# Аннотации

**рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 13249 «Кухонный рабочий»**

**1.1 Русский язык**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частьюадаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Общеобразовательные дисциплины

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

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых,

речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка,

- правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

-дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**1Личностных:**

− воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

− понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

− осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

− формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**2.Метапредметных:**

− владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

− владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

− применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

− овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

− умение извлекать необходимую информацию из различных источников:

учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

**3.Предметных:**

− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

− сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

− сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

− владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**1.2 Литература**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частьюадаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Общеобразовательные дисциплины

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

* **освоение** знаний о современном состоянии развития литературы и методахлитературы как науки;
* **знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы,оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
* овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
* **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления входе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
* **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества ииспользования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
* **применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности иповседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Основными принципами построения программы являются: монографический, художественно-эстетический и литературоведческий.

Монографический основан на изучении произведений в хронологической последовательности. Учащиеся знакомятся с творчеством поэтов, писателей, ранее не изучавшихся, а также читают произведения уже известных авторов. Учащиеся знакомятся и с отрывками из мемуарной литературы.

Художественно-эстетический принцип связан с изучением художественных произведений, являющиеся произведениями словесного искусства, которые раскрывают перед читателем богатство окружающего мира и человеческих отношений, формируют у учащихся эстетические вкусы, развивают у них собственное отношение к действительности. Круг чтения расширен за счет включения произведений зарубежной литературы, что позволит учащимся воспринимать отечественную литературу в контексте мирового художественного процесса. Изучение художественной литературы должно сопровождаться обращением к другим видам искусства: живописи, графике, скульптуре, музыке, что будет способствовать более целостному восприятию художественных образов.

Литературоведческий принцип основан на анализе словесно – художественного образа произведения, через который автор выражает свои мысли, чувства, настроения. Этот принцип находит свое выражение в том, что программа знакомит учащихся с изобразительными и выразительными возможностями словесного искусства (гиперболой, метафорой, сравнением и т.д.), а также с основными жанровыми признаками художественного произведения. Жанровое разнообразие включает изучение не только прозы и поэзии, но и ознакомление с драматическими произведениями.

**1.4. Планируемые результаты изучения учебного предмета**

**Личностными результатами** изучения предмета«Литература»являются следующиеумения и качества:

– чувство прекрасного – умение *чувствовать* красоту и выразительность речи, *стремиться* к совершенствованию собственной речи;

– *любовь и уважение* к Отечеству, его языку, культуре;

– *устойчивый познавательный интерес* к чтению, к ведению диалога с автором текста;

*потребность* в чтении.

– *осознание и освоение* литературы как части общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;

– *ориентация* в системе моральных норм и ценностей, их присвоение;

– эмоционально положительное *принятие* своей этнической идентичности; *уважение и* *принятие* других народов России и мира,межэтническая *толерантность*;

– *потребность* в самовыражении через слово;

– устойчивый познавательный интерес, потребность в чтении.

Средством достижения этих результатов служат тексты учебников, вопросы и задания к ним, проблемно-диалогическая технология, технология продуктивного чтения.

**Метапредметными результатами** изучения курса«Литература»являетсяформирование универсальных учебных действий (УУД).

*Регулятивные УУД:*

– самостоятельно *формулировать* проблему (тему) и цели урока; способность к целеполаганию, включая постановку новых целей;

– самостоятельно анализировать условия и пути достижения цели;

– самостоятельно *составлять план* решения учебной проблемы;

– *работать* по плану, сверяя свои действия с целью, *прогнозировать,* *корректировать*

свою деятельность;

– в диалоге с учителем *вырабатывать* критерии оценки и *определять* степень успешности своей работы и работы других в соответствии с этими критериями.

Средством формирования регулятивных УУД служат технология продуктивного чтения и технология оценивания образовательных достижений (учебных успехов).

*Познавательные УУД:*

– самостоятельно *вычитывать* все виды текстовой информации: фактуальную, подтекстовую, концептуальную; адекватно *понимать* основную и дополнительную информацию текста, воспринятого *на слух*;

– *пользоваться* разными видами чтения: изучающим, просмотровым, ознакомительным;

– *извлекать* информацию, представленную в разных формах (сплошной текст; несплошной текст – иллюстрация, таблица, схема);

– владеть различными видами *аудирования* (выборочным, ознакомительным, детальным);

– *перерабатывать* и *преобразовывать* информацию из одной формы в другую (составлять план, таблицу, схему);

– *излагать* содержание прочитанного (прослушанного) текста подробно, сжато, выборочно;

– *пользоваться* словарями, справочниками;

– *осуществлять* анализ и синтез;

– *устанавливать* причинно-следственные связи;

– *строить* рассуждения.

Средством развития познавательных УУД служат тексты учебника и его методический аппарат; технология продуктивного чтения.

*Коммуникативные УУД:*

– *учитывать* разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

– *уметь* формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать еѐ и координировать еѐ с позициями партнѐров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;

– *уметь* устанавливать и сравнивать разные точки зрения прежде, чем принимать решения и делать выборы;

– *уметь* договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

– *уметь* задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнѐром;

– *уметь* осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

– *осознавать* важность коммуникативных умений в жизни человека;

– *оформлять* свои мысли в устной и письменной форме с учѐтом речевой ситуации; *создавать* тексты различного типа,стиля,жанра;

– *оценивать* и редактировать устное и письменное речевое высказывание;

– *адекватно использовать* речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть монологической и диалогической формами речи, различными видами монолога и диалога;

– *высказывать* и *обосновывать* свою точку зрения;

– *слушать* и *слышать* других, пытаться принимать иную точку зрения, быть готовым корректировать свою точку зрения;

– *выступать* перед аудиторией сверстников с сообщениями;

– *договариваться* и приходить к общему решению в совместной деятельности;

– *задавать вопросы*.

**Предметными результатами** изучения курса«Литература»являетсясформированность следующих умений:

–понимание ключевых проблем изученных произведений русского фольклора и фольклора других нардов, древнерусской литературы, литературы 18 века, русских писателей 19-20 веков, литературы народов России и зарубежной литературы;

-понимание связи литературных произведений с эпохой их написания, выявление заложенных в них вневременных, непреходящих нравственных ценностей и их современного звучания;

-умение анализировать литературное произведение: определять его принадлежность к одному из родов и жанров; понимать и формулировать тему, идею и нравственный пафос литературного произведения, характеризовать его героев, сопоставлять героев одного или нескольких произведений;

- определение в произведении элементов сюжета, композиции, изобразительно-выразительных средств языка, понимание их роли в раскрытии идейно-художественного содержания произведения (элементы филологического анализа);

- владение элементарной литературоведческой терминологией при анализе литературного произведения;

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 57 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

1.3 **Математика**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа предмета математика является частью учебного плана по реализации профессиональной подготовки в учреждениях начального и среднего профессионального образования выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.

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

**Цель** дисциплины:

коррекция и социальная адаптация обучающихся с умственной отсталостью, подготовка их к овладению профессией на основе полученных математических знаний.

 **Задачи** дисциплины:

* формирование представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики как части обще­человеческой культуры, позволяющей описывать и изучать реальные процессы и явления;
* развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
* формирование логического, алгоритмического и математиче­ского мышления;
* развитие обучающихся, коррекция недостатков их познавательной деятельности с помощью систематической актуализации сформированных у обучающихся знаний и умений;
* развитие личностных качеств с учетом индивидуальных возможностей каждого обучающегося на различных этапах обучения;
* умение применять полученные знания при ре­шении различных задач;
* обеспечение сформированности доступных обучающимися математических знаний и умений, их практического применения в повседневной жизни, основных видах трудовой деятельности при изучении других учебных предметов;

Практическая направленность преподавания дисциплины, создание условий лучшего понимания обучающимися изучаемого материала достигается через решение задач, ориентированных по профессии, в связи с этим в курс изучения дисциплины включены следующие темы:

«Действительные числа», «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела».

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* выполнять арифметические действия с действительными числами;
* пользоваться основными единицами длины, массы, площади, объема; выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот;
* решать текстовые задачи, включая задачи связанные с профессиями;
* решать линейные уравнения;
* работать с табличным представлением данных;
* распознавать геометрические фигуры, выполнять чертежи по условию задачи;
* решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин (длина отрезка, величина угла, периметр, площадь, объем)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

* правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел;
* единицы измерения массы и длины;
* основные геометрические фигуры: отрезок, длина отрезка, угол,

 градусная мера угла, прямоугольник, квадрат, треугольник, понятие

периметр прямоугольника, квадрата, треугольника, формулы площади

прямоугольника и квадрата;

* характеристики тел их элементы и свойства;
* понятие объема фигур;
* изображение геометрических фигур;
* геометрические формы – идеализированные образы реальных объектов, научиться использовать геометрический язык для описания предметов окружающего мира, получить представление об области применения геометрии в быту, науке, технике, искусстве;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20

**1.4 Астрономия**

**Место учебной дисциплины в учебном плане**

Учебная дисциплина «Астрономия»:

- является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Естественно-научные предметы» ФГОС;

- входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин.

**Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение следующих результатов:

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки

- умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

**метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

**предметных:**

- формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;

- владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- формирование умения решать задачи;

- формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

- формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

Данные результаты направлены на формирование у обучающихся общих компетенций (далее - ОК), являющихся результатом освоения ППКРС:

**общие компетенции:**

- ОК 01. Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

- ОК 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Тематическое планирование**

При реализации содержания учебной дисциплины «Астрономия» по профессии 13249 «Кухонный работник» максимальная нагрузка обучающихся составляет – 52 часа:

к выдаче – 35 часов, из них

ЛПЗ – 20 часов

Теоретические занятия – 15 часов;

самостоятельные работы – 17 часов;

**1.5. Основы интеллектуального труда**

**1.1.Область применения программы**

Настоящая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по

профессии **13249**  **Кухонный работник** для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) и разработана в соответствии с Профессиональным стандартом Индустрии питания.

**Специальные требования:**

 - использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания,

 - использование учебников, учебных пособий и дидактических материалов,

 - использование технических средств обучения коллективного и индивидуального

 пользования,

 - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,

 - увеличение количества часов для закрепления обучающимся неусвоенных

 профессиональных и общих компетенций,

 - развитие произвольности психических процессов, волевых качеств,

 - накопления сенсорной информации обогащения словарного запаса, улучшения

 эмоционального фона, развитие моторики,

 - коррекция недостатков двигательных, психических функций.

 - преодоление нерешительности в собственных действиях при выполнении поставленных задач.

**1.2** **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной** **программы:** дисциплина входит в адаптационный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» обучающийся

должен **знать**

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;

-основы методики самостоятельной работы;

-принципы научной организации интеллектуального труда и современных

технологий работы с учебной информацией;

-различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;

-способы самоорганизации учебной деятельности;

- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

должен **уметь:**

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;

- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;

- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;

- представлять результаты своего интеллектуального труда;

- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

 **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**:

 максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**, в том числе:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа,** из них:

 теоретические занятия – 12 часов

 ЛПЗ – 20 часов

 самостоятельной работы обучающегося – 16 часов

**1.6. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной адаптационной дисциплины по профессии  **кухонный** **рабочий** разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

 Программа адаптационной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального образования или профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ.

Специфика курса учитывает особенности информационных технологий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Преподавание данного курса происходит с использованием адаптированной компьютерной техники.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл дисциплин.

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

* + результате изучения Адаптивных информационных и коммуникационных технологий обучающийся-инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

**знать/понимать:**

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;

- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;

* + приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации;
	+ приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

**уметь:**

* осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
* иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
* использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
* использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
* использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей

профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;

- осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства.

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

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;

практическая работа – 20 часов.

**1.7 «Психология личности и профессиональное самоопределение»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы и разработана в соответствии сПрофессиональным стандартом Индустрии питания по профессии **13249 Кухонный работник** для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

**Специальные требования:**

- использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания,

- использование учебников, учебных пособий и дидактических материалов,

- использование технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,

- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,

- увеличение количества часов для закрепления обучающимся неусвоенных профессиональных и общих компетенций,

- развитие произвольности психических процессов, волевых качеств,

- накопления сенсорной информации обогащения словарного запаса, улучшения эмоционального фона, развитие моторики,

- коррекция недостатков двигательных, психических функций.

-преодоление нерешительности в собственных действиях при выполнении поставленных задач.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный цикл.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;

**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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

теоретические занятия – 12 часов

ЛПЗ – 20 часов

самостоятельной работы – 16 часов.

**1.8 «Коммуникативный практикум»**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы и разработана в соответствии с Профессиональным стандартом Индустрии питания по профессии **13249 Кухонный работник** для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

**Специальные требования:**

- использование адаптированных образовательных методов обучения и воспитания,

- использование учебников, учебных пособий и дидактических материалов,

- использование технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,

-проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,

-увеличение количества часов для закрепления обучающимися неусвоенных профессиональных и общих компетенций,

-развитие произвольности психических процессов, волевых качеств,

-накопление сенсорной информации, обогащения словарного запаса, улучшения эмоционального фона, развитие моторики,

-коррекция недостатков двигательных, психических функций,

-преодоление нерешительности в собственных действиях при выполнении поставленных задач.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

- простейшие приемы толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;

 - выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;

- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;

- эффективно взаимодействовать в команде; - взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;

- ставить задачи профессионального и личностного развития;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; - методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;

 - приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 50**

**1.9. Социальная адаптация**

Программа по социально-бытовой ориентировке для учащихся с двухлетним сроком обучения разработана на основе

* Программы специального (коррекционного) образовательного учреждения 8 типа, рекомендованной Министерством образования Российской Федерации в 2003 году,
* Девяткова Т.А. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида» и учитывает возрастные особенности учащихся ГПОУ ЯО Мышкинского политехнического колледжа
* Регионального базисного учебного плана.

Данный учебный предмет введен в учебный план групп, обучающихся по профессии "Кухонный рабочий". Согласно часам, которые предоставлены учебным планом групп, на изучение социально-бытового ориентирования отведено 60 часов. Итоговая аттестация проводится в виде итоговой контрольной работы.

**Цели и задачи курса**

* Подготовка учащихся к их самостоятельной жизни в обществе.
* Развивать навыки адаптироваться в окружающем мире, найти свое место в обществе
* Воспитывать чувство коллективизма и ответственности за себя и товарищей на занятиях, требующих совместной деятельности (ролевые игры, бригадные практические работы)
* Воспитывать самостоятельность, трудолюбие, аккуратность
* Способствовать развитию эстетического вкуса и этических норм поведения

В связи с тем, что учащимися коррекционных групп предмет СБО изучался в коррекционной школе, программа предусматривает углубленное изучение уже знакомого детям материала.

Учитывая, что в колледже осуществляется подготовка рабочих специальностей строительного направления, программа СБО предусматривает наличие взаимосвязи с другими предметами (ОБЖ, Основы экономики, Русский язык, Литературные чтения, Математика, Охрана труда) и спецпредметами (Технология штукатурных работ, Технология малярных работ, Основы материаловедения, Части зданий, Охрана труда и Основы строительного черчения.)

При изучении курса СБО предусмотрено использование следующих форм:

* групповое занятие
* урок-беседа
* практическая работа
* экскурсии.

2.1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

* **1.1. Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 13249 «Кухонный работник».
* **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и способствует формированию общих и профессиональных компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| Код компетенции | Формируемая компетенция |
| 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. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ПК 1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 2 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 3 | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 5. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 6 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |

* **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**
* В результате изучения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» 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 полученным результатам.
* **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.
* **1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины**
* максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, из них:
* теоретические занятия – 6 часов;
* ЛПЗ – 26 часов;
* самостоятельной работы – 16 часов;
* дифференцированный зачет

**2.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

 **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

по профессии 13249 «Кухонный работник».

 Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

 Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.

**Изучение дисциплины способствует формированию общих и профессиональных 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.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 3. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит вобщепрофессиональный цикл.

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

**В результате освоения дисциплины студент должен уметь:**

* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

**В результате освоения дисциплины студент должен знать:**

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
* методику составления рационов питания;
* ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 3**2** часа, из них:

теоретические занятия – 6 часов;

ЛПЗ – 26 часов

самостоятельной работы – 16 часов

дифференцированный зачет

**2.2 Техническое оснащение и организация рабочего мечта**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины – является программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Профессиональным Стандартом по профессии **13249**  **Кухонный работник.**

**Специальные требования:**

- использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания,

- использование учебников, учебных пособий и дидактических материалов,

- использование технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,

- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,

- увеличение количества часов для закрепления обучающимся неусвоенных профессиональных и общих компетенций,

- развитие произвольности психических процессов, волевых качеств,

- накопления сенсорной информации обогащения словарного запаса, улучшения эмоционального фона, развитие моторики,

- коррекция недостатков двигательных, психических функций.

- преодоление нерешительности в собственных действиях при выполнении поставленных задач.

**1.2. Место дисциплины в структуре основного профессионального обучения:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:***

•Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.

•Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.

•Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.

•Планировать постоянное повышение собственной квалификации.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***

•Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.

•Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.

•Основы законодательства в области профессиональной деятельности.

•Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.

•Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.

•Производственный цикл предприятия питания.

•Формы организации труда на производстве.

•Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.

•Правила поведения в экстренных ситуациях.

•Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.

•Правила внутреннего трудового распорядка.

•Должностная инструкция.

•Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).

•Важность планирования своей деятельности и методы планирования.

•Правила организации рабочего места.

•Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.

•Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.

•Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.

•Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.

•Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.

•Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.

•Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.

•Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузки обучающегося 150 часа:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 100 часов, из них:

теоретические занятия – 30 часов

ЛПЗ – 70 часов

самостоятельные работы обучающегося – 50 часов

дифференцированный зачет

**2.3 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 13249 Кухонный работник.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит вобщепрофессиональный цикл.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих *общих компетенций*, включающих в себя способность:

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.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение *профессиональных компетенций*, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 3. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 5. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 6. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**В результате** изучения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся должен:

**знать:**

* Принципы рыночной экономики;
* Организационно-правовые формы организаций;
* Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* Механизмы формирования заработной платы;
* Формы оплаты труда;

**уметь:**

* Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, из них;

- теоретические занятия – 6 часов

- ЛПЗ – 26 часов

- самостоятельной работы – 16 часов

- дифференцированный зачет

**2.4 Технология первичной обработка сырья и приготовления простых полуфабрикатов**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий»: Технология первичной обработка сырья и приготовления простых полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 1.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 1.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа;

зачет из количества часов обязательной аудиторной нагрузки

**2.5 Технология обработки и мытья посуды и оборудования**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптированна для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный работник в соответствии с

частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Дисциплина «Технология обработки и мытья посуды и оборудования»

изучается в цикле профессиональных дисциплин

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

уметь:

• проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов и кухонной посуды.

• пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов и кухонной посуды.

• соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов и кухонной посуды .

• чистить и мыть столовую и кухонную посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.

• обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов и кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

 • классификацию моющих и чистящих средств для обработки и мытья посуды и оборудования

• правила приготовления моющих рабочих растворов

• правила техники безопасности при пользовании средствами бытовой химии

• классификацию инвентаря и приспособлений для обработки и мытья посуды и оборудования

 • правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями.

• требования к оборудованию предприятий общественного питания.

• правила маркировки разделочных досок, кухонного инвентаря.

• режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке

• требования к моечной посуды после окончания работы.

• требования к инвентарю моечной после окончания работы.

• правила обращения с пищевыми отходами.

•технику безопасности при проведении санитарной обработки.

• правила проведения дезинфекции.

•правила хранения химических дезинфицирующих средств.

В результате освоения учебной дисциплины формируются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1. 1. | Мыть производственные помещения.  |
| ПК 1.2. | Проводить дезинфекцию рабочих зон. |
| ПК 1.3 | Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. |
| ПК 2.1. | Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.  |
| ПК 2.2. | Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.3. | Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. |
| ПК 3.1. | Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
| ПК 3.2. | Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы. |
| ОК 1. | Рационально организовывать свою работу. |
| ОК 2. | Соблюдать личную гигиену. |
| ОК 3. | Взаимодействовать с другими работниками и руководством. |
| ОК 4. | Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 54 часа.

**2.6 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения в соответствии с Профессиональным стандартом питания по профессии **13249 Кухонный рабочий**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**- Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Моет 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.

**Общие компетенции выпускника.**

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.

**Специальные требования:**

- использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания,

- использование учебников, учебных пособий и дидактических материалов,

- использование технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,

- развитие произвольности психических процессов, волевых качеств,

- накопления сенсорной информации обогащения словарного запаса, улучшения эмоционального фона, развитие моторики,

**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*:**

– 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;

– производить уборку производственных помещений;

– 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

- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения

– технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;

– нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;

- правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 31 час,

зачет (из количества часов учебной нагрузки) – 1 час

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа  профессионального модуля  является частью программы  производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки  «Кухонный рабочий» в  части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 1.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 1.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**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:**

-обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего –   1508 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –   400 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –  280 часов;

самостоятельной работы обучающегося –  120 часов;

учебная практика – 748 часов

производственная практика –  360 часов.

**Паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02. Обработка и мытье посуды,**

**оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Обработка и мытье посуды,

оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

**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:**

- обработки, мойки и хранения посуды, оборудования, инвентаря;

- подготовки специальных моющих растворов.

**уметь:**

- готовить разбавленные растворы моющих средств;

- хранить моющие средства;

- использовать индивидуальные средства защиты.

- способы хранения посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения

- осуществлять сбор посуды по вида.

- мыть и просушивать варочные котлы.

- мыть и хранитьразделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)

- мыть, сушить и соблюдать условия хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;

- мыть, сушить и хранить столовых приборов;

- проводить текущую и генеральную уборку помещений.

**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 сбора и хранения пищевых отходов;

- правила очистки посуды;

- способы выборы моющих средств;

- особенности мойки и просушивания варочных котлов;

- способы мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.);

- особенности мойки, сушки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;

- особенности мойка, сушки и условия хранения чашек и столовых приборов;

- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения.

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

всего – 821 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 251 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 73 часа;

учебная практика – 102 часов

производственная практика – 468 часов.

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практики  является частью программы  производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки  «Кухонный рабочий» в  части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 1.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 1.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

-обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

всего –   1108 часов, в том числе:

учебная практика – 748 часов

производственная практика –  360 часов.

**Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики**

**ПМ. 02. Обработка и мытье посуды,**

**оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью программы производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Обработка и мытье посуды,

оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

**1.2. Цели и задачи программы практики– требования к результатам освоения программы практики**

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, мойки и хранения посуды, оборудования, инвентаря;

- подготовки специальных моющих растворов.

**уметь:**

- готовить разбавленные растворы моющих средств;

- хранить моющие средства;

- использовать индивидуальные средства защиты.

- способы хранения посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения

- осуществлять сбор посуды по вида.

- мыть и просушивать варочные котлы.

- мыть и хранитьразделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)

- мыть, сушить и соблюдать условия хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;

- мыть, сушить и хранить столовых приборов;

- проводить текущую и генеральную уборку помещений.

**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 сбора и хранения пищевых отходов;

- правила очистки посуды;

- способы выборы моющих средств;

- особенности мойки и просушивания варочных котлов;

- способы мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.);

- особенности мойки, сушки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;

- особенности мойка, сушки и условия хранения чашек и столовых приборов;

- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики :**

учебная практика – 102 часов

производственная практика – 468 часов.