

РАССМОТРЕНА
МК Общепрофессионального цикла
(название МК)
Сивонина Н.В.
(подпись) (ФИО председателя МК)
Протокол № 5 от «09» 04 2024 г.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
О.А. Рейнгардт
«09» 04 2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16715 ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

г. Канск, 2024 г

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 48](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)),
- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),
- «Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	6
3	Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	9
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины	12

**ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 Организация предприятий общественного питания**

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа ОП.02 Организация предприятий общественного питания является частью программы по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины.

1.2 Место дисциплины в структуре примерной адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Организация предприятий общественного питания является дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель программы – формирование знаний, первоначальных умений:

- организации основного хлебопекарного производства;
- организации труда и оплаты на хлебопекарном производстве;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь**:

- пользоваться нормативной документацией;
- оформлять первичные документы по учету производства;
- организовать рабочее место;
- правильно организовывать режим рабочего времени;
- применять санитарно-гигиенические требования к персоналу, основному и дополнительному сырью;
- эксплуатировать технологическое оборудование, соблюдая технику безопасности и охрану труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **знать**:

- особенности организации рабочего места;
- организация оплаты труда;
- нормативную документацию;
- оборудование для хранения сырья и правила его эксплуатации;
- санитарно - гигиенические требования к персоналу, основному и дополнительному сырью;
- правила безопасности труда при выполнении технологических операций;

- виды брака, условия хранения;
- виды документов;
- производственный процесс, его структура.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**:

Код	Наименование компетенции
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, в том числе:
лабораторные и практические работы – 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Объем ПМ и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам, семестрам
	очная	
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	68	1 курс 68 (1 семестр)
в том числе:		
лабораторные и практические работы	22	1 курс 22 (1 семестр)
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1 семестр

	2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины				
Наименование разделов и тем	ОП.02 Организация предприятий общественного питания Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
1 курс (1 семестр)			68		
Тема 1.1 Организация и типы предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:		17		ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	1	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	1	1	
	2	Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	1		
	3	Столовая. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	4	Формы обслуживания посетителей в столовых	1		
	5	Ресторан. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	6	Кафе. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	7	Закусочная. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	8	Буфет. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	9	Бар. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	10	Классификация предприятий общественного питания.	1		
	11-16	Практическое занятие №1: составление плана-алгоритма написания сообщения. Экскурсия на предприятие о.п.	6		
	17	Контрольная работа № 1 по теме: типы предприятий общественного питания	1		
	Содержание учебного материала:		14	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3.,СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	Тема 1.2 Организация производственных цехов	18	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	1	
19		Планирование технологического процесса производства	1		
20		Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	1		
21		Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.	1		
22		Организация рабочих мест в овощном цехе.	1		

	23-24	Практическое занятие № 2: организация рабочего места для приготовления овощных полуфабрикатов	2		
	25	Организация рабочих мест в мясном и рыбном цехах.	1		
	26-27	Практическое занятие № 3: организация рабочего места для приготовления мясных полуфабрикатов	2		
	28	Организация рабочих мест в горячем цехе	1		
	29	Организация рабочих мест в суповом отделении	1		
	30-31	Практическое занятие № 4: организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов в горячем цехе, для первых блюд	2		
Тема 1.2 Организация производственных цехов	Содержание учебного материала:		8	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	32	Организация рабочих мест в холодном цехе	1		
	33-34	Практическое занятие № 5: организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов в горячем цехе, для вторых блюд	2		
	35	Организация рабочих мест в кондитерском цехе	1		
	36	Организация работы раздаточных	1		
	37	Организация работы моечной кухонной посуды	1		
	38	Организация работы хлебoreзки	1		
	39	Контрольная работа № 2 по теме: организация работы производственных цехов	1		
Тема 1.3 Организация весового хозяйства	Содержание учебного материала:		3	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	40	Виды и требования к весам. Правила взвешивания	1		
	41	Весы настольные циферблатные. Весы электронные.	1		
	42	Контрольная работа № 3: назначение и виды весов циферблатных и электронных	1		
Тема 1.4 Организация работы складов	Содержание учебного материала:		4	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	43	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья	1		
	44	Организация работы неохлаждаемого склада	1		
	45	Организация работы охлаждаемого склада	1		
	46	Хранение продуктов в сухих и охлаждаемых складах. Температурный режим и сроки хранения.	1		
Тема 1.5 Тарное хозяйство	Содержание учебного материала:		8	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1.,
	47	Тарное хозяйство	1		

	48	Виды тары. Подразделение тары по принадлежности.	1		СК 3., СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	49	Материально техническое снабжение. Приемка тары.	1		
	50-53	Практическое занятие № 6: правила взвешивания на весах циферблатных и электронных.	4		
	54	Контрольная работа	1		
Тема 1.6 Организация контроля качества сырья и его хранения.	Содержание учебного материала:		3	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	55	Организация отпуска готовой продукции.	1		
	56	Организация рабочего места раздаточной	1		
	57	Контроль качества продукции.	1		
1.7 Тема Организация обслуживани я посетителей	Содержание учебного материала:		10	1	ОК 2., ОК 3., ОК 4., СК 1., СК 3., СК 4., ПК 1.1., ПК 1.4.
	58	Классификация и характеристика форм самообслуживания	1		
	59	Основы составления меню	1		
	60	Меню со свободным выбором блюд.	1		
	61	Заказное меню.	1		
	62	Меню детского питания.	1		
	63	Меню диетического питания.	1		
	64-67	Практическое занятие № 7: правила составления меню	4		
	68	Дифференцированный зачет	1		
Учебная нагрузка (всего)			68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина «Организация предприятий общественного питания» реализуется в «Лаборатории товароведения продовольственных товаров», в мастерской «Учебно-производственный цех» по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- доска ученическая
- шкафы рабочие
- учебно-наглядные пособия по технологии хлебопекарного производства

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор
- сканер
- персональный ПК
- принтер
- комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.
- интерактивная доска

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Основные источники:

1. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник, 2021-Электронный учебник
2. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология и организация и организация производства кондитерских изделий: учебник, 2020. -Электронный учебник
3. Буравчикова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2020. -Электронный учебник

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства.— М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Теххимический контроль кондитерского производства. —М.: ВО «Агропромиздат», 2007.
3. Елисеева С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах. —М.: Агропромиздат, 2006.

Интернет-ресурсы:

- 1.Официальный сайт Российского союза пекаре [www. r-s-p. ru](http://www.r-s-p.ru)
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник, 2002г <http://bookre.org/reader?file=772475&pg=8>
3. Ермилова С. В.,Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.
- 4.[http://www.academia-moscow.ru/off-
ne/_books/fragment/101116302/101116302f.pdf](http://www.academia-moscow.ru/off-line/_books/fragment/101116302/101116302f.pdf)

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися, индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
-пользоваться нормативной документацией;	устный опрос, практическая работа
-оформлять первичные документы по учету производства;	устный опрос, практическая работа
-организовать рабочее место;	практическая работа
-правильно организовывать режим рабочего времени;	практическая работа,
-применять санитарно-гигиенические требования к персоналу, основному и дополнительному сырью;	практическая работа
-эксплуатировать технологическое оборудование, соблюдая технику безопасности и охрану труда	устный опрос, практическая работа
Знания:	
- санитарно - гигиенические требования к персоналу, основному и дополнительному сырью;	устный опрос, тестирование
- организация оплаты труда;	устный опрос, практическая работа
- нормативную документацию;	практическая работа, тестирование
- оборудование для хранения сырья и правила его эксплуатации;	устный опрос, практическая работа
- особенности организации рабочего места;	тестирование
- правила безопасности труда при выполнении технологических операций;	тестирование
- виды брака, условия хранения;	практическая работа, тестирование
- производственный процесс, его структура	устный опрос, практическая работа, тестирование

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного

тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей письменно на бумаге, в форме тестирования.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по компетенциям

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Ознакомление с предприятиями индивидуальных предпринимателей, мини - пекарни.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК 1.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Умение решать учебно производственную задачу в команде.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Умения работать с нормативно - технологической документацией.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.	Умение решать учебно производственную задачу.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.	Понимание правил и норм делового этикета.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.	Умения работать с отчетной документацией.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умения находить нужную информацию, для осуществления профессиональных задач.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.