PACCMOTPEHA

МК Общепрофессионального цикла

(название МК)

(подпись) <u>Н.В. Сивонина</u> (ФИО председателя МК)

Протокол № <u>5</u> от «св» 04 2025 г.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по учебной работе

О.А. Рейнгардт

2025 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 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. 01 Организация производства предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа ОП.01 Организация производства предприятий общественного питания является частью программы по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (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.01 Организация производства 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:** использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен знать:
 - отраслевые особенности общественного питания, классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
 - структуру предприятий;
 - нормативную базу деятельности;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему.

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.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного				
	сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.				
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов				
	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней				
	птицы, дичи, кролика.				

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 $-\underline{56}$ часов, в том числе: лабораторные и практические работы $-\underline{14}$ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2.1 Объем ПМ и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам,
	очная	семестрам
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	56	1 курс 34 (1 семестр) 22 (2 семестр)
в том числе:		
лабораторные и практические работы	14	1 курс 10 (1 семестр) 4 (2 семестр)
Промежуточная аттестация в форме дифференц	1 семестр	

		2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины			
Наименование разделов и тем		П.01 Организация производства предприятий общественного питания режание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1		2	3	4	5
		1 курс (1 семестр)	34		
Тема 1.1	C	одержание учебного материала:	14		ОК 2., ОК 3.,
Организация и типы предприятий	1	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	1	1	OK 4., CK 1., CK 3.,CK 4.,
общественного	2	Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	1		ПК 1.1., ПК 1.4.
питания	3	Столовая. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	4	Ресторан. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	5	Кафе. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	6	Закусочная. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	7	Буфет. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	8	Бар. Особенности производственно-торговой деятельности	1		
	9	Классификация предприятий общественного питания.	1		
	10- 13	Практическое занятие №1: составление плана-алгоритма написания сообщения. Экскурсия на предприятие о.п.	4		
	14	Контрольная работа № 1 по теме : типы предприятий общественного питания	1		
	C	одержание учебного материала:	12	1	ОК 2., ОК 3.,
Тема 1.2 Организация			1		OK 4., CK 1., CK 3.,CK 4.,
производственных 16 цехов		Планирование технологического процесса производства	1		ПК 1.1., ПК 1.4.
,	17	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	1		
	18	Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.	1		
	19	Организация рабочих мест в овощном цехе.	1		

	20	Организация рабочих мест в мясном и рыбном цехах.	1		
	21-	Практическое занятие № 2: организация рабочего места для	1		-
	22	приготовления мясных полуфабрикатов	2		
	23 Организация рабочих мест в горячем цехе		1		
	24 Организация рабочих мест в суповом отделении		1		
	25-	Практическое занятие № 3: организация рабочего места для	2		
	26	приготовления полуфабрикатов в горячем цехе, для первых блюд			
Тема 1.2	C	одержание учебного материала:	8	1	ОК 2., ОК 3.,
Организация	27	Организация рабочих мест в холодном цехе	1		ОК 4., СК 1.,
производственных	28-	Практическое занятие № 4: организация рабочего места для	2		СК 3.,СК 4.,
цехов	29	приготовления полуфабрикатов в горячем цехе, для вторых блюд			ПК 1.1., ПК 1.4.
	30	Организация рабочих мест в кондитерском цехе	1		
	31	Организация работы раздаточных	1		
	32	Организация работы моечной кухонной посуды	1		
	33	Организация работы хлеборезки	1		
	34	Контрольная работа № 2 по теме: организация работы	1		
		производственных цехов	1		
		1 курс (2 семестр)	22		
Тема 1.3	Тема 1.3 Содержание учебного материала:		3	1	ОК 2., ОК 3.,
Организация	35	Виды и требования к весам. Правила взвешивания	1		ОК 4., СК 1.,
		Весы настольные циферблатные. Весы электронные.	1		СК 3.,СК 4.,
	37 Контрольная работа № 3: назначение и виды весов циферблатных		1		ПК 1.1., ПК 1.4.
		и электронных	1		
Тема 1.4	C	одержание учебного материала:	4	1	ОК 2., ОК 3.,
Организация	38	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и	1		ОК 4., СК 1.,
работы складов	работы складов сырья		1		СК 3.,СК 4.,
	39	Организация работы неохлаждаемого склада	1		ПК 1.1., ПК 1.4.
	40	Организация работы охлаждаемого склада	1		
	41	Хранение продуктов в сухих и охлаждаемых складах.	1		
		Температурный режим и сроки хранения.			
Тема 1.5 Тарное			5	1	ОК 2., ОК 3.,
хозяйство	42	Тарное хозяйство	1		ОК 4., СК 1.,
	43	Виды тары. Подразделение тары по принадлежности.	1		СК 3.,СК 4.,

	44	Материально техническое снабжение. Приемка тары.	1		ПК 1.1., ПК 1.4.
	45-	Практическое занятие № 5: правила взвешивания на весах	2		
	46	циферблатных и электронных.	2		
Тема 1.6	C	одержание учебного материала:	3	1	ОК 2., ОК 3.,
Организация	47	Организация отпуска готовой продукции.	1		ОК 4., СК 1.,
контроля качества	48	Организация рабочего места раздаточной	1		CK 3.,CK 4.,
сырья и его	49	Контроль качества продукции.	1		ПК 1.1., ПК 1.4.
хранения.	хранения.		1		
1.7 Тема	1.7 Тема Содержание учебного материала:		7	1	OK 2., OK 3.,
Организация	Организация 50 Классификация и характеристика форм самообслуживания		1		ОК 4., СК 1.,
обслуживани 51 Основ		Основы составления меню	1		СК 3.,СК 4.,
я 52 Заказное меню.		Заказное меню.	1		ПК 1.1., ПК 1.4.
посетителей 53 Меню детского питания. Меню диетического питания.		1			
54- Практическое занятие № 6: правила составления меню		2			
55		<u> </u>			
	56	Дифференцированный зачет	1		
		Учебная нагрузка (всего)	56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания» реализуется в «Лаборатории товароведения продовольственных товаров», в мастерской «Учебно-производственный цех» по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

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:
- мультивидеопроектор
- 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 технохимический контроль хлебопекарного производства.— М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
- 2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический 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 <u>www. r-s-p. ru</u>
- 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

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	Формы и методы контроля и оценки		
(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения		
1	2		
Умения			
-пользоваться нормативной документацией;	устный опрос,		
	практическая работа		
-оформлять первичные документы по учету	устный опрос,		
производства;	практическая работа		
-организовать рабочее место;	практическая работа		
-правильно организовывать режим рабочего	практическая работа,		
времени;			
-применять санитарно-гигиенические требования к	практическая работа		
персоналу, основному и дополнительному сырью;			
-эксплуатировать технологическое оборудование,	устный опрос,		
соблюдая технику безопасности и охрану труда	практическая работа		
Знания:			
- санитарно - гигиенические требования к	устный опрос,		
персоналу, основному и дополнительному сырью;	тестирование		
- организация оплаты труда;	устный опрос,		
	практическая работа		
- нормативную документацию;	практическая работа,		
	тестирование		
- оборудование для хранения сырья и правила его	устный опрос,		
эксплуатации;	практическая работа		
- особенности организации рабочего места;	тестирование		
	1		
- правила безопасности труда при выполнении	тестирование		
технологических операций;			
- 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 форме В дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации ДЛЯ обучающегося интеллектуальными нарушениями c 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

Компетенциям	0	*	
Результаты	Основные показатели	Формы и методы	
(освоенные	оценки результата	контроля и оценки	
компетенции)		результатов обучения	
ОК 2. Организовывать	Ознакомление с предприятиями	Экспертная оценка	
собственную деятельность,	индивидуальных	выполнения	
исходя из цели и способов ее	предпринимателей, мини -	практических заданий.	
достижения, определенных	пекарни.		
руководителем.			
ОК 3. Анализировать рабочую	Понимание правил и норм	Экспертная оценка	
ситуацию, осуществлять	делового этикета.	выполнения	
текущий и итоговый контроль,	Умение решать учебно	практических заданий.	
оценку и коррекцию	производственную задачу в		
собственной деятельности,	команде.		
нести ответственность за			
результаты своей работы			
ОК 4. Работать в команде,	Понимание правил и норм	Экспертная оценка	
эффективно общаться с	делового этикета.	выполнения	
коллегами, руководством,	Умение решать учебно	практических заданий.	
клиентами.	производственную задачу в		
	команде.		
ПК.01 Осуществлять	Проведение обработки,	Экспертная оценка	
обработку, подготовку овощей,	подготовки овощей, грибов,	выполнения	
грибов, рыбы, нерыбного	рыбы, нерыбного водного сырья,	практических заданий.	
водного сырья, мяса,	мяса, домашней птицы, дичи,		
домашней птицы, дичи,	кролика.		
кролика.			
ПК.04 Проводить	Приготовление и подготовка к	Экспертная оценка	
приготовление и подготовку к	реализации полуфабрикатов	выполнения	
реализации полуфабрикатов	разнообразного ассортимента для	практических заданий.	
разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий из		
для блюд, кулинарных изделий	мяса, домашней птицы, дичи,		
из мяса, домашней птицы,	кролика.		
дичи, кролика.			

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.