Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

профессия **13249 Кухонный рабочий**

для лиц с нарушением интеллектуального развития

2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева - М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022//; на основании Единого тарифного квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание») | УТВЕРЖДЕНАПриказом №\_\_\_\_\_\_\_от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г. М.П. |

 | УТВЕРЖДЕНАПриказом №\_\_190\_\_\_от "\_\_19\_" \_\_\_\_\_04\_\_\_\_\_2023 г. М.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол №\_8\_\_ от "\_18\_\_" \_\_\_04\_\_\_\_\_2023 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_М.Н. Барская\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик:Захарова Роза Вениаминовна, преподаватель"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. |  |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 6 |
| условия реализации программы профессионального модуля | 12 |
| Контроль и оценка результатов Освоения профессионального модуля5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ | 15 |

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии *13249 Кухонный рабочий* из числа лиц с нарушением интеллектуального развития в части освоения основного вида деятельности (ВД): *подготовка производственного инвентаря, посуды и приборов и соответствующих профессиональных компетенций* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.

ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.

ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:**

Профессиональный модуль входит в цикл профессиональной подготовки.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

 удалять остатки пищи с посуды, приборов и производственного инвентаря;

 мыть и ополаскивать производственный инвентарь, посуду и приборы ручным способом;

 мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в посудомоечной машине;

 пользоваться посудомоечной машиной для мойки посуды, приборов и производственного инвентаря;

 сушить и раскладывать посуду, приборы и производственный инвентарь по местам;

 чистить все типы поверхностей посуды, приборов и производственного инвентаря;

 пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 содержать посудомоечные машины в чистом и исправном виде;

 пользоваться уборочной техникой и средствами уборки и содержать их в чистом и исправном виде***.***

**Должен уметь:**

 проверять рабочее состояние и пользоваться электрическими, газовыми котлами, плитами, шкафами, кипятильниками;

 пользоваться уборочной техникой, средствами, необходимыми при обработке разных видов поверхностей посуды, приборов, производственного инвентаря;

 соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;

 обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

 проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья посуды, приборов и производственного инвентаря;

 пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов;

 чистить и мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;

 обеспечивать правильные условия хранения чистой посуды, приборов; чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

**Должен знать:**

 представление о работе кухни;

 важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;

 возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;

 требования к личной гигиене персонала;

 внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;

 основную классификацию производственного инвентаря, посуды и приборов;

 виды поверхностей производственного инвентаря, посуды, приборов и их характеристики;

 требования к качеству подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила мойки производственного инвентаря, посуды и приборов ручным и механическим способом;

 виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;

 требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

 правила утилизации отходов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции**:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.

ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.

ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.

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

всего – 740 часов, *в том числе:*

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов, *включая:*

*занятия на уроках – 60 часов, практические занятия – 128 час;*

практическая подготовка (учебной практики) – 360 часов;

практическая подготовка (производственной практики) – 144 часа.

самостоятельных работ – 48 часов

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды****профессиональных и** **общих компетенций** | **Наименования** **разделов междисциплинарного курса профессионального модуля** | **Всего** **часов** | *Сам работа* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практическая подготовка****(час.)** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **учебная практика** | **производственная практика** |
| **Всего,**(часов) | **в т.ч. практические занятия** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* |
| **ПК 2.1 – 2.5****ОК 1-4** | **Раздел 1.** Классификация производственного оборудования, инвентаря, посуды и приборов; чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Требования к качеству подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов. | **152** | **32** | **120** | *88* |  |  |
| **ПК 2.1 – 2.5****ОК 1-4** | **Раздел 2.** Правила чистки и мойки поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов. | **84** | **16** | **68** | *40* |  |
| **Всего по МДК 02.01** | **236** | **48** | **188** | *128* |  |  |
| **Практическая подготовка:** **Учебная практика** |  |  |  |  | *360* |  |
|  **Производственная практика** |  |  |  | *144* |
| **Промежуточная аттестация:****МДК 01.01****- дифференцированный зачет****- экзамен** **Учебная и производственная практика:** **- дифференцированный зачёт****Профессиональный модуль: экзамен** |  |  |  |
| ***Всего:*** | ***740*** | **48** | **188** |  | ***360*** | ***144*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала,** **практической подготовки (лабораторные работы)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **1 курс, 1 семестр** |
| ***МДК.02.01. Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятии общественного питания*** | ***236*** |  |
| **Раздел 1.****Классификация производственного инвентаря, посуды и приборов; чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Требования к качеству подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов.** | **152** |
| **Тема 1.1.**Классификация оборудования, производственного инвентаря, посуды и приборов. | **Содержание учебного материала:** |  |
| 1.1.1. | Введение. | 2 | 2 |
| 1.1.2. | Электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники | 2 | 2 |
| 1.1.3. | Практическое занятие. «Характеристика ассортимента производственных инструментов и инвентаря». | 4 | 2 |
| 1.1.4. | Кухонная посуда. | 2 | 2 |
| 1.1.5 | Столовая посуда. | 2 |  |
| 1.1.6. | Практическое занятие. «Характеристика ассортимента столовой посуды». | 4 | 3 |
| 1.1.7. | Столовые приборы и приборы для оригинальных блюд. | 2 | 2 |
| 1.1.8. | Практическое занятие. «Столовые приборы для оригинальных блюд» | 4 | 2 |
| 1.1.9. | Сервировочные и столовые приборы и приспособления. | 2 | 2 |
| 1.1.10. | Практическое занятие. «Характеристика ассортимента приборов, приспособлений». | 4 | 2 |
| 1.1.11. | Практическое занятие. «Комплектные приборы» | 4 | 2 |
| 1.1.12. | Практическое занятие. «Характеристика ассортимента, инвентаря». | 4 | 3 |
|  | 1.1.13. | Практическое занятие. «Маркировка производственного инвентаря» | 4 | 2 |
| **Тема 1.2.** Виды поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды и приборов, комплектация обедов. | **Содержание учебного материала:** |  |  |
| 1.2.1. | Поверхности производственного инвентаря. | 2 | 2 |
| 1.2.2. | Практическое занятие «Характеристика видов поверхностей производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды». | 4 | 2 |
| 1.2.3. | Инструкция по эксплуатации линии раздачи  | 2 | 2 |
| 1.2.4. | Механизированные линии и немеханизированные линии комплектации и раздачи блюд | 2 | 2 |
| 1.2.5. | Практическое занятие. «Загрузка подносов на линии раздачи» | 4 | 2 |
| 1.2.6. | Уход и хранение кухонной посуды и инвентаря. | 2 | 2 |
| 1.2.7. | Практическое занятие. «Соблюдение температурных режимов» | 4 | 3 |
|  |  | ***Количество часов по МДК 02.01 за 1 семестр*** | 60 |  |
| **Тема 1.3.**Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства. | **Содержание учебного материала:** |  |  |
| 1.3.1. | Виды моющих средств, применяемых в кухонных работах. | 2 | 2 |
| 1.3.2. | Жидкие моющие средства, их предназначение, условия хранения и использование. | 2 | 2 |
| 1.3.3. | Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов. Средства индивидуальной защиты. | 2 | 2 |
| 1.3.4. | Абразивные моющие средства. Их назначение, условия хранения и использование. Средства индивидуальной защиты. | 2 | 2 |
| 1.3.5. | Практическое занятие. Использования чистящих и моющих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря. | 6 | 2 |
| 1.3.6. | Практическое занятие Использование чистящих и моющих средств при подготовке кухонной посуды. | 4 | 2 |
| 1.3.7. | Практическое занятие. Использование дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 | 2 |
| 1.3.8. | Правила использования чистящих и моющих, дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 2 | 2 |
| 1.3.9. | Практическое занятие. Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства. | 4 | 2 |
| 1.3.10. | Практическое занятие. Правила проведения дезинфекции. | 4 | 2 |
| 1.3.11. | Правила хранения химических дезинфицирующих средств. | 2 | 2 |
| 1.3.12. | Практическое занятие. Классификация уборочного инвентаря для мытья полов. | 6 | 2 |
| 1.3.13. | Практическое занятие .Правила маркировки уборочного инвентаря. | 4 | 2 |
| 1.3.14. | Условия хранения растворов, предназначенных для последующего использования. | 4 | 2 |
| 1.3.15. | Практическое занятие. Условия хранения растворов, предназначенных для последующего использования. | 6 | 2 |
| 1.3.16. | Практическое занятие. «Хранение чистой столовой посуды и приборов». | 4 | 3 |
|  |  | ***Количество часов по МДК 02.01 за 2 семестр*** | 60 |  |
| **Раздел 2.****Правила чистки и мойки поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов.** |  |  |
| **Тема 2.1.**Правила эксплуатации посудомоечных машин. | **Содержание учебного материала:** |  |
| 2.1.1. | Назначение и классификация посудомоечных машин. Правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды. | 2 | 2 |
| 2.1.2. | Практическое занятие. «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечных машин». | 4 | 3  |
| 2.1.3. | Практическое занятие. Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря. | 4 | 2 |
| 2.1.4. | Практическое занятие. Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | 4 | 2 |
| **Тема 2.2.**Правила чистки и мойки поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов. | **Содержание учебного материала:** |  |  |
| 2.2.1. | Практическое занятие. Правила использования чистящих и моющих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря. | 4 | 2  |
| 2.2.2. | Практическое занятие. Правила использования чистящих и моющих средств при подготовке кухонной посуды. | 4 | 3  |
| 2.2.3. | Практическое занятие. Рациональные приемы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря. | 4 | 3  |
| 2.2.4. | Требования санитарии и гигиены при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря. | 2 | 2  |
| 2.2.5. | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. | 2 | 3  |
| 2.2.6. | Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 2 | 2 |
| 2.2.7. | Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования | 2 | 2 |
| 2.2.8. | Правила утилизации отходов. | 2 | 2 |
|  | ***Количество часов по МДК 02.01 за 3 семестр*** | 36 |  |
| 2.2.9. | Чистка фарфоровой и фаянсовой посуды. | 2 | 3  |
| 2.2.10. | Чистка хрустальной и стеклянной посуды. | 2 | 2 |
| 2.2.11. | Чистка металлической, керамической, деревянной, пластмассовой посуды. | 2 | 3  |
| 2.2.12. | Практическое занятие. «Соблюдение правил чистки разных видов поверхностей столовой посуды». | 4 | 2 |
| 2.2.13. | Чистка всех типов поверхностей приборов и приспособлений. | 2 | 3  |
| 2.2.14. | Практическое занятие. «Соблюдение правил чистки разных типов поверхностей инвентаря, приборов». | 4 | 2 |
| 2.2.15. | Мойка производственного инвентаря ручным и механическим способом. | 2 | 2 |
| 2.2.16. | Мойка кухонной посуды ручным и механическим способом. | 2 | 2 |
| 2.2.17. | Мойка столовой посуды, приспособлений, приборов ручным и механическим способом. | 2 | 2 |
| 2.2.18. | Практическое занятие. «Соблюдение правил мойки посуды и приборов». | 4 |  |
| 2.2.19. | Уход за производственным инвентарем, посудой и приборами. | 2 | 2 |
| 2.2.20. | Практическое занятие. «Правила обращения с пищевыми отходами» | 4 | 2 |
| ***Экзамен*** |  |  |
| ***Количество часов по МДК 02.01 за 4 семестр*** | ***32*** |  |
| ***Количество часов по МДК 02.01 за 1-4 семестр*** | ***236 часов*** |
| **Практическая подготовка (учебная практика):** | **360** |  |
| ***Виды работ:*** |
| 1 | ПП. Экскурсия. | 6 | 3 |
| 2 | ПП. Ознакомление с ассортиментом производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 3 | ПП. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды. | 6 | 3 |
| 4 | ПП. Ознакомление с ассортиментом столовых приборов. | 6 | 3 |
| 5 | ПП. Ознакомление с ассортиментом приспособлений для подачи и разделывания блюд. | 6 | 3 |
| 6 | ПП. Ознакомление с ассортиментом приборов, приспособлений, инвентаря. | 6 | 3 |
| 7 | ПП. Ознакомление с видами поверхностей посуды и инструментов. | 6 | 3 |
| 8 | ПП. Ознакомление с видами поверхностей приборов и приспособлений. | 6 | 3 |
| 9 | ПП. Безопасное использование чистящих, моющих, дезинфицирующих средств в пищевой промышленности. | 6 | 3 |
| 10 | ПП. Организация работы по подготовке производственного инвентаря, инструмента к использованию. | 6 | 3 |
| 11 | ПП. Организация работы по подготовке кухонной посуды к использованию. | 6 | 3 |
| 12 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды к использованию. | 6 | 3 |
| 13 | ПП. Организация работы по подготовке приборов и приспособлений к использованию. | 6 | 3 |
| 14 | ПП. Ознакомление с видами и правилами мойки посудомоечных машин. | 6 | 3 |
| 15 | ПП. Организация работы по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 16 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей столовой посуды. | 6 | 3 |
| 17 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных типов поверхностей приборов. | 6 | 3 |
| 18 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки производственного инвентаря. | 6 | 3 |
| 19 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки инвентаря и кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 20 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки столовой посуды и приборов. | 6 | 3 |
| 21 | ПП. Выполнение работ по обеспечению условий ухода и хранения производственного инвентаря, посуды и приборов. | 6 | 3 |
| 22 | ПП. Изучение правил по технике безопасности в лаборатории при работе с кухонной посудой и инвентарем. Удаление остатков пищи | 6 | 3 |
| 23 | ПП. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | 6 | 3 |
| 24 | ПП. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | 6 | 3 |
| 25 | ПП. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 26 | ПП. Правила пользования и мойка в посудомоечной машине производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 27 | ПП. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам. | 6 | 3 |
| 28 | ПП. Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 29 | ПП. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря. | 6 | 3 |
| 30 | ПП. Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 31 | ПП. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | 6 | 3 |
| 32 | ПП. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | 6 | 3 |
| 33 | ПП. Безопасное использование моющих средств в пищевой промышленности. | 6 | 3 |
| 34 | ПП. Безопасное использование чистящих средств в пищевой промышленности. | 6 | 3 |
| 35 | ПП. Безопасное использование дезинфицирующих средств в пищевой промышленности. | 6 | 3 |
| 36 | ПП. Организация работы по подготовке производственного инвентаря, инструмента к использованию. | 6 | 3 |
| 37 | ПП. Организация работы по подготовке кухонной посуды к использованию. | 6 | 3 |
| 38 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды (хрустальной и стеклянной) к использованию. | 6 | 3 |
| 39 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды к использованию. | 6 | 3 |
| 40 | ПП. Организация работы по подготовке приборов и приспособлений к использованию. | 6 | 3 |
| 41 | ПП. Ознакомление с видами посудомоечных машин. | 6 | 3 |
| 42 | ПП. Соблюдение правил мойки посудомоечных машин. | 6 | 3 |
| 43 | ПП. Подготовка к работе посудомоечных машин. | 6 | 3 |
| 44 | ПП. Организация работы по Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 45 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки производственного инвентаря, посуды. | 6 | 3 |
| 46 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей столовой посуды. | 6 | 3 |
| 47 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных типов поверхностей приборов. | 6 | 3 |
| 48 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки инвентаря и кухонной посуды. | 6 | 3 |
| 49 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки столовой посуды и приборов. | 6 | 3 |
| 50 | ПП. Выполнение работ по обеспечению условий ухода и хранения производственного инвентаря, посуды и приборов. | 6 | 3 |
| 51 | ПП. Безопасное использование моющих средств в пищевой промышленности. | 6 | 3 |
| 52 | ПП. Безопасное использование чистящих средств в пищевой промышленности. | 6 | 3 |
| 53 | ПП. Безопасное использование дезинфицирующих средств в пищевой промышленности. | 6 | 3 |
| 54 | ПП. Организация работы по подготовке производственного инвентаря, инструмента к использованию. | 6 | 3 |
| 55 | ПП. Организация работы по подготовке кухонной посуды к использованию. | 6 | 3 |
| 56 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды (хрустальной и стеклянной) к использованию. | 6 | 3 |
| 57 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды к использованию. | 6 | 3 |
| 58 | ПП. Организация работы по подготовке приборов и приспособлений к использованию. | 6 | 3 |
| 59 | ПП. Ознакомление с видами посудомоечных машин. | 6 | 3 |
| 60 | ПП. Соблюдение правил мойки посудомоечных машин. | 6 | 3 |
| ***Дифференцированный зачет*** |  |  |
| **Практическая подготовка (производственная практика):** | **144** |  |
| ***Виды работ:*** |
| 1 | ПП. Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем. | 6 | 3 |
| 2 | ПП. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря | 6 | 3 |
| 3 | ПП. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | 6 | 3 |
| 4 | ПП. Правила пользования чистящими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды | 6 | 3 |
| 5 | ПП. Правила пользования моющими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды | 6 | 3 |
| 6 | ПП. Правила пользования дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды | 6 | 3 |
| 7 | ПП. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря  | 6 | 3 |
| 8 | ПП. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | 6 | 3 |
| 9 | ПП. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине | 6 | 3 |
| 10 | ПП. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам | 6 | 3 |
| 11 | ПП. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря | 6 | 3 |
| 12 | ПП. Чистка поверхностей кухонной фарфоровой посуды | 6 | 3 |
| 13 | ПП. Чистка поверхностей кухонной фаянсовой посуды | 6 | 3 |
| 14 | ПП. Чистка поверхностей кухонной металлической посуды | 6 | 3 |
| 15 | ПП. Чистка поверхностей кухонной керамической посуды | 6 | 3 |
| 16 | ПП. Чистка поверхностей кухонной деревянной посуды | 6 | 3 |
| 17 | ПП. Чистка поверхностей кухонной пластмассовой посуды | 6 | 3 |
| 18 | ПП. Чистка поверхностей кухонной стеклянной посуды | 6 | 3 |
| 19 | ПП. Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря | 6 | 3 |
| 20 | ПП. Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды | 6 | 3 |
| 21 | ПП. Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды | 6 | 3 |
| 22 | ПП. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств | 6 | 3 |
| 23 | ПП. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде | 6 | 3 |
| 24 | ПП. Выполнение работ по обеспечению условий ухода и хранения производственного инвентаря, посуды и приборов. | 6 | 3 |
| ***Дифференцированный зачет*** |
| **Всего:**  | **144 часов** |

*.*

**3. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации программы профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет общепрофессионального и профессионального циклов по профессии «Кухонный рабочий»; лаборатория технического оснащения производства; мастерская «Организация производства на предприятиях питания»; зал библиотеки, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

*Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:*

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий, плакатов.

*Технические средства обучения:*

* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* интерактивная панель;
* мультимедиапроектор.

*Оборудование учебной лаборатории:*

* производственные столы и стулья;
* набор инвентаря и инструментов.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест мастерской:*

* технологическое оборудование;
* уборочные средства и техника;
* производственный инвентарь и инструменты;
* производственные столы;
* производственные ванны;
* раковины.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную практическую подготовку (учебную и производственную практику).

**Организация рабочего места**

Под особой организацией образовательного пространства для обучающегося с нарушением интеллекта понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с "ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Для инвалидов с нарушением интеллекта:

1. Помещения, мастерские, производственные участки должны быть небольших размеров для уменьшения возможности контакта с окружающими и облегчения возможности визуального наблюдения и контроля за работающими инвалидами, с оборудованными аварийными сигнализирующими устройствами рабочими местами.

1. Оборудуются ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон; проводится остекление окон небьющимися стеклами.
2. Оборудование (станки, технические устройства) должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ использования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, использования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью, станками и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).
3. Используются эстетический дизайн и яркая окраска оборудования и мебели для активизации эмоционально-волевой сферы, положительного эмоционального настроя, концентрации и фиксации внимания.
4. Конструкция рабочего стола и сиденья должна быть трансформирующейся.
5. В технологическом процессе используются упрощенные в применении рабочие инструменты.

Для обучающихся нарушениями интеллектуального развития выделено помещение, оборудованное для психологической разгрузки.

**3.2. Информационное обеспечение**

Для реализации дисциплины библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин. Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается учебно-методической литературой по всем дисциплинам. Учебники, учебные пособия при обучении лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) используются общего типа.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального и профессионального учебного цикла (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и МДК всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения может осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

*Основные источники:*

*1.* Технология уборки производственных помещений предприятий питания: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.

*2.* Учебная практика: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.

*Дополнительные литература:*

*1.* Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – 11 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

*2.* Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – 3 – е изд., испр. И доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

*3.* Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.

*4.* Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2012г. – 464с.

*5.* ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

*6.* ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания».

*7.* ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

*8.* Мармузова Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.

*9.* ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

*10.* ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

*11.* ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

*12.* ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

13. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

*Интернет-ресурсы:*

* [https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy /](https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy%20/)Учебник: Основы потребительских знаний/;
* Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) «О защите прав потребителей» <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>
* <http://supercook/ru> /Энциклопедия Большая российская Кулинария/;
* <http://www.povarenok.ru> /кулинарные рецепты на Поваренок.ру/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie_tovarov.html> /Хранение продовольственных товаров/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie-produktov-v-xolodiln.html> /Правила хранения товаров в холодильных камерах/;
* [http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie\_kolichestva\_skladov.html /Складское хозяйство/](http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie_kolichestva_skladov.html%20/%D0%A1%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/);
* http://www.frio.ru /сайт ФРиО - Федерация рестораторов и отельеров России/;
* <https://pandia.ru/text/80/508/72519.php> /Санитария и гигиена питания предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов, Сайт – http://**www**. **medlit**. **ru**/**medrus**/**gigien**. **htm**; Вопросы питания – научно-практический журнал /.
* Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm;
* инструкция по ОТ для уборщика производственных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://ch4gaz.ru/instrukciya-po-ot-dlya-uborshhika-proizvodstvennyx-pomeshhenij/зводственных помещений;
* уборочная техника. Оборудование для уборки на пищевом производстве - особые требования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://premclass.ru/idea-food/food-safety-cleaning.html>;
* уборочные материалы, техника, инвентарь [Электронный ресурс] – Режим доступа- URL: <https://studme.org/65803/turizm/uborochnye_materialy_tehnika_inventar>;
* санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_104071/1c74b5453276c586bd36cd3eda85d17ea3717ebf/>;
* уборка на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200163636>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* инструкция по охране труда при уборке производственных и служебных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://focdoc.ru/down/o-1037.html>;
* типовая инструкция по охране труда для уборщика производственных и служебных помещений ТИ Р М-048-2002 [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=44&documentId=41016>;
* приготовление дезрастворов иправила их хранения [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.omedsestre.ru/prigotovlenie-dezrastvorov/>;
* средства индивидуальной защиты и санитарная одежда лиц, занятых в сфере общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://cgon.rospotrebnadzor.ru/content/kak-vesti-biznes/456>;
* санитария и специальная одежда на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://www.profiz.ru/sec/6_2015/odejda_v_obchepite/>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* о введении "Санитарных правил по реализации торговой сети и использованию в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания моющих и дезинфицирующих средств" СП 2.3.3.006-98 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/9110068>
* санитарные правила для предприятий общественного питания [https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html;](https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html%3B/)
* санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/;\](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/%3B/)
* санитарные правила для предприятий общественного питания СанПиН 42-123-5774-91 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://egsdez.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya-sanpin-42-123-5774-91/>;
* уборка, мойка и дезинфекция помещений и оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://mskstandart.ru/publikatsii/hassp-uborka-moyka-i-dezinfektsiya-pomeshcheniy-i-oborudovaniya.html>;
* СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744#i112049>;
* санитарно-гигиенические требования к производственным процессам и личной гигиены, технике безопасности в овощном цехе [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1926576/tovarovedenie/sanitarno_gigienicheskie_trebovaniya_proizvodstvennym_protsessam_lichnoy_gigieny_tehnike_bezopasnosti_ovoschnom>;
* [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://docs.cntd.ru/document/902113767#6560IO) (с изменениями на 25 марта 2019 года)
(редакция, действующая с 1 января 2020 года) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902113767>;
* санитарно-эпидемиологические правила СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;
* постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.law.ru/npd/doc/docid/902113767/modid/99>;
* гигиена и санитария на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_predpriyatiyah_myasopererabatyvayuwej_promyshlennosti/>;
* санитарные правила для предприятий мясной промышленности в 2018 году — СП 3238 85, действующие [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL:

<http://rossiz.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatiy-myasnoy-promyshlennosti-deystvuyuschie/>;

* санитарно-эпидемиологические требования СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01

(с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;

* требования к условиям работы в производственных помещениях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iv/>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1924812/tovarovedenie/sanitarnye_trebovaniya_predyavlyaemye_ptitsegolevomu_tsehu>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [**https://studopedia.net/17\_83371\_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html**](https://studopedia.net/17_83371_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html);
* СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий", утвержденные [постановлением](https://base.garant.ru/70874542/) Главного государственного санитарного врача РФ от 11 февраля 2015 г. N 10 <https://base.garant.ru/4175754/>;
* требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_302/prilozhenie/v/>;
* САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.1079-01 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/normativno_pravovie_01022017.pdf>.

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация дисциплины обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ПО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, согласно плану, не реже 1 раза в 3 года.

Важным условием создания адаптированной образовательной среды является специальная подготовка педагогов, для чего педагогические работники, задействованные в реализации программы, систематически проходят курсы повышения квалификации и обучение по особенностям работы с данной категорий обучающихся, что позволяет учитывать особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллекта при организации образовательного процесса, а также использовать специальные методы и приемы, позволяющие облегчить или сделать доступным для понимания учебный материал.

Кроме основных педагогических работников, к которым относятся преподаватели и мастера производственного обучения, с целью создания адаптированной образовательной среды, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями привлекаются специалисты психолого-педагогического сопровождения, такие как педагог-психолог, социальный педагог, тьютор и т.д.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний и могут:

* Учитывать операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
* Дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей.
* Использовать чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
* Подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
* При предъявлении нового и закрепление изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь.
* Использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.
* Проявлять особый педагогический такт. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
* Использование наглядных опор: применять схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
* Использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
* Максимально опираться на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.
* Применять на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности использовать упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие *профессиональных компетенций и трудовых функций.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **ОК 01.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Текущий контроль: устный, письменный опрос, тестированиеПромежуточная аттестация |
| **ОК 02.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ОК 03.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ОК 04.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Умеет работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.  | Включает электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.  | Устанавливает подносы на транспортер при комплектации обедов. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 2.3 Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.  | Устанавливает на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 2.4.Осуществлять сбор пищевых отходов. | Удаляет остатки пищи с посуды, приборов и производственного инвентаря. Осуществляет сбор пищевых отходов | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах. | Моет и обрабатывает оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с нарушением интеллекта направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости проводится с учетом особенностей психофизического развития и возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Промежуточная аттестация - это установление уровня достижения результатов освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и т.д., предусмотренных АОП ПО. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с нарушением интеллекта устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

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

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (с нарушением интеллекта) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

- допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

* пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;
* обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

2) специальных условий:

* предоставление отдельной аудитории;
* увеличение времени для подготовки ответа;
* присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
* выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
* выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
* использование специальных технических средств;
* предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ**

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по дисциплине возможно:

объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;

предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.