

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Конаковский колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ  
«Конаковский колледж»  
М.А. Лупина  
« 31 » августа 2022г.



Адаптированная профессиональная образовательная  
программа профессионального обучения  
по профессии:

**13249 Кухонный рабочий**  
*(код, наименование профессии)*

*для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами  
умственной отсталости), не имеющими общего или среднего общего  
образования*

Квалификация Кухонный рабочий

г. Конаково

2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Конаковский колледж»

## Содержание

1.	<b>Общие положения</b>	
1.1.		Область применения программы
1.2.		Нормативные документы для разработки программы
1.3.		Общая характеристика программы
	1.3.1.	Цели программы
	1.3.2.	Срок освоения программы
	1.3.3.	Трудоемкость программы
	1.3.4.	Требования к поступающим
2.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	
	2.1.	Область профессиональной деятельности
	2.2.	Объекты профессиональной деятельности
	2.3.	Виды профессиональной деятельности
3.	<b>Требования к результатам освоения программы</b>	
	3.1.	Виды профессиональной деятельности и требования к знаниям, умениям, практическому опыту.
4.	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса</b>	
	4.1.	Перечень квалификационных требований
	4.2.	Учебный план
	4.3.	Календарный учебный график
	4.4.	Рабочие программы дисциплин
	4.5.	Рабочие программы учебной и производственной практик
	4.6.	Перечни учебно-производственных работ
	4.7.	Программа итоговой аттестации

## **1. Общие положения**

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

Основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий реализуется ГБПОУ «Конаковский колледж» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) по очной форме обучения, без получения общего или среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда, Профессионального стандарта Индустрии питания.

ОПОП адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

ОПОП определяет объем и содержание профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

### **Используемые сокращения**

ОПОП (ОПОП ПО (ПП)) - основная профессиональная образовательная программа – программа профессионального обучения (профессиональной подготовки);

ОД – общеобразовательная дисциплина;

АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП – производственная практика;

ИА – итоговая аттестация.

### **1.2. Нормативные документы для разработки программы**

ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основе:

– Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

с учетом:

– Профессионального стандарта Индустрии питания;

– письма Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N06-2412вн);

– 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 N 06-830вн).

### **1.3. Общая характеристика программы**

### 1.3.1. Цели программы

Программа профессиональной подготовки направлена на приобретение профессиональной компетенции и получение квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Кухонный рабочий.

Цель основной профессиональной образовательной программы – организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработке сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

1.3.2. Срок освоения программы: 1 год 10 месяцев при очной форме обучения.

1.3.3. Трудоемкость программы: 2460 академических часов.

При нормативном сроке 1 год 10 месяцев

N	I. Общая структура основной образовательной программы	Единица измерения	Значение сведений
1	Учебные циклы, суммарно	академические часы	1200
2	Практики, суммарно	академические часы	1170
3	Промежуточная аттестация	недели	2
4	Государственная итоговая аттестация, суммарно	недели	1
5	Общий объем основной образовательной программы	недели	77

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями и практиками не превышает 30 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем по освоению программы профессиональной подготовки.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, устные, письменные.

1.3.4. Требования к поступающим:

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий допускаются лица, имеющие документ об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

убирать производственные помещения, подготавливать и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы, производить первичную обработку сырья.

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

– производственные помещения предприятий питания;

- оборудование предприятий питания;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- техническая и технологическая документация;
- моющие средства;
- пищевое сырье для приготовления блюд.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 133249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам деятельности:

- Убирать производственные помещения.
- Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду.
- Подготавливать столовую посуду и приборы.
- Производить обработку традиционных видов овощей и грибов.
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.
- Подготавливать рыбные полуфабрикаты.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Виды профессиональной деятельности, требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Убирать производственные помещения	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;</li> <li>-пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;</li> <li>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>-проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> <li>-проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>-поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>-пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>-пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-структуру и планировку производственных помещений;</li> <li>-представление о работе кухни;</li> <li>-виды поверхностей стен и полов производственных помещений;</li> <li>-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;</li> <li>-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений;</li> <li>-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений;</li> <li>-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения;</li> <li>-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;</li> <li>-рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;</li> <li>-требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;</li> <li>-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;</li> <li>- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений; <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul> </li> </ul> <p>предназначенных для последующего использования</p>
<p>Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды;</li> <li>-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</li> <li>-обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</li> </ul>

	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики;</li> <li>-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;</li> <li>-виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</li> <li>-правила утилизации отходов.</li> </ul>
<p>Подготавливать столовую посуду и приборы</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять исправность посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-подбирать чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;</li> <li>-чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;</li> </ul>

	<p>-обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основную классификацию столовой посуды и приборов;</li> <li>-виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики;</li> <li>-требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила чистки разных видов поверхностей;</li> <li>-правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;</li> <li>-виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;</li> <li>-типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов.</li> </ul>
<p>Производить обработку традиционных овощей и грибов</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки рабочего места для обработки традиционных видов</li> </ul>

<p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса и домашней птицы</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки рабочего места для обработки мяса и домашней птицы;</li> <li>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки полуфабрикатов из мяса и домашней птицы к приготовлению блюд;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия хранения мяса и домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-проверять органолептическим способом пригодность мяса и домашней птицы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>-обеспечивать температурный и временной режим размораживания мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>-требования к качеству замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;</li> <li>-правила хранения замороженного и охлажденного мяса и домашней птицы;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований техники безопасности.</li> </ul>
<p>Подготавливать рыбные полуфабрикаты</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать рабочее место для обработки рыбы;</li> <li>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе подготовки рыбных полуфабрикатов;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-проверять органолептическим способом годность рыбы;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент рыбных полуфабрикатов;</li> <li>-требования к качеству замороженных и охлажденных рыбы и рыбных полуфабрикатов;</li> <li>-правила хранения замороженных и охлажденных рыбы и рыбных</li> </ul>

	полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке рыбных полуфабрикатов; -использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности.
--	---

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО (ПП)**

##### **4.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии (Приложение 1):

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам;
- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии.

Время начала учебных занятий - 8 ч 30 мин. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка парами, продолжительность занятия - 90 мин. Перерыв между парами – 10 мин. В течение учебного дня устанавливается обеденный перерыв не менее 30 мин. Учебные занятия в колледже проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебным планом и утвержденному директором. Расписание занятий составляется на неделю и вывешивается в помещении учебного корпуса на 1 этаже на стенде «Расписание занятий». Занятия в рамках дополнительного профессионального образования, кружковые и секционные занятия проводятся по отдельному расписанию во время, свободное от основных учебных занятий.

Для проведения учебных занятий слушатели распределяются по учебным группам. На каждую группу заводится журнал учебных занятий по установленной форме. Журнал хранится в учебной части и выдается преподавателю, проводящему занятия в группе.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики обучающихся по очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практику.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Образовательный процесс в техникуме предусматривает применение активных форм учебных занятий, способствующих формированию и развитию профессиональных компетенций.

##### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

#### 4.3. Рабочие программы дисциплин

##### Перечень дисциплин обязательной части учебных циклов ОПОП ПО (ПП)

<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда
ОП.03	Организация рабочего места кухонного рабочего
ОП.04	Охрана труда на предприятии общественного питания
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем
<b>АД</b>	<b>Адаптационные дисциплины</b>
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.03	Нравственные и духовные аспекты социализации личности
АД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.05	Физическое развитие и основы здорового образа жизни
<b>ПД</b>	<b>Профессиональные дисциплины</b>
МДК.01.01.	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, приборов
МДК.02.01.	Технология первичной обработки овощей и приготовления полуфабрикатов
МДК.03.01.	Технология подготовки рыбы, мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов
МДК.04.01.	Технология приготовления бульонов, первых, вторых горячих блюд, напитков
МДК.05.01.	Технология приготовления холодных блюд и закусок
МДК.06.01.	Технология проведения уборки производственных помещений

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин размещены на сайте образовательного учреждения: <https://koncol.ru/>

Рабочие программы дисциплин, практики (Приложение 3)

#### 4.4. Календарно-тематические планы дисциплин

Календарно-тематические планы дисциплин (Приложение 4)

#### 4.5. Рабочие программы учебной и производственной практик

Аннотации рабочих программ учебной и производственной практики размещены на сайте образовательного учреждения: <https://koncol.ru/>

Рабочие программы учебной и производственной практик (Приложение 5)

#### 4.6. Перечни учебно-производственных работ

Перечни учебно-производственных работ (Приложение 6)

#### **4.7. Программа итоговой аттестации**

Итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки и установления на этой основе слушателям, прошедшим профессиональную обучение, квалификационного разряда.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований (профессионального стандарта) с учётом индивидуальных психофизиологических способностей слушателей (устно, письменно, в форме тестирования). При необходимости слушателям предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы профессионального обучения для подростков с ограниченными возможностями здоровья,**  
**выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений (классов) VIII вида**  
**по профессии 13249 "Кухонный рабочий".**  
**Форма обучения - очная. Срок обучения - 1г. 10 мес.**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курс обучения	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестаций	Каникулы	Всего
I	21	11	8	1	0	10	51
II	19	10	10	1	1	2	43

**2.1 План учебного процесса (программа профессионального обучения)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и						
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная	I курс			2-ой курс				
						кол-во недель			кол-во недель				
						Всего занятий	В то	1 семестр		2 семестр		3 семестр	4 семестр
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>												
ОП.01	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Д32	65	25	40	20	20	20		20			
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда	Д32	75	35	40	20	20	20		20			
ОП.03	Организация рабочего места кухонного рабочего	Э2	89	35	54	40	14	30		24			

ОП.04	Охрана труда на предприятии	Д34	60	20	40		20	20				20	20
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Д34	107	35	72		36	36				52	20
ОП.06	Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и	Д34	60	20	40		20	20				20	20
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>108</b>		<b>108</b>	<b>82</b>	<b>6</b>
АД.01	Основы интеллектуального	Д32	0	0	72	0	50	22	36		36	0	0
АД. 02	Психология личности и профессиональное самоопределение	Д32			72		40	32	36		36		
АД. 03	Нравственные и духовные	Д32			72		36	36	36		36		
АД. 04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Д34			72		50	22				36	36
АД.05	Физическое развитие и	Д34			72		40	32				46	20
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	"3/15/7"	<b>2011</b>	<b>267</b>	<b>17</b>	<b>24</b>	<b>231</b>	<b>263</b>	<b>332</b>		<b>518</b>	<b>336</b>	<b>5</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные</b>	"-11/1/11"	<b>1867</b>	<b>195</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>211</b>	<b>211</b>	<b>322</b>		<b>508</b>	<b>306</b>	<b>5</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Подготовка производственного</b>	"-12/1/1"	<b>190</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>110</b>		<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Технология подготовки производственного инвентаря кухонной и	Э2	70	30	40		20	20	30		10		
УП.01	Учебная практика	Д31	60		60				60				
ПП.01	Производственная практика	Д32	60		60				20		40		
<b>ПМ.02</b>	<b>Подготовка овощей</b>	"-12/1/1"	<b>310</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>212</b>		<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01.	Технология первичной обработки овощей и приготовления полуфабрикатов	Э2	100	30	70		35	35	50		20		
УП.02	Учебная практика	Д31	120		12				120				

					<b>0</b>								
ПП.02	Производственная практика	Д32	90		<b>90</b>			42		48			
<b>ПМ.03.</b>	<b>Подготовка рыбы, мяса, птицы</b>	"- /2/1"	<b>430</b>	<b>40</b>	<b>390</b>	<b>45</b>	<b>45</b>			<b>390</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.03 .01.	Технология подготовки рыбы, мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов	Э2	190	40	<b>150</b>	75	75			150			
УП.03	Учебная практика	Д32	150		<b>150</b>					150			
ПП.03	Производственная практика	Д32	90		<b>90</b>					90			
<b>ПМ.04.</b>	<b>Тепловая обработка продуктов</b>	"- /2/1"	<b>355</b>	<b>25</b>	<b>330</b>	<b>45</b>	<b>45</b>			<b>0</b>	<b>140</b>	<b>190</b>	
МДК.04 .01.	Технология приготовления бульонов, первых, вторых горячих блюд, напитков	Э4	115	25	<b>90</b>	45	45				80	10	
УП.04	Учебная практика	Д34	120		<b>120</b>						60	60	
ПП.04	Производственная практика	Д34	120		<b>120</b>							120	
<b>ПМ.05.</b>	<b>Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок</b>	"- /2/1"	<b>287</b>	<b>35</b>	<b>252</b>	<b>36</b>	<b>36</b>			<b>0</b>	<b>166</b>	<b>86</b>	
МДК.05 .01.	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Э4	107	35	<b>72</b>	36	36				56	16	
УП.05	Учебная практика	Д33	90		<b>90</b>						90		
ПП.05	Производственная практика	Д34	90		<b>90</b>						20	70	
<b>ПМ.06.</b>	<b>Уборка производственных помещений</b>	"- /2/1"	<b>295</b>	<b>35</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	
МДК.06 .01.	Технология проведения уборки производственных	Э4	115	35	<b>60</b>	30	30					60	

	помещений												
УП.06	Учебная практика	Д34	90		<b>90</b>								90
ПП.06	Производственная практика	Д34	90		<b>90</b>								90
<b>ФК</b>	Физическая культура	31,32,33,Д34	144	72	<b>72</b>	20	52	10		10	30		22
	<b>Итого "А"</b>		<b>2467</b>	<b>437</b>	<b>23</b>	<b>603</b>	<b>537</b>	<b>510</b>		<b>690</b>	<b>510</b>		<b>6</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>60</b>	2н				<b>30</b>	1н		<b>30</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>30</b>	1н							<b>30</b>
<b>Всего</b>			<b>2467</b>	<b>437</b>	<b>2460</b>		<b>603</b>	<b>537</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>		<b>720</b>
							<b>1230</b>		<b>1230</b>				

**Календарный учебный график**

**на 2022-2023 учебный год**

Профессия	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44												
	01-03	05-10	12-17	19-24	26-10	03-08	10-15	17-22	24-29	31.10-05.11	07-12	14-19	21-26	28.11-03.12	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30.01-04.02	06-11	13-18	20-25	27.02-04.03	06-11	13-18	20-25	27-01.04	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06.05	08-13	15-20	22-27	29.05-03.06	05-10	12-17	19-24	26-30												
<b>Адаптированные образовательные программы для подготовки рабочих из числа выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида</b>																																																								
<b>13249</b> Кухонный рабочий			0	0			8	8			0	0			0	0	0	=	=	8	8	8					0	0					0	0					0	8											8	8				

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
=	Каникулы

0	Учебная практика
8	Производственная практика
Э	Экзамены



**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 13249 *Кухонный рабочий* из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в адаптационный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

в результате освоения дисциплины «Психология личности и профессионального самоопределения» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен

**знать:**

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности;
- понятие, виды и структуру деятельности;
- типичные ошибки при выборе профессии;
- профессионально важные качества;
- требования к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- понятие, правила выбора профессии;
- понятие, структуру самопознания и самовоспитания;
- условия личной самореализации;
- классификацию профессии;
- определение понятия «профессиональное» самоопределение;
- возрастные этапы становления социально-профессионального самоопределения;
- особенности профессионального самоопределения;

**уметь:**

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности;
- использовать полученные знания при устройстве на работу;
- различать факторы, влияющие на выбор профессии;
- на основе анализа современного рынка труда, осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор;
- использовать полученные знания при выборе профессии;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- составлять классификацию профессии;
- использовать полученные знания в соответствующих ситуациях;
- принимать решения в ситуации выбора профессии.

Теоретическая часть курса включает в себя основы и сущность профессионального самоопределения; простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; основные принципы и технологии выбора профессии.

Практическая часть курса опирается на следующие виды деятельности по освоению содержания дисциплины: определение склонностей личности к различным сферам профессиональной деятельности, профессиональных качеств; составление формулы выбора профессии. Правила выбора профессии; Составление классификации профессий и специальностей; участие в дискуссиях, утверждение и доказательство своей точки зрения с учётом мнения оппонента; выполнение лабораторных работ по темам курса; представлять результаты своего интеллектуального труда.

#### **Цели:**

Изучение дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» направлено на достижение следующих целей:

- **воспитание** духовно развитой личности, формирования гуманистического мировоззрения, гражданского сознания, бережного отношения к общественному достоянию и личным вещам; уважения чужой собственности;
- **развитие** эмоционального восприятия содержания дисциплины; образного, аналитического мышления, формирование навыков высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля; развитие творческой активности обучающихся;
- **освоение** практических приёмов работы с источниками учебной информации, пользования ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- **приобретение** практических навыков использования полученных знаний и навыков в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- **овладение** теоретическими знаниями дисциплины; умениями чтения и анализа прочитанной информации с привлечением базовых понятий и необходимых сведений; способами деятельности, образования, умений и навыков.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Рационально организует свою работу.
ОК 2	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:  
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов.

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины АД.04 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 13249 *Кухонный рабочий* из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в адаптационный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины «Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен

#### **знать:**

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- процедуру осуществления и защиты гражданских прав;
- принципы и функции семейного права;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- рабочее время и время отдыха;
- роль и значение трудовых правоотношений инвалидов в трудовом законодательстве;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- Федеральный перечень реабилитационных гарантий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду;
- нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов;
- причины установления инвалидности, ее сроков и времени наступления;
- основные виды реабилитации инвалидов;
- реабилитационные учреждения;
- функции и задачи учреждений системы социальной реабилитации.
- функции органов труда и занятости населения;

#### **уметь:**

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы законов с точки зрения конкретных условий их реализаций;
- составлять необходимые заявительные документы;
- требовать гарантии инвалидам в сфере образования;
- предъявлять требования к должностям и профессиям персонала учреждений медико-социальной экспертизы;
- выполнять физкультурно-оздоровительные мероприятия, занятия спортом;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

Теоретическая часть курса включает в себя общие сведения о социальной адаптации и российском законодательстве.

Практическая часть курса опирается на следующие виды деятельности по освоению содержания дисциплины: характеризовать виды, этапы и стадии социализации; характеризовать способы разрешения конфликтов; развивать умения разрешать профессиональные и межличностные конфликты; соблюдать правила субординации; применять меры по предупреждению совершения правонарушений; использовать методы борьбы со стрессом; участие в дискуссиях, утверждение и доказательство своей точки зрения с учётом мнения оппонента; развивать способность защищать свои права; выполнение лабораторных работ по темам курса.

#### **Цели:**

Изучение дисциплины «Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний» направлено на достижение следующих целей:

- **воспитание** духовно развитой личности, формирования гуманистического мировоззрения; бережного отношения к общественному достоянию и личным вещам; уважения чужой собственности;
- **развитие** эмоционального восприятия содержания дисциплины; образного, аналитического мышления; формирование навыков высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля; развитие творческой активности обучающихся;
- **приобретение** навыков применения в профессиональной деятельности приемов разрешения профессиональных и межличностных конфликтов; рекомендации современной психологической науки по повышению эффективности межличностного и группового взаимодействия
- **овладение** теоретическими знаниями дисциплины; умениями чтения и анализа прочитанной информации; способами деятельности, умений и навыков.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Рационально организует свою работу.
ОК 2	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов.

### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

#### **ОП.01 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

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

Программа дисциплины ОП.01 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий», разработана с учетом «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 № 06-830 вн), «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).

##### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** Учебная дисциплина ОП.01 «Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла.

### **1.3. Результаты освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства;
- составить рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие рациона питания;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания.

Использование при реализации учебной программы, данной дисциплины методов и средств обучения и воспитания, образовательных технологий должно способствовать овладению обучающимися знаниями, умениями и формированию общих и профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК.1.1 Производить подготовку производственных помещений

ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон и соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте

ПК 2.1. Производить обработку, мойку и хранение производственного инвентаря и оборудования;

ПК 2.2. Производить обработку, мойку и хранение кухонной и столовой посуды

ПК 2.3 Составлять специальные моющие растворы.

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 65 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 25 часа.

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда**

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

Программа дисциплины ОП.02 «Производственная санитария и гигиена труда» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий», разработана с учетом «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных

программ среднего профессионального образования» (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 № 06-830 вн), «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса» (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**  
Учебная дисциплина ОП.02 «Производственная санитария и гигиена труда» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла.

### **1.3. Результаты освоения учебной дисциплины**

в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи,
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **знать :**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств,
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Использование при реализации учебной программы, данной дисциплины методов и средств обучения и воспитания, образовательных технологий должно способствовать овладению обучающимися знаниями, умениями и формированию общих и профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК.1.1 Производить подготовку производственных помещений

ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон и соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте

ПК 2.1. Производить обработку, мойку и хранение производственного инвентаря и оборудования;

ПК 2.2. Производить обработку, мойку и хранение кухонной и столовой посуды

ПК 2.3 Составлять специальные моющие растворы.

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.03 Организация рабочего места кухонного рабочего**

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

Программа дисциплины ОП.03 «Организация рабочего места кухонного рабочего» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий», разработана с учетом «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 № 06-830 вн), «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.03 «Организация рабочего места кухонного рабочего» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла.

### **1.3. Результаты освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь :**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- включать электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;
- производить санитарную обработку технологического оборудования; соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

Использование при реализации учебной программы, данной дисциплины методов и средств обучения и воспитания, образовательных технологий должно способствовать овладению обучающимися знаниями, умениями и формированию общих и профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК.1.1 Производить подготовку производственных помещений

ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон и соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте

ПК 2.1. Производить обработку, мойку и хранение производственного инвентаря и оборудования;

ПК 2.2. Производить обработку, мойку и хранение кухонной и столовой посуды

ПК 2.3 Составлять специальные моющие растворы.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**

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

Программа дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий»,разработана с учетом «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 № 06-830 вн), «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** Учебная дисциплина ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла.

#### **1.3. Результаты освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- использовать безопасные приемы работ по переноске, погрузке, разгрузки и транспортирования грузов;
- соблюдать санитарные нормы и правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные положения охраны труда и техники безопасности;
- правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- санитарные нормы и правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места

Использование при реализации учебной программы данной дисциплины ,методов и средств обучения и воспитания, образовательных технологий должно способствовать овладению обучающимися знаниями, умениями и формированию общих и профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней

устойчивый интерес.

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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК.1.1 Производить подготовку производственных помещений

ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон и соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте

ПК 2.1. Производить обработку, мойку и хранение производственного инвентаря и оборудования;

ПК 2.2. Производить обработку, мойку и хранение кухонной и столовой посуды

ПК 2.3 Составлять специальные моющие растворы.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 107 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 35 часа.

### **Аннотация профессиональных модулей**

#### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ.01 Подготовка производственного инвентаря и посуды**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования. Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД): Выполнение подготовки, мытья кухонной и столовой посуды и производственного инвентаря и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить обработку, мойку и хранение производственного инвентаря и оборудования;

ПК 2.2. Производить обработку, мойку и хранение кухонной и столовой посуды

ПК 2.3 Составлять специальные моющие растворы.

##### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

##### **Иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

##### **уметь:**

- подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;

- готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- проводить дезинфекцию рабочего места;
- использовать индивидуальные средства защиты;
- осуществлять сбор посуды по видам
- содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

**знать:**

- виды моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- средства индивидуальной защиты,
- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения,
- правила очистки посуды;
- способы выбора моющих средств;
- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря;
- технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемую работу;
- правила техники безопасности при мытье кухонной и столовой посуды и производственного инвентаря.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 690 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося—190 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося—70 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося—30 часов,  
 учебной практики 60 часа;  
 производственной практики 60 часов.

**Аннотация профессиональных модулей  
 Профессиональный модуль  
 ПМ.06 Уборка производственных помещений**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования. Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД): Подготовка и уборка производственных помещений; и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Производить подготовку производственных помещений

ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон и соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную уборку производственных помещений;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.

**уметь:**

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений.
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств. - убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

**знать:**

- структуру и планировку производственных помещений. - представление о работе кухни.
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений.
- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений. виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.
- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.
- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений и правила их применения.
- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.
- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.
- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 295 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 115 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов,  
 самостоятельной работы обучающегося – 35 часов;  
 учебной практики – 90 часов  
 производственной практики – 90 часов.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
 ФК.00 Физическая культура**

**1.1. Общая характеристика учебной дисциплины:**

Физическое воспитание является неотъемлемой частью учебно-воспитательной работы с лицами ОВЗ; находясь в тесной связи с умственным, нравственным, эстетическим воспитанием и трудовым обучением, занимает одно из ведущих мест в подготовке обучающихся к самостоятельной жизни и производственному труду.

Физическое воспитание способствует формированию положительных личностных качеств, является одним из средств успешной социальной интеграции ребят в обществе. У многих обучающихся отмечаются нарушения со стороны сердечно-сосудистой системы; у многих замечено отставание в росте, весе, непропорциональное телосложение и т.д.; нередко имеют место стертые двигательные нарушения, которые могут быть незамеченными в бытовых условиях, т.е. проявляются только при увеличении физической нагрузки.

Двигательная недостаточность особенно возрастает при выполнении точно дозированных мышечных усилий, при перекрестной координации движений, пространственно-временной организации моторного акта. Недоразвитие интеллекта, в частности речи, добавляется к характеристике физического недоразвития и это приводит к недостаточному осмыслению речевых инструкций и заданий, требует дополнительного внимания преподавателя физкультуры. В коррекционной группе VII вида имеются дети с хорошо развитой моторикой - это обуславливает необходимость дифференцированного индивидуального подхода. Преподаватель физкультуры должен хорошо знать потенциальные возможности каждого обучающегося; специфику каждого нарушения. Преподаватель должен плотно работать с врачом - только так можно успешно решать коррекционные задачи, стоящие перед ним.

**В содержании обучения выделяются следующие компоненты:**

**Раздел 1. Теоретическая часть.** Теоретическая часть курса включает в себя правила поведения, технику безопасности и предупреждение травматизма на занятиях физической культурой; влияние физической культуры на организм человека; требования техники безопасности при выполнении гимнастических упражнений; понятия и способы развития силы мышц рук, ног, гибкости тела, координации, выносливости. В разделе рассматриваются вопросы видов страховки и инвентаря; правила ими пользования; техники и тактики игры; правила игры в баскетбол; техника безопасности на занятиях по волейболу. Данный раздел позволяет разобраться вопросы по подбору лыжного инвентаря и правилам техники безопасности при занятиях лыжной подготовкой. Программа по физкультуре структурно состоит из следующих разделов: гимнастика; легкая атлетика; подвижные и спортивные игры; лыжная подготовка; профессионально-прикладная физическая подготовка.

**Раздел 2. Практическая часть.** Практическая часть курса опирается на следующие виды деятельности по освоению содержания дисциплины:

- характеризовать положительные и отрицательные стороны физических нагрузок;
- назначение спортивного инвентаря и принадлежностей;
- развивать творческий подход к решению различных задач;
- соблюдать правила личной гигиены;
- участие в дискуссиях, утверждение и доказательство своей точки зрения с учётом мнения оппонента;
- подготовка сообщений, докладов по конкретным вопросам курса;
- выполнение упражнений.

Конкретными учебными и коррекционно - воспитательными задачами физического воспитания являются:

- укрепление здоровья, закаливание, формирование правильной осанки;
- формирование и совершенствование разнообразных двигательных умений и навыков;
- приобретение знаний в области гигиены, теоретических сведений по физкультуре;
- коррекция нарушений общего физического развития психомоторики;

- формирование познавательных, эстетических, нравственных интересов на материале физической культуры и спорта;
- воспитание устойчивых морально-волевых качеств;
- развитие чувства темпа и ритма, координации движений;
- формирование навыков правильной осанки в статических положениях и движении;
- усвоение обучающимися речевого материала, используемого преподавателем на уроках физической культуры.

Такое распределение материала позволяет охватить все направления физической культуры как учебной дисциплины в соответствии с климатическими особенностями региона, с его культурными традициями.

**Раздел «Легкая атлетика»** включает ходьбу, бег, прыжки, метание. Обучение элементам легкой атлетики и их совершенствование осуществляется на основе развития быстроты, ловкости, гибкости, силы, выносливости, быстроты реакции. Упражнения в ходьбе и беге широко используются на уроках физкультуры не только в коррекционных, но и в оздоровительно-лечебных целях.

Особое место в данном разделе уделено метанию, так как при выполнении упражнений в метании развиваются точность, ловкость действий с предметами, глазомер.

**В раздел «Гимнастика»** включены физические упражнения, которые позволяют корректировать различные звенья опорно-двигательного аппарата, мышечные группы.

На занятиях обучающиеся овладевают доступными им простейшими видами построений. Построения и перестроения трудны для данной категории ребят из-за нарушения ориентировки в пространстве. Несмотря на трудность, они должны быть обязательным элементом каждого урока.

Упражнения общеразвивающего и корригирующего характера дают возможность воздействовать не только на весь организм ребенка, но и на ослабленные группы мышц.

Упражнения такого рода оказывают положительное влияние на сердечно - сосудистую, дыхательную и нервную системы. Они помогают обучающимся овладевать комплексом движений, выполнять их с данной амплитудой, в соответствующем направлении, темпе, ритме. Необходимо постоянно регулировать физическую нагрузку подбором упражнений, изменением исходных положений числом повторений, интенсивностью и последовательностью их выполнений. С учетом физического развития обучающихся и специальных задач обучения в программе есть самостоятельный раздел с перечнем упражнений, направленных на коррекцию дыхания, моторики, осанки и др.

В программу так же включены упражнения с предметами гимнастические палки; малые и большие обручи и скакалки. На уроках с элементами гимнастики обучающиеся должны овладеть навыками лазанья, перелазания.

Упражнения в лазании и перелазании - эффективное средство для развития силы и ловкости, совершенствования навыков координации равновесия. Эти упражнения оказывают положительное влияние на преодоление страхов высоты, пространства, помогают развитию положительной самооценки, регулируют эмоциональные и поведенческие реакции обучающихся. Упражнения в поднимании и переноске грузов включаются в урок с целью обучения навыкам подхода к дисциплине с нужной стороны, правильному захвату его для переноски, умения нести, точно и мягко опускать предметы.

**Раздел «Игры».** В него включены подвижные игры, направленные на развитие двигательных и физических навыков. Благодаря играм, у обучающихся развиваются такие психические свойства, как внимание и внимательность, сообразительность, инициативность. Игры способствуют коллективным действиям, благоприятно сказываются на эмоциональных отношениях ребят друг с другом, между группами. Материал в программе расположен с учетом возрастных возможностей обучающихся.

Специальными целями преподавания физической культуры в коррекционной группе является:

- укрепление здоровья и закаливание, формирование правильной осанки.

- формирование и совершенствование разнообразных двигательных умений и навыков, таких: как сила, быстрота, выносливость, ловкость и др.
- коррекция нарушений общего физического развития психомоторики, воспитание культуры санитарно-гигиенических навыков, поддержание устойчивой физической работоспособности на достигнутом уровне.

Общепредметными задачами преподавания физической культуры в коррекционной группе являются:

- воспитание обучающегося средствами данной дисциплины;
- воспитание устойчивых морально-волевых качеств: настойчивости, смелости, умения преодолевать трудности;
- содействие военно-патриотической подготовке обучающихся.

Изучение дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

Общей целью образования в области физической культуры является формирование у обучающихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни. В соответствии с этим рабочая программа своим предметным содержанием ориентироваться на достижение следующих практических целей:

- развитие основных физических качеств и способностей, укрепление здоровья, расширение функциональных возможностей организма; развитие и закрепление компетентности в физкультурно-оздоровительной деятельности;
- формирование культуры движений, обогащение двигательного опыта физическими упражнениями с общеразвивающей направленностью; приобретение навыков в физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельности;
- освоение знаний о физической культуре и спорте, их истории и современном развитии, роли в формировании здорового образа жизни; укрепление здоровья, повышение функциональных возможностей организма, обеспечение оптимального уровня работоспособности и физической подготовленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- регулировать физическую нагрузку на занятиях;
- выполнять комплексы ОРУ;
- технически правильно выполнять упражнения в избранном виде спорта.
- воспитание духовно развитой личности, формирования гражданского сознания, чувства патриотизма, бережного отношения к общественному достоянию и личным вещам; уважения чужой собственности;
- приобретение навыков и умений по выполнению упражнений по различным видам спорта;
- овладение теоретическими знаниями дисциплины; умениями чтения и анализа прочитанной информации с привлечением базовых понятий и необходимых сведений по истории развития физкультуры; способами деятельности, образования, умений и навыков.

#### **1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов, включая:

учебной нагрузки – 72 часов.

самостоятельной работы – 72 часов

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
«КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

<b>№ темы</b>	<b>Наименование темы программы</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Наименование учебно-производственных работ</b>
<b>1</b>		<b>12</b>	Ознакомление с профессией кухонного рабочего, ознакомление с лабораторией, экскурсия на базовые предприятия
<b>2</b>	<b>Охрана труда и техника безопасности.</b>	<b>12</b>	Ознакомление с охраной труда и пожарной безопасностью при выполнении учебно-производственных работ.
<b>3</b>	<b>Выполнение работ кухонного рабочего</b>	<b>102</b>	
3.1		6	Доставка сырья в овощной цех.
3.2		6	Доставка сырья в мясо - рыбный цех.
3.3		6	Доставка полуфабрикатов в горячий цех.
3.4		6	Доставка полуфабрикатов в холодный цех.
3.5		6	Доставка полуфабрикатов в кондитерский цех.
3.6		6	Открывание бочек с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции
3.7		6	Открывание ящиков с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции
3.8		6	Открывание мешков с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции
3.9		6	Вскрытие стеклянных банок с обеспечением

			сохранности в них продукции
3.10		6	Вскрытие жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции
3.11		6	Выгрузка продукции из тары.
3.12		6	Установка на подносы столовых приборов, хлеба.
3.13		6	Установка на подносы тарелок с холодными закусками
3.14		6	Установка на подносы стаканов с напитками.
3.15		6	Закрытие тарелок, кастрюль крышками.
3.16		6	Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.
3.17		6	Сбор пищевых отходов
<b>4</b>	<b>Уборка производственных помещений</b>	<b>144</b>	
4.1		6	Проверка <b>рабочего состояния уборочной техники</b> , предназначенной для уборки производственных помещений перед работой
4.2		6	Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений после работы
4.3		6	Приготовление дезинфицирующих растворов
4.4		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха.

4.5		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха.
4.6		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясного цеха.
4.7		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясного цеха.
4.8		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен рыбного цеха
4.9		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен рыбного цеха
4.10		6	Проведение генеральной уборки производственных помещений заготовочных цехов
4.11		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха
4.12		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха
4.13		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха
4.14		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха
4.15		6	Проведение генеральной уборки производственных помещений доготовочных цехов
4.16		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен кондитерского цеха

4.17		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен кондитерского цеха
4.18		6	Проведение генеральной уборки производственных помещений кондитерского цеха
4.19		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: <b>мытьё производственных полов и стен зала</b>
4.20		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала
4.21		6	Проведение генеральной уборки зала
4.22		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений
4.23		6	Проведение генеральной уборки складских помещений
4.24		6	Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)
<b>5</b>	<b>Работа с техническим оснащением</b>	<b>72</b>	
5.1		6	Включение электрических, газовых котлов.
5.2		6	Включение электрических плит, шкафов, кипятильников
5.3		6	Установка подносов на транспортер при комплектации обедов
5.4		6	Установка подносов на транспортер при комплектации обедов

5.5		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.6		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.7		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.8		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.9		6	Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов
5.10		6	Внутрицеховая <a href="#">транспортировка продуктов</a>
5.11		6	Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря.
5.12		6	Внутрицеховая транспортировка тары
<b>6</b>	<b>Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов</b>	<b>54</b>	
6.1		6	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом
6.2		6	Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом
6.3		6	Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине
6.4		6	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам
6.5		6	Чистка всех типов поверхностей производственного

			инвентаря, кухонной посуды
6.6		6	Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов
6.7		6	Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды
6.8		6	Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
6.9		6	Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде
<b>7</b>	<b>Механическая обработка овощей</b>	<b>108</b>	
7.1		6	Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)
7.2		6	Нарезка картофеля соломкой.
7.3		6	Нарезка картофеля брусочками.
7.4		6	Нарезка картофеля кубиками
7.5		6	Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)
7.6		6	Нарезка моркови соломкой и брусочками.
7.7		6	Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)
7.8		6	Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками

7.9		6	Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, , очистка, мойка)
7.10		6	Нарезка лука кольцами, соломкой.
7.11		6	Нарезка лука дольками, крошкой.
7.12		6	Механическая кулинарная обработка капусты.
7.13		6	Нарезка капусты пашками, соломкой.
7.14		6	Нарезка капусты: дольки, рубка.
7.15		6	Механическая кулинарная обработка , <b>нарезка томатов и огурцов</b>
7.16		6	Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени
7.17		6	Подготовка овощей к фаршированию
7.18		6	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей
<b>8</b>	<b>Механическая обработка рыбы</b>	<b>96</b>	
8.1		6	Размораживание рыбы. Вымачивание солёной рыбы.
8.2		6	Обработка чешуйчатой рыбы
8.3		6	Разделка бесчешуйчатой рыбы

8.4		6	Разделка рыбы на порционные куски
8.5		6	Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).
8.6		6	Разделка рыбы на филе с кожей и костями.
8.7		6	Разделка рыбы на филе кожей без костей
8.8		6	Разделка рыбы на чистое филе
8.9		6	Приготовлении панировок для рыбных п/ф
8.10		6	Приготовление рыбной котлетной массы
8.11		6	Приготовление п/ф из котлетной массы
8.12		6	Приготовление п/ф из котлетной массы
8.13		6	Приготовление п/ф из котлетной массы
8.14		6	Вымачивание солёной рыбы
8.15		6	Обработка солёной сельди
8.16		6	Обработка кильки.
<b>9</b>	<b>Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы</b>	<b>102</b>	

9.1		6	Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины.
9.2		6	Разделка задней четвертины.
9.3		6	Обработка костей.
9.4		6	Нарезка крупнокусковых п/ф.
9.5		6	Нарезка порционных п/ф.
9.6		6	Нарезка мелкокусковых п/ф.
9.7		6	Приготовление рубленой массы.
9.8		6	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.
9.9		6	Приготовление котлетной массы.
9.10		6	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
9.11		6	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
9.12		6	Обработка с\х птицы.
9.13		6	Заправка птицы.
9.14		6	Приготовление полуфабрикатов из птицы.

9.15		6	Приготовление полуфабрикатов из птицы.
9.16		6	Обработка субпродуктов.
9.17		6	Обработка субпродуктов.
	<b>Проверочная работа</b>	<b>12</b>	
	<b>Итого 1 курс</b>	<b>714</b>	
<b>10</b>	<b>Приготовление бульонов</b>	<b>24</b>	
10.1		6	Приготовление бульона мясокостного.
10.2		6	Приготовление бульона костного.
10.3		6	Приготовление бульона рыбного.
10.4.		6	Приготовление бульона из птицы.
<b>11</b>	<b>Приготовление супов</b>	<b>36</b>	
11.1		6	Приготовление щей из свежей капусты.
112		6	Приготовление борща.

113		6	Приготовление рассольника ленинградского.
11.4		6	Приготовление супа картофельного с бобовыми
11.5		6	Приготовление супа с макаронными изделиями
11.6		6	Приготовление супа молочного с макаронными изделиями
<b>12</b>	<b>Приготовление соусов</b>	<b>36</b>	
12.1		6	Приготовление соуса красного основного
12.2		6	Приготовление соуса белого основного
12.3		6	Приготовление соуса томатного
12.4		6	Приготовление соуса молочного
12.5		6	Приготовление соуса сметанного
12.6		6	Приготовление заправки салатной
<b>13</b>	<b>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</b>	<b>30</b>	
13.1		6	Приготовление каши гречневой рассыпчатой.
13.2		6	Приготовление каши рисовой вязкой

13.3		6	Приготовление каши манной жидкой
13.4		6	Приготовление биточков манных
13.5		6	Приготовление макаронных изделий отварных
<b>14.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из овощей</b>	<b>30</b>	
14.1		6	Приготовление картофельного пюре
14.2		6	Приготовление картофеля жареного
14.3		6	Приготовление котлет картофельных
14.4		6	Приготовление котлет морковных
14.5		6	Приготовление голубцов овощных
<b>15</b>	<b>Приготовление рыбных горячих блюд</b>	<b>36</b>	
15.1		6	Приготовление рыбы отварной
15.2		6	Приготовление рыбы, жаренной основным способом
15.3		6	Приготовление рыбы, жаренной во фритюре
15.4		6	Приготовление рыбы, запечённой в сметанном соусе

15.5		6	Приготовление котлет и биточков рыбных
15.6		6	Приготовление картофельной запеканки с рыбными консервами
<b>16</b>	<b>Приготовление мясных горячих блюд</b>	<b>42</b>	
16.1		6	Приготовление отварное мясо
16.2		6	Приготовление бефстроганов
16.3		6	Приготовление жаркого по-домашнему
16.4		6	Приготовление макаронника с мясом
16.5		6	Приготовление бифштекса рубленого
16.6		6	Приготовление печени жареной
16.7		6	Приготовление кури отварной
<b>17</b>	<b>Приготовление блюд из яиц и творога</b>	<b>30</b>	
17.1		6	Приготовление яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек»
17.2		6	Приготовление яичницы глазуньи
17.3		6	Приготовление омлета натурального

17.4		6	Приготовление сырников со сметаной
17.5		6	Приготовление вареников ленивых
			Приготовление запеканки из творога
<b>18</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>24</b>	
18.1		6	Приготовление бутербродов
18.2		6	Приготовление салата из белокочанной капусты
18.3		6	Приготовление салата картофельного
18.4		6	Приготовление винегрета овощного
<b>19</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>24</b>	
19.1		6	Приготовление компота из свежих яблок, киселя из сока
19.2		6	Приготовление чая, кофе
19.3		6	Приготовление какао
19.4		6	Приготовление гренок с фруктами
<b>20</b>	<b>Приготовление изделий из теста</b>	<b>36</b>	

20.1		6	Приготовление различных фаршей
20.2		6	Приготовление пирожков печёных, жареных
20.3		6	Приготовление пирогов
20.4		6	Приготовление блинов, оладий
20.5		6	Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней
20.6		6	Приготовление блинчиков
	<b>Проверочная работа</b>	<b>6</b>	
	<b>Итого 2 курс</b>	<b>516</b>	
	<b>Всего</b>	<b>1230</b>	

Программа итоговой аттестации выпускников по основной программе профессионального обучения  
– программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий (для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа итоговой аттестации выпускников, обучающихся по основной программе профессионального обучения - программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий с ограниченными возможностями здоровья в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении — «Конаковский колледж» разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГБПОУ "Конаковский колледж" (утверждено приказом директора от 31.08.2022г.);
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессии рабочих (ЕКТС 2017) от 02.07.2017;
- Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессии рабочих, должностей служащих»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Цель итоговой аттестации:

Выявление уровня владения выпускниками, умений и навыков по основной программе профессионального обучения - программе профессионального обучения по профессии 12349 Кухонный рабочий.

2. Форма и содержание итоговой аттестации, и определение разряда согласно квалификационных требований:

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований (профессиональных стандартов) по профессии 12349 «Кухонный рабочий» с учетом особенностей и психофизического развития слушателей (в форме тестирования). Для проведения итоговой аттестации создается комиссия, которая формируется из преподавателей профессионального цикла, а так же представителей работодателей.

К квалификационному экзамену допускаются слушатели, не имеющие академических задолженностей, и в полном объеме выполнившие учебный план по основной программе профессионального обучения программе профессиональной подготовки по профессии 12349 Кухонный рабочий.

Квалификационный экзамен проводится в конце установленного срока прохождения практики в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Выпускникам, сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего «Кухонный рабочий» 2 разряда.

Для получения свидетельства о профессии рабочего, должности служащего, «Кухонный рабочий» - 2 разряда обучающийся должен знать:

1. Основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
2. Виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
3. Требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.

4. Правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.

5. Правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.

6. Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

7. Рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

8. Требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

9. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

10. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

11. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

12. Правила утилизации отходов.

Должен уметь:

1. Производить санитарную обработку стен и рабочих зон.

2. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

3. Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.

4. Чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и соблюдением 'санитарии и гигиены.

5. Обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды.

6. Проводить первичную обработку продуктов.

7. Готовить блюда, не требующие сложной обработки.

Иметь практический опыт:

1. Удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.

2. Мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом.

3. Мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине.

4. Пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.

5. Сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам.

6. Чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря.

7. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

8. Содержать рабочие зоны в чистом виде.

9. Производить первичную обработку продуктов.

10. Готовить блюда, не требующие сложной обработки.

3. Особенности проведения квалификационного экзамена

Проведение итоговой аттестации для выпускников, обучающихся по основной — программе профессионального обучения — программе профессиональной подготовки по профессии 12349 Кухонный рабочий с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных особенностей здоровья, при необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: - организация рабочего места (с учетом особенностей каждого обучающегося) - присутствие в аудитории (ассистента, лаборанта, студента волонтера).

4. Материально-техническое обеспечение Оборудование учебной лаборатории: Мойки для кухонной и столовой посуды, производственные столы, стеллажи для сушки и хранения посуды, бачок для сбора отходов. Инструменты: Тарелки для первых и вторых блюд, стаканы и фужеры, столовые приборы, инструменты повара, сковороды, кастрюли, доски разделочные, листы для запекания, лопаточки.

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

а) общих компетенций: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. 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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

б) профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности: ПК 1.1. Мыет производственные помещения. ПК 1.2. Проводит дезинфекцию рабочих зон. ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. ПК 2.1. Мыет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК 2.2. чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. ПК 3.1. Мыет вручную в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. ПК 3.2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. ПК 3.4. Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ ПК 3.5. Готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 3.6. Производит подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

#### 5. Проведение итоговой аттестации

Итоговая аттестация проходит в 2 этапа:

1 этап – тестирование выпускников в учебном кабинете. На тестирование отводится 1 час. Тестирование может проводиться с применением дистанционных технологий.

2 этап – выполнение практической квалификационной работы. Выпускникам предоставляется право выбора темы практической квалификационной работы, выбор тем закрепляется приказом директора. Практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории техникума в присутствии экзаменационной комиссии. На выполнение работы отводится 3,5 часа. Выполнение практической квалификационной работы при невозможности ее проведения с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, оценивается на основе результатов промежуточной аттестации по профессиональным модулям образовательной программы.

6. Критерии оценки уровня теоретической подготовки в форме теста Тест состоит из 20 вопросов. При оценке учитывается степень самостоятельности, а также уровень грамотности, полнота ответов:

Оценка «Отлично» - выпускник ответил на все вопросы теста, без ошибок

Оценка «Хорошо» - выпускник показал, хорошие знания при написании теста, допустил 1 - 2 ошибки, был некорректен в исследовании терминологии.

Оценка «Удовлетворительно» - выпускник показал удовлетворительные знания теории, допустил 4-5 ошибок при написании теста.

Оценка «Неудовлетворительно» - выпускник допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не владеет профессиональными терминами, ответил менее 50 % вопросов теста.

#### 7. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы

Оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, правильно ведет технологический процесс, умело пользуется оборудованием и инвентарем, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда при выполнении практического задания.

Оценка «4» (хорошо) - аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны несущественные ошибки в ходе ведения технологического процесса, исправляемые самим аттестуемым, умело пользуется оборудованием и инвентарем, правильно организует рабочее

место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда при выполнении практического задания.

Оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами практического задания, незначительных нарушениях в ходе ведения технологического процесса, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места, санитарных норм. Соблюдает требования безопасности труда.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - ставится, если аттестуемый допускает грубейшие ошибки при выполнении практического задания, неправильно ведет технологический процесс, допускает серьезные ошибки при организации рабочего места и не соблюдает санитарные нормы.