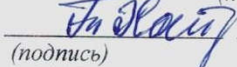


РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания»

(название МК)



(подпись)

Хайлова Т.И.

(ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА

И.о. заместителя директора по учебной работе

О.А. Рейнгардт

«02 » сентября 2021 г.

Протокол № 6 от « 09 » июня 2021 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АООП: 1 год 10 месяцев

Канск, 2021г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основании Единого тарифно-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»](#)), Приказ No5 от 03.09.2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 No 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п. 8 государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013 г. 260807.01 Пекарь в редакции [Приказа](#) Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Москва 2002 г.), с учетом «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013 года), и «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт адаптированной рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание адаптированной рабочей программы профессионального модуля
- 3 Условия реализации адаптированной рабочей программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов

1.1. Область применения рабочей программы

Примерная адаптированная рабочая программа профессионального модуля МДК 01.01. Технологическое оборудование предприятий общественного питания является частью адаптированной образовательной программы для лиц с нарушением интеллекта (умственной отсталостью), по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий, адаптированная для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен **уметь:**

- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании;
- работать на оборудовании;
- производить включение и выключение оборудования;
- соблюдать санитарные правила работы с оборудованием.

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

- назначение и основные части оборудования;
- принцип работы оборудования;
- правила безопасной работы оборудования.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**

Код	Наименование компетенции
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.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей;
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
ПК 1.4	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности
ПК 1.5	Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
ПК 1.6	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

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

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

Примерная адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь для лиц с ОВЗ (легкой степени умственной отсталости).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего учебной нагрузки обучающегося - 1526 часов, в том числе:

теоретическая подготовка - 68 часов,

лабораторные и практические работы – 14 часов,

учебная и производственная практики - 1458 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические работы, часов		
1	2		4	5		
	МДК .01.01		68	14		
	Учебная практика	1170			1170	
	Производственная практика					288
	Всего:	1526	68	14	1170	288

2.2. Тематический план профессионального модуля

ПМ. 01Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
МДК 01.01. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.					
I курс			68		
Тема 1.1Общие сведения об оборудовании	Содержание учебного материала:		5		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	1	Классификация оборудования используемого на п.о.п.	1	1	
	2	Основные части машин. Понятие о передачах	1		
	3	Безопасные приемы труда.	1		
	4-5	Практические занятия: №1. - ознакомление с видами оборудования в столовой. - безопасные приемы труда.	2		
Тема1.2. Универсальные приводы	Содержание учебного материала:		2		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 2; ОК 3; ОК 4..
	6	Классификация универсальных приводов. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов	1	1	
	7	Сменные механизмы универсальных , специализированных приводов Назначение, правила эксплуатации.. Назначение, правила эксплуатации.	1		
Тема 1.3. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала:		8	1	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6;
	8	Картофелеочистительные машины: МОК-250. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	9	Овощерезательная машина: МРО50-200. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		

	10	Овощерезательная машина: МС10-160. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	11	Протира - резательная машина ПМ – 800. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	12	Машина МКП – 60. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	13	Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	1		
	14	Практическое занятие № 2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительной машины.	1		
	15	Практическое занятие № 3. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательной машины.	1		
Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала:		4		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4..
	16	Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы.	1		
	17	Мясорубка МИМ-82. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	18	Рыбоочиститель. Машина РО-1М. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	19	Практические занятия №4. - ппправила эксплуатации и безопасные приемы труда оборудования для обработки мяса и рыбы.	1		
Тема 1.5. Машины для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	Содержание учебного материала:		6		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	20	Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Назначение, правила эксплуатации.	1		
	21	Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Безопасные приемы труда.	1		
	22	Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300. Назначение, правила эксплуатации.	1		
	23	Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300.Безопасные приемы труда.	1		
	24-25	Практические занятия №5. - принцип действия машин для нарезания хлеба МРХ-200, для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300.	2		
Тема 1.6. Машины для приготовления	Содержание учебного материала:		6		ПК 1.1; ПК
	26	Машина для просеивания муки МПМ – 800. Назначение, правила	1		

и обработки теста и полуфабрикатов.		эксплуатации.			1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	27	Машина для просеивания муки МПМ – 800. Безопасные приемы труда.	1		
	28	Тестомесильная машина ТММ- 1М. Назначение, правила эксплуатации.	1		
	29	Машина для просеивания муки ТММ- 1М. Безопасные приемы труда.	1	2	
	30	Взбивальная машина МВ – 35М. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	31	Взбивальная машина МВ – 35М. Безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.7. Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала:		3		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	32	Классификация теплового оборудования.	1		
	33	Мероприятия по экономии топлива.	1		
	34	Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании	1		
Тема 1.8. Пищеварочные котлы.	Содержание учебного материала:		7		
	35	Классификация пищеварочных котлов	1		
	36	Электрический пищеварочный котел КПЭ-160. Назначение, правила эксплуатации.	1		
	37	Электрический пищеварочный котел КПЭ-160. Безопасные приемы труда.	1		
	38	Электрический пищеварочный котел КПЭ-60. Назначение, правила эксплуатации.	1		
	39	Электрический пищеварочный котел КПЭ-60. Безопасные приемы труда.	1		
	40-41	Практические занятия № 6. - правила эксплуатации пищеварочных котлов; - безопасные приемы труда.	2	1	
Тема 1.9. Аппараты для	Содержание учебного материала:		11		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6;
	42	Элетросковорода СКЭ-0,3. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	43	Элетросковорода СКЭ-0,3. Безопасные приемы труда.	1	2	
	44	Элетросковорода СЭСМ-0,5 Назначение, правила эксплуатации.	1	2	

жаренья и выпечки	45	Элетросковорода СЭСМ-0,5. Безопасные приемы труда.	1	2	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	46	Фритюрница ФЭСМ-20. Безопасные приемы труда.	1	2	
	47	Жарочный шкаф ШК-2А. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	48	Жарочный ШК-2А. Безопасные приемы труда.	1	2	
	49	Пекарский шкаф ШК-2А. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	50	Пекарский шкаф ШК-2А. Безопасные приемы труда.	1	2	
	51-52	Практическое занятие № 7 . - общие сведения о тепловом оборудовании; - безопасные приемы труда.	2	2	
Тема 1.10. Варочно-жарочное оборудование.	Содержание учебного материала:		4		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	53	Классификация варочно-жарочного оборудования	1		
	54	Электроплита ПЭСМ- 4 ШБ. Назначение, правила эксплуатации.	1	2	
	55	Электроплита ПЭСМ- 4 ШБ. Безопасные приемы труда.	1	2	
	56	Практические занятия № 8. - правила эксплуатации электрических плит; - безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.11. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала:		2		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	57	Классификация оборудования для раздачи пищи.	1		
	58	Мармиты. Виды.	1	2	
Тема 1.12. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала:		4		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	59	Общие сведения о холодильном оборудовании	1		
	60	Виды торгово-холодильного оборудования	1		
	61	Холодильные шкафы. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	2	
	62	Холодильные камеры. Назначение, правила эксплуатации. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1	2	
Тема 1.13. Охрана труда	Содержание учебного материала:		4	2	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	63	Законодательство по охране труда.	1		
	64	Организация работы по охране труда	1	2	
	65-	Практические занятия №9. Безопасные приемы труда при работе с	2	2	

	66	электрическим оборудованием и холодильным.			3; ОК 4.
Тема 1.14. Техника безопасности	Содержание учебного материала		2		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ПК 1.6; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4.
	67	Основные мероприятия по ТБ на производстве. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	1	2	
	68	Дифференцированный зачет	1	2	
		Итого за 1курс	68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов реализуется в кабинете №2-12 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» в мастерской «Учебный кулинарный цех»».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования хлебопекарного производства»:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места по количеству обучающихся-15
- доска ученическая
- шкафы рабочие
- учебно-наглядные пособия по технологическому оборудованию

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор.
- сканер.
- персональный ПК
- принтер
- комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.
- интерактивная доска.

Оборудование и инвентарь мастерской « Учебный кулинарный цех»» и рабочих мест мастерской:

- овощерезательная машина
- электромясорубка
- протирачная машина
- тестомесильная машина (периодического действия)
- специальная емкость (или дежа) для брожения и созревания теста
- планетарный миксер
- конвекционная печь
- индукционная печь
- расстоечный шкаф - холодильник
- плитка электрическая
- весы (циферблатные или электронные)
- производственные столы
- ванна производственная (моечная)
- раковина для мытья рук
- миксер
- сита
- разделочные доски
- производственные ножи

- емкости, миски
- лопатки силиконовые, деревянные, металлические
- столовые приборы
- сковороды
- кастрюли различной емкости
- посуда, специализированная для индукционной печи

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

8. Список литературы

Основная литература:

1. Барановский, В.А. Профессия повар [Текст]/: учебное пособие/ В.А. Барановский.– М.: Современная школа, 2009.
2. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/: учебник/ В.И. Богушева.- М.: Феникс, 2009 – 253 с.
3. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов М.: Академия, 2012 – 240 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин.- М.: Академия, 2012 – 256 с.
5. Зырянова, В.А., Хаминова, И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала [Текст]/: учебник для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, под ред. Е.Ю. Головиной.– М.: Современные образовательные технологии, 2012.
6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]/ З.П. Матюхина.– М.: Академия, 2009.
7. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]/: учебник/ В.А. Тимофеева.- М.: Феникс, 2009 – 416 с.

Дополнительная литература:

1. Программы специальной коррекционной образовательной школы VIII вида: 5-9 классы в 2 сб. [Текст]/ под редакцией В.В. Воронковой.- М.: Владос, 2010 – Сб. 1 – 232 с..
2. Должностные инструкции «Кухонный рабочий».

Интернет ресурсы:

1. Методический центр <http://www.numi.ru>
2. Российская "Сеть творческих учителей" <http://www.it-n.ru>
3. Фестиваль педагогических идей "Открытый урок" <http://festival.1september>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха.	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении практических работ
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки дезинфекции разных видов поверхностей.	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и технике безопасности.	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.
ПК 1.4.	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и технике безопасности.	Оценка решения ситуационных задач
ПК 1.5.	Готовить простые блюда, кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и технике безопасности.	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.
ПК 1.6.	Упаковывать блюда и изделия для доставки к потребителям.	Текущий контроль в форме тестовых заданий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и специальных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с преподавателями, обучающимися в процессе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Взаимооценка обучающихся.