

**Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Буйский  
техникум железнодорожного транспорта Костромской области»**

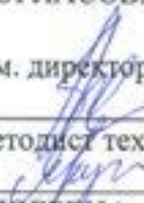
**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора ОГБПОУ  
«БТЖТ Костромской области»  
№ 404 от 30 августа 2019 года

**Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины  
ОАП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»  
для профессии: 16675 «Повар»**

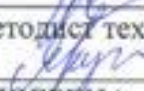
Буй  
2019

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 О.В. Сырцева

Методист техникума

 М.В. Кушнир

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой  
комиссии

общепрофессиональных

дисциплин

Протокол № 1

от «30» 08 2019 г.

Председатель предметно-  
цикловой комиссии

 Габидуллина В.С.

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014, письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 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 №06-830вн) по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Составитель:

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»  Кудрявцева А.Е.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                     |                   |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>8</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | <b>13</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>15</b>         |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

### **1.1. Область применения программы**

- Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания.

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих в профессии: 16675 «Повар».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательный учебный цикл**

### **1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР.

Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое; - имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен*

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен*

**знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.**

**Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логгрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

| Наименование разделов и тем                                           | Макс. учеб.<br>нагрузка<br>студента<br>(час) | Самостоятел<br>ьная работа<br>студента<br>(час) | Количество аудиторных часов |                               |                                                               |                                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                       |                                              |                                                 | Всего                       | Теоретич<br>еское<br>обучение | Практические<br>(семинарские)<br>и<br>лабораторные<br>занятия | Курсовое<br>проектир<br>ование |
| <b>Введение</b>                                                       | <b>1</b>                                     |                                                 |                             |                               |                                                               |                                |
| <b>Раздел 1. Техническое оснащение рабочего места</b>                 | <b>23</b>                                    | <b>3</b>                                        | <b>21</b>                   | <b>15</b>                     | <b>6</b>                                                      |                                |
| Тема 1.1. Общие сведения о машинах                                    | 3                                            |                                                 | 4                           | 3                             | 1                                                             |                                |
| Тема 1.2. Механическое оборудование                                   | 5                                            | 1                                               | 4                           | 3                             | 1                                                             |                                |
| Тема 1.3. Тепловое оборудование                                       | 5                                            | 1                                               | 4                           | 3                             | 1                                                             |                                |
| Тема 1.4. Вспомогательное оборудование                                | 5                                            | 1                                               | 4                           | 3                             | 1                                                             |                                |
| Тема 1.5. Холодильное оборудование                                    | 5                                            |                                                 | 5                           | 3                             | 2                                                             |                                |
| <b>Раздел 2. Организация рабочего места</b>                           | <b>15</b>                                    | <b>1</b>                                        | <b>13</b>                   | <b>9</b>                      | <b>4</b>                                                      |                                |
| Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания            | 5                                            |                                                 | 5                           | 3                             | 2                                                             |                                |
| Тема 2.2. Организация производства предприятий общественного питания. | 5                                            | 1                                               | 4                           | 3                             | 1                                                             |                                |
| Тема 2.3. Организация обслуживания потребителей                       | 5                                            |                                                 | 4                           | 3                             | 1                                                             |                                |
| <b>Всего</b>                                                          | <b>38</b>                                    | <b>4</b>                                        | <b>34</b>                   | <b>24</b>                     | <b>10</b>                                                     |                                |

## 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 |                                                                                                                                             | Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментальный коррекционно-развивающего обучения) | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                     | 2                                                                                                     |                                                                                                                                             |                                                                                                                     |             | 4                |
| <b>Введение</b>                                       | Учебно-воспитательные задачи курса. Связь курса с другими дисциплинами.                               |                                                                                                                                             | Ориентация в пространстве (Физкультминутки).                                                                        | 1           |                  |
| <b>Раздел 1. Техническое оснащение рабочего места</b> |                                                                                                       |                                                                                                                                             |                                                                                                                     | 23          | 2                |
| <b>Тема 1.1. Общие сведения о машинах</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                  |                                                                                                                                             |                                                                                                                     | 3           |                  |
|                                                       | 1                                                                                                     | Общие сведения о машинах. Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски)              | 1           | 2                |
|                                                       | 2                                                                                                     | Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.                                 | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски)              | 1           | 2                |
|                                                       | 3                                                                                                     | <b>Лабораторная работа №1</b><br>Изучение машин по натуральным образцам, схемам, плакатам                                                   |                                                                                                                     | 1           | 2                |
| <b>Тема 1.2. Механическое оборудование.</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                  |                                                                                                                                             |                                                                                                                     | 5           |                  |



|                           |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      |          |   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
|                           | 4                                                                                                                                                                                               | Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы.                                                                                                                                        | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).                                            | 1        | 2 |
|                           | 5                                                                                                                                                                                               | Машины для обработки овощей. Характеристика машин, применяемых для обработки картофеля и овощей на предприятиях общественного питания, их классификация. Овощемоечные машины. Картофелечистки. Овощерезательные машины.                                                                                       | Развитие мышления (составление плана, найди ошибку, кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение) | 1        |   |
|                           | 6                                                                                                                                                                                               | Протирочно-резательные машины. Машина для приготовления картофельного пюре, их типы, устройство, принцип работы. Новые машины для обработки овощей. Понятие о поточных линиях по переработке овощей.                                                                                                          | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски                                | 1        |   |
|                           | 7                                                                                                                                                                                               | Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика машин, классификация. Мясорубки. Фаршемешалки. Машины для рыхления мяса, для формовки котлет. Приспособления для очистки рыбы (рыбоочистители) их типы, устройство, принцип работы. Новые машины для обработки мяса и рыбы. Машины зарубежного производства. | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски                                | 1        |   |
|                           | <b>Лабораторная работа № 2</b><br>Изучение устройства. Сборка и разборка машин.                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | 1        |   |
|                           | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о лабораторной работе. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | 1        |   |
| <b>Тема 1.3. Тепловое</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | <b>5</b> |   |

|              |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                 |   |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| оборудование | 8                                                                                                                                      | Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. | Развитие внимания (анаграммы работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски | 1 | 2 |
|              | 9                                                                                                                                      | Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Назначение, устройство, принцип работы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Пароварочные шкафы. Электрокофеварки. Электрососисковарки. Экспресс-кофеварки. Типы, устройство, принцип работы.                               | Развитие внимания (анаграммы работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски | 1 |   |
|              | 10                                                                                                                                     | Варочно-жарочное оборудование. Общие сведения об электрических плитах. Секционно-модулированные плиты. Несекционные плиты. Плиты с применением функциональных емкостей. Плиты без применения наплитной посуды. Типы, устройство, принцип работы.                                        | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение                              | 1 |   |
|              | 11                                                                                                                                     | Аппараты для жарки и выпекания. Электрические сковороды с непосредственным обогревом. Электрические фритюрницы. Электрические жаровни. Жарочные шкафы. Шашлычные печи. Типы, устройство, принцип работы.                                                                                | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение                              | 1 |   |
|              | <b>Лабораторная работа №3</b><br>Изучение устройства, принцип работы.                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                 | 1 | 2 |
|              | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                 | 1 | 2 |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                       |          |   |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
|                                                      | преподавателя. Составление отчета о лабораторной работе                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                       |          |   |
| <b>Тема 1.4<br/>Вспомогательное<br/>оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                       | <b>5</b> |   |
|                                                      | 12                                                                                                                                                                                              | Оборудование для раздачи пищи. Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы                                                                                       | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).             | 1        | 2 |
|                                                      | 13                                                                                                                                                                                              | Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы.                                                                                | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски | 1        |   |
|                                                      | 14                                                                                                                                                                                              | Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд. Типы, устройство, принцип работы                                                                                                          | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски | 1        | 2 |
|                                                      | <b>Лабораторная работа №4</b><br>Приобретение эксплуатационных навыков                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                       | 1        |   |
|                                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о лабораторной работе. |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                       | 1        | 2 |
| <b>Тема 1.5. Холодильное<br/>оборудование</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                       | <b>5</b> |   |
|                                                      | 15                                                                                                                                                                                              | Значение холодильной техники. Способы получения льда. Способы охлаждения. Холодильное оборудование с машинным охлаждением. Хладогенты. Компрессионные машины. Типы фреоновых автоматических | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).             | 1        | 2 |

|                                                                   |                                                                                       |                                                                                                                                                                  |                                                                                           |    |   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|                                                                   |                                                                                       | компрессионных машин.                                                                                                                                            |                                                                                           |    |   |
|                                                                   | 16                                                                                    | Классификация торгового оборудования по конструкции, температуре, способу охлаждения. Холодильные шкафы, сборно-разборные камеры                                 | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1  |   |
|                                                                   | 17                                                                                    | Холодильные прилавки и витрины, Типы. устройство, принцип работы. Льдогенераторы, устройство, принцип работы. Холодильное оборудование зарубежного производства. | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1  |   |
|                                                                   | <b>Лабораторная работа № 5</b><br>Изучение устройства, принципа работы.               |                                                                                                                                                                  |                                                                                           | 1  |   |
|                                                                   | <b>Лабораторная работа № 6</b><br>Ознакомления с планировкой помещений на предприятии |                                                                                                                                                                  |                                                                                           | 1  | 2 |
| <b>Раздел 2. Организация рабочего мест</b>                        |                                                                                       |                                                                                                                                                                  |                                                                                           | 15 |   |
| <b>Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания</b> |                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                             |                                                                                           | 5  |   |
|                                                                   | 18                                                                                    | Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признакам Планировка помещений          | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,       | 1  | 2 |
|                                                                   | <b>Лабораторная работа №7</b><br>Организация обслуживания потребителей                |                                                                                                                                                                  |                                                                                           | 1  | 2 |
|                                                                   | <b>Лабораторная работа №8</b><br>Организация обслуживания потребителей                |                                                                                                                                                                  |                                                                                           | 1  | 2 |

|                                                                             |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Тема 2.2. Организация производства предприятий общественного питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5</b>                                                                                   | <b>1</b> |
|                                                                             | 19                                                                                                                                                                           | Структура производства предприятий общественного питания. Общие требования к производству и организация рабочих мест и труда в цехе Технологическая документация .                                                                  | Развитие мышление ( соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 2        |
|                                                                             | 20                                                                                                                                                                           | Бракераж готовой продукции. Контроль за качеством готовых изделий. Бракеражная комиссия, ее состав и назначение. Бракеражный журнал.                                                                                                | Развитие мышление ( соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). |          |
|                                                                             | 21                                                                                                                                                                           | Организация обслуживания производства. Обеспечение рабочих сырьем, инвентарем, инструментами, топливом, спецодеждой, порядок проведения профилактического ремонта оборудования. Организация мелкого ремонта и точки ножей на месте. | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,        |          |
|                                                                             | 22                                                                                                                                                                           | Оценка блюда в зависимости от качественных показателей. Массовый брокераж.                                                                                                                                                          | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,        |          |
|                                                                             | 5                                                                                                                                                                            | <b>Лабораторная работа №9</b><br>Сервировка столов                                                                                                                                                                                  |                                                                                            |          |
|                                                                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Проработка конспекта занятий, рекомендуемой учебной и дополнительной литературы, выполнение индивидуального домашнего задания. |                                                                                                                                                                                                                                     | 1                                                                                          | 2        |
| <b>Тема 2.3. Организация обслуживания потребителей</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5</b>                                                                                   |          |
|                                                                             | 23                                                                                                                                                                           | Помещение торговой части, требования к ним. Оборудование и оформление торговых залов.<br>Организация процесса мытья столовой                                                                                                        | Развитие мышление ( соотнести вопрос и ответ, термин и его                                 | 2        |

|              |    |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                 |   |   |
|--------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---|---|
|              |    | посуды и столовых приборов. Механизация уборки столовой посуды.                                                                                                                                                                        | трактовку, допиши предложение).                                 |   |   |
|              |    | <b>Лабораторная работа №10</b><br>Сервировка столов                                                                                                                                                                                    |                                                                 | 1 |   |
|              | 24 | Форма обслуживания потребителей. Техника отпуска изделий, инвентарь, инструменты. Сервировка столов<br>Организация работы хлебoreзки. Порядок подготовки торгового зала. Посуда и приборы. Классификация и назначение столовой посуды. | Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды) | 1 | 2 |
|              |    | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                        | <b>38</b>                                                       |   | 2 |
| <b>Итого</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                 |   |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Руководство учебно-воспитательным процессом не может успешно осуществляться, если оно не предполагает проведение контроля за уровнем усвоения знаний и формирования практических умений и навыков на уроках социально-бытовой ориентировки. Методы контроля определяются требованиями к его всеобщности и целесообразности. Учитель должен проверить:

- усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания материала;
- может ли слушатель последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели;
- способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

*Технические средства обучения:*

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер
- Принтер
- Сканер
- Внешние накопители информации

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

- производственные столы;
- тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т.д.);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- механическое оборудование
- производственный инвентарь и инструменты
- кухонная и столовая посуда

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### ***Основные источники:***

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, - М. Издательский центр «Академия», 2016 –320 с.
2. Сопачева Т.А., Володина М.В., Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь, - М. Издательский центр «Академия», 2015 с
3. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, - М. Издательский центр «Академия», 2016 - 432с.

##### ***Дополнительные источники:***

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 496 с.
2. Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю., Оборудование предприятий общественного питания, - М. 2016г.
3. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
4. [pelmen4eg.ru](http://pelmen4eg.ru) - Журнал «Гастроном»
5. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
6. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                              | Методы контроля            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>уметь:</b>                                                                                                            |                            |
| организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;                                               | Практические занятия       |
| подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;                                         | Фронтальный опрос          |
| обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; | Работа с карточками        |
| проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания            | Практическое занятие       |
| <b>знать:</b>                                                                                                            |                            |
| характеристики основных типов организации общественного питания;                                                         | Тест множественного выбора |
| принципы организации кулинарного и кондитерского производства;                                                           | Практическое занятие       |
| виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции                                                              | Контрольная работа         |
|                                                                                                                          | Составление плана          |

Пронумеровано, прошнуровано  
и заверено печатью 77

*свидетельствую*

Директор

*Зуева*

А.А. Зуева

«30»

08

авг. г.

