

РАССМОТРЕНА

МК Общепрофессионального цикла

(название МК)


(подпись)

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

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

- 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

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		

Наименование разделов и тем	2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	ОП.01 Организация производства предприятий общественного питания				

	20	Организация рабочих мест в мясном и рыбном цехах.	1		
	21-22	Практическое занятие № 2: организация рабочего места для приготовления мясных полуфабрикатов	2		
	23	Организация рабочих мест в горячем цехе			

	44	Материально техническое снабжение. Приемка тары.	1		ПК 1.1., ПК 1.4.
	45-46	Практическое занятие № 5: правила взвешивания на весах циферблатных и электронных.	2		
Тема 1.6 Организация контроля качества сырья и					

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 «

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

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.

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.

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		