машинах, классификация. 2. Основные части и детали машин их назначение. 3. Правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. 	2
6	Практическое занятие №2. «Организация рабочего места и подбор оборудования».	1
7,8	Универсальные приводы. Содержание учебного материала: <ol style="list-style-type: none"> 1. Назначение, принцип устройства. 2. Универсальные приводы общего назначения. 3. Универсальные приводы специального назначения. 4. Правила эксплуатации и безопасности труда. 	2
9	Практическое занятие №3. «Сборка и эксплуатация универсальных приводов».	1

10,11	Машины для обработки овощей. Содержание учебного материала: 1. Характеристика машин, их классификация. 2. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов 3. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания 4. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.	2
12	Практическое занятие №4. «Сборка и эксплуатация машин для обработки и нарезки овощей».	1
Самостоятельная работа Зарисовать машины для нарезки овощей.		2
13,14 15	Машины для обработки мяса и рыбы. Содержание учебного материала: 1. Характеристика машин, их классификация. 2. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. 3. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. 4. Правила эксплуатации и техника безопасности.	3
16,17	Практическое занятие №5. Заполнение таблицы: «Неисправности в работе мясорубки».	2
Самостоятельная работа Написать конспект: «Протирочные машины»		1
18,19	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Содержание учебного материала: 1. Назначение, устройство, правила эксплуатации. 2. Правила техники безопасности.	2
20	Практическое занятие №6. «Составление технологической карты эксплуатации хлеборезательных машин».	1
Самостоятельная работа Написать конспект: «Слайсеры»		1
Раздел 3.	Тепловое оборудование.	6
21,22	Варочно-жарочное оборудование. Содержание учебного материала: 1. Плиты электрические. Общие сведения. 2. Правила эксплуатации. 3. Жарочные и пекарные шкафы. Правила эксплуатации.	2

23	Практическое занятие №7 «Составление таблицы: «Правила эксплуатации варочного оборудования».	1
Самостоятельная работа Выполнить творческую работу «Варочно-жарочное оборудование»		3
Раздел 4.	Холодильное оборудование	7
24,25 26,27	Торговое холодильное оборудование. Содержание учебного материала: 1. Значение холодильного оборудования, холодильных агентах 2. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности	4
28	Практическое занятие №8. «Составление технологической карты: «Эксплуатация холодильного оборудования».	1
Самостоятельная работа Заполнить схему «Холодильное оборудование»		2
Всего:		38
Экзамен		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03

Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. В А Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону: «Феникс»2004.
2. В П Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». М: «Академия» 2000.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.-Ростов Н/Д «Феникс», 2012.

Интернет-источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, самостоятельной работы и сдачи экзамена.

Результаты обучения (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: -подбирать необходимое оборудование; -оценивать эффективность его использования; -эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности; -осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.	оценка результатов выполнения практических работ
Знания: -классификацию, назначение, устройство, принцип действия; -правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; -основные положения по охране труда и противопожарной безопасности; -правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; -причины возникновения и профилактику производственного травматизма	устный опрос тестирование оценка результатов выполнения практических работ