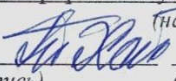



РАССМОТРЕНА  
МК «Сфера обслуживания»  
(название МК)  
 Хайлова Т.И.  
(подпись) (ФИО председателя МК)

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**

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов 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 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 профессионального модуля должен:

#### **Кухонный рабочий 2 разряда:**

Характеристика работ.

Транспортировать полуфабрикаты и сырую продукцию в производственный цех; открывать различные тары, кастрюли, мешки с продуктами; аккуратно открывать законсервированные продукты, не повреждая их; выгружать товары из тары; доставлять продукцию из одного цеха в другой; наполнять котлы водой; складывать продукцию на стол раздачи; включать тепловые устройства; ставить на транспортер подносы для обедов; ставить на стол посуду и приборы; убирать отходы пищевого производства; закрывать все тарелки, стаканы и кастрюли, находящиеся на кухне; тщательно следить за своим рабочим местом, регулярно его убирать; заполнять сопроводительную документацию.

#### **Должен знать:**

- функции повара, служебные обязанности кухонного рабочего, повара;
- правила организации рабочего места;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, назначение и виды спецодежды;
- классификацию продовольственных товаров, правила хранения;
- типы предприятий общественного питания, их характеристику;
- особенности организации рабочих мест в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном, кондитерском цехах;
- виды столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания, ТБ при эксплуатации;

- санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;
- классификацию моющих и чистящих средств для уборки в пищеблоке, ТБ при использовании;
- классификацию инвентаря, правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке;
- правила обращения с пищевыми отходами;

**должен уметь:**

- рассказать о функциях, служебных обязанностях, организации текущей работы кухонного рабочего, повара, организовывать рабочее место;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи, подбирать спецодежду;
- назвать классификацию, правила хранения продовольственных товаров;
- рассказать об организации рабочих мест в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном, кондитерском цехах;
- перечислить технологическое оборудование предприятий общественного питания, дать характеристику, соблюдать правила ТБ;
- рассказать о санитарно-гигиеническом режиме в пищеблоке, соблюдать правила личной гигиены;
- пользоваться моющими и чистящими средствами для уборки в пищеблоке, соблюдая инструкцию на упаковке и ТБ;
- подбирать инвентарь и приспособления для уборки, пользоваться инвентарем;
- ухаживать за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- перечислить требования к оборудованию, инвентарю, посуде пищеблока;
- рассказать о режиме мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке; мыть посуду, обрабатывать инвентарь, пользуясь инструкциями;
- рассказать правила обращения с пищевыми отходами;
- готовить и оформлять простые блюда из круп, макарон, овощей, фруктов, творога;
- готовить горячие напитки (чай, кофе, какао);

Отбор содержания производился на основе реализации следующих принципов: учет возрастных особенностей слушателей ОВЗ, практическая направленность обучения, самостоятельность в обучении

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 13249 Кухонный рабочий для лиц с ОВЗ (легкой степени умственной отсталости).

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

всего учебной нагрузки обучающегося **-3502** часов, в том числе:

теоретическая подготовка – 1846 час,  
лабораторные и практические работы - 114 часа,  
учебная и производственная практики - 1566 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. 02.	122		36		
	Учебная практика	1170			1170	
	Производственная практика	396			396	396
	Всего:	1566	300	36	1566	396



## 2.2. Тематический план профессионального модуля

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

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
<b>МДК 01.02. <u>Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции.</u></b>				
<b>І курс</b>		<b>122</b>		
<b>Тема 1</b>	Содержание учебного материала			
	1 Вводное занятие	<b>1</b>		
	<b>Введение в профессию</b>	<b>10</b>		
	2 Знакомство с профессией. Характеристика профессии.	1	1	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	3 Спецодежда. Функции повара.	1	1	
	4 Служебные обязанности повара.	1		
	5 Организация текущей работы. Функции кухонного рабочего.	1		
	6 Права и ответственность кухонного рабочего. Организация рабочего места.	1		
	7 Оборудование пищеблока.	1		
	8 Кухонный инвентарь. Правила ухода.	1	1	
	<b>9-11 Практические занятия№1:</b> - спецодежда; служебные обязанности кухонного рабочего. - организация рабочего места. - должностная инструкция.	3		
<b>Тема 2</b>	Содержание учебного материала			
	Производственная санитария и гигиена труда. Безопасность труда на	<b>20</b>		ПК 1.1-

		<b>предприятиях общественного питания.</b>			ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	12	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1	1	
	13	Определение и характеристика вредных веществ.	1	1	
	14	Классификация вредных веществ.	1	2	
	15	Гигиеническая оценка условий труда.	1	2	
	16-18	<b>Практические занятия №2:</b> Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Классификация вредных веществ.	<b>3</b>	2	
	19	Обеспечение электробезопасности.	1	1	
	20	Меры защиты от поражения электрическим током.	1	1	
	21	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов.	1 1	1 2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	22	Пожарная безопасность технологических процессов.	1 1	1 2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	23	Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов.	1	1	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	24	Причины пожаров.	1	1	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	25	Классификация помещений и технологических процессов.	1	1	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	26	Организация пожарной охраны.	1	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

	27-31	<b>Практические занятия №3:</b> - обеспечение электробезопасности; - система предотвращения пожаров и взрывов; - способы и средства тушения пожара;	<b>5</b>	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	32-34	<b>Практические занятия №4:</b> - система пожарной защиты; - пожарная сигнализация и связь; - способы и средства тушения пожара	<b>3</b>	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
		<b>1 семестр</b>	<b>34</b>		
		<b>2 семестр</b>	<b>88</b>		
<b>Тема 3</b>		Содержание учебного материала			
		<b>Товароведение продовольственных товаров. Организация и типы предприятий общественного питания</b>	<b>19</b>	2	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	35	Крупа. Мука. Сахар.	1	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	36	Макаронные изделия.	1	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	37	Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Ягоды.	1	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	38	Чай и чайные напитки.	1	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	39	Кофе и кофейные напитки.	1	2	ПК 1.1- ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	40-46	<b>Практические занятия №5:</b> - химический состав пищевых продуктов.	<b>7</b>	2	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- крупа; мука; сахар;</li> <li>- чай и чайные напитки;</li> <li>- кисломолочные продукты;</li> <li>- мясо убойных животных; мясные субпродукты; мясо домашней птицы и дичи;</li> <li>- растительные масла;</li> <li>- яйца и яичные товары;</li> </ul>			
	47	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	1	2	
	48	Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	1	2	
	49	Классификация предприятий общественного питания.	1	2	
	50	Столовая. Ресторан. Кафе. Закусочная.	1	1	
	51	Общие требования к предприятиям общественного питания.	1	1	
	52-53	<b>Практические занятия №6:</b> - классификация предприятий общественного питания.	2	2	
	54-55	<b>Проверочная работа №7.</b> Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	2	2	
<b>Тема 4</b>		<b>Основы организации производства.</b> <b>Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>	33		
	56	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	1	2	
	57	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	1	2	
	58	Организация производства овощных полуфабрикатов.	1	2	
	59	Организация рабочих мест в овощном цехе.	1	2	
	60	Оборудование овощного цеха. Картофелеочистительные машины. Овощерезательная машина.	1	2	
	61	Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	1	1	
	62	Организация рабочих мест в мясном цехе.	1	1	
	63-69	<b>Практические занятия №6:</b> - организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов;	6	1	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработке птицы и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- оборудование мясного цеха;</li> <li>- организация рабочих мест в рыбном цехе;</li> <li>- организация рабочих мест в горячем цехе;</li> <li>- тепловое оборудование горячего цеха;</li> </ul>			
	70	Работа торгового зала и подсобных помещений.	1	1	
	71	Торговые помещения, их характеристика.	1	1	
	72	Организация моечной столовой посуды.	1	1	
	73	Раздаточная и моечная кухонной посуды.	1	1	
	74	Организация работы хлебoreзки, оборудование.	1	1	
	75	Складское хозяйство.	1	1	
	76	Правила отпуска продуктов со склада.	1	1	
	77	Контроль за качеством продукции	1	1	
	78-80	<b>Практические занятия №8:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация моечной столовой посуды;</li> <li>- мытье столовой посуды;</li> <li>- складское хозяйство;</li> </ul>	3	2	
	81	Классификация машин.	1	1	
	82	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	1	1	
	83	Универсальные приводы. Правила эксплуатации и ТБ универсальных приводов.	1	1	
	84	Картофелеочистительные машины. Овощерезательные машины. Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	1	1	
	85	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочиститель.	1	1	
	86-89	-общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ; <ul style="list-style-type: none"> <li>- универсальные приводы. Правила эксплуатации и ТБ универсальных приводов;</li> <li>- картофелеочистительные машины;</li> <li>- мясорубки; рыбоочиститель;</li> </ul>	4	1	
		<b>Охрана труда на предприятиях общественного питания. Техника</b>	<b>11</b>		

Тема <u>5</u>		<b>безопасности при проведении уборочных работ. Работа в пищеблоке. Техника безопасности, санитарно-гигиенический режим.</b>			
	90	Типовая инструкция по охране труда для повара.	1	1	
	91	Организация работы по охране труда.	1	1	
	92	Производственный травматизм.	1	1	
	93	Первая помощь при несчастных случаях на производстве.	1	1	
	94	Основные мероприятия по ТБ на производстве.	1	1	
	95	Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	1	1	
	96	Соблюдение типовой инструкции по охране труда для повара;	1	1	
	97	Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве;	1	1	
	98	Общие требования безопасности. ТБ перед началом и во время работы. ТБ по окончании работы. ТБ в аварийных ситуациях.		1	
	99	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке.		1	
		Содержание учебного материала		1	
Тема 5.		<b>Охрана труда на предприятиях общественного питания. Техника безопасности при проведении уборочных работ. Работа в пищеблоке. Техника безопасности, санитарно-гигиенический режим.</b>	26	2	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	100	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.	1	2	
	101	Вредное воздействие химических средств на здоровье.	1	2	
	102	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке	1	2	
	103	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;	1	2	
	104	Санитарные требования к содержанию помещений и территории пищеблока	1	2	
	105	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков;	1	2	

	106	Вредное воздействие химических средств на здоровье	1	2	
	107	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке	1	2	
	108	Мытьё полов в пищеблоке, производственных помещениях.	1	2	
	109	Периодичность влажной уборки столовой	1	2	
	110	Уборочный инвентарь для мытья полов.	1	2	
	111	Маркировка уборочного инвентаря.	1	2	
	112	Виды полов. Особенности мытья полов из разных материалов. Порядок мытья полов.	1	2	
	113	Средства защиты при мытье полов.	1	2	
	114	Моющие средства. Инструкции.	1	2	
	115	Определение вида работ и режима мытья.	1	2	
	116	Порядок уборки полов. Мытье полов в столовой.	1	2	
	117	Мытьё полов производственных помещений.	1	2	
	118	Виды и периодичность уборки. Периодичность уборочных работ.	1	2	
	119	Режим еженедельной уборки в пищеблоке.	1	2	
	120	Генеральная уборка в пищеблоке.	1	2	
	121	Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке: виды уборочных работ, технология проведения.	1	2	
	122	Уборочный инвентарь для мытья полов; - моющие средства; - инструкции; - порядок уборки	1	2	
		Итого за 2 семестр	88		
		Итого за курс	122		

### **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 «Технология приготовления кулинарных блюд», в мастерской «Учебный кулинарный цех».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления кулинарных блюд»:**

- рабочее место преподавателя
- рабочие места по количеству обучающихся
- 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 мастерской «Учебный кулинарный цех» и рабочих мест мастерской:**

- конвекционная печь
- дозатор сыпучих компонентов (периодического действия)
- дозатор жидких компонентов (периодического действия)
- пароконвекционная печь
- планетарный миксер
- индукционная печь
- холодильник
- плитка электрическая
- весы (циферблатные или электронные)
- ванна производственная (моечная)
- раковина для мытья рук
- миксер

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы



### **Основные источники:**

1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для СПО;

Рекомендовано Экспертным советом по начальному профессиональному образованию Минобразования России для учреждений НПО. – М.: ПрофОбрИздат, 2008.- 432с.

2. «Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы». учебник нач. проф. образования Л.В. Мармузова -М.: Академия, 2008. – 288с.

3. Хроменков В.М. **«Оборудование хлебопекарного производства»**. учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 368с.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».2008. — 10-е изд., стер. — 304 с

5. Хлебобулочные изделия. Методы анализа.- М.: ИПК «Издательство стандартов», 2006.- 107с.

6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 6-е изд., перераб. и доп. 2007. — 272 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. **«Технология и технохимический контроль кулинарных блюд»**.– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.

2. Карушева Н.В., Лурье И.С. **«Технохимический контроль кондитерского производства»**. –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.

3. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах». –М.: Агропромиздат, 2006.

4. **Интернет-ресурсы:** официальный сайт Российского союза пекарей: [www.r-s-p.ru](http://www.r-s-p.ru)

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-медиум», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

#### 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 и дезинфекции разных типов 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 техники 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 техники безопасности	Оценка решения ситуационных задач
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;	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ Текущий контроль в форме тестовых заданий
ПК 1.6.	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.	Защиты лабораторных и практических работ

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.

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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.

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.