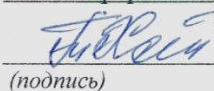


РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания»

(название МК)



(подпись)

Хайлова Т.И.

(ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА

И.о. заместителя директора по учебной работе

О.А. Рейнгарт

«02» сентября 2021 г.

Протокол № 6 от «08» 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 АОППО: 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 2013г 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.

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 – 1656 час,
лабораторные и практические работы - 32 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. 03.	90		32		
	Учебная практика	1170			1170	
	Производственная практика	396			396	396
	Всего:	1656	90	32	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
МДК 01.03. <u>Технология подготовки сырья и выполнения вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов.</u>					
2 курс			90		
Тема 1	Содержание учебного материала				
	Организация работы кухонного рабочего, повара		27		ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	1	Служебные обязанности кухонного рабочего, повара.	1	1	
	2	Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к реализации готовых блюд.	1		
	3	Организация работы кухонного рабочего, повара.	1		
	4	Организация работы в овощном цехе. Первичная обработка сырья.	1		
	5	Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке.	1		
	6	Способы первичной обработки сырья.	1		
	7	Способы нарезки сырья.	1		
	8	Гигиенические требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции	1		
	9	Обработка капусты и зелени.	1		
10	Обработка овощей.	1			

	11	Качество овощей и правила хранения.	1		
	12-14	Практические занятия№1: - соблюдение правил работы; в овощном цехе - первичная обработка сырья; - нарезка сырья;	3	1	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	15	Организация работы мясного цеха.	1		
	16	Технология приготовления и хранение полуфабрикатов из мяса.	1		
	17	Полуфабрикаты из котлетной массы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения.	1		
	18	Полуфабрикаты из птицы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения.	1		
	19	Организация работы рыбного цеха. Разделка чешуйчатой рыбы	1		
	20	Особенности разделки некоторых видов рыб	1		
	21	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.	1		
	22	Котлетная масса из рыбы. Полуфабрикаты. Требования к производству и хранению рыбных полуфабрикатов.	1		
	23-27	Практические занятия№2: - обработка и разделка рыбы; - технология приготовления простых рыбных полуфабрикатов; - котлетная масса из рыбы; - технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы;	4	1	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Тема 2	Содержание учебного материала				
		Тепловая обработка продуктов	26	2	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	28	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.	1		
	29	Технология приготовления бульонов и супов.	1		
	30	Технология приготовления мясного бульона, рыбного бульона.	1		
	31	Технология приготовления щей, борщей.	1		
	32	Технология приготовления рассольников	1		
	33	Технологи приготовления супов с крупами.	1		
	31	Технологи приготовления супов с макаронными и бобовыми изделиями	1		

	32-38	Практические занятия №3: - технология приготовления бульонов мясных; - технология приготовления щей; - технология приготовления рассольников; - технология приготовления супов с крупами; - технология приготовления супов с макаронными изделиями; - технология приготовления супов с бобовыми;	6	2	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	39-44	Практические занятия №4: - технология приготовления бульонов из птицы, рыбных; - технология приготовления борщей; - технология приготовления рассольников; - технология приготовления супов с крупами; - технология приготовления супов с макаронными изделиями; - технология приготовления супов с бобовыми;	6	2	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	45-50	Практические занятия №5: - приготовление картофельного пюре; - приготовление картофеля жареного. - приготовление каши рисовой; - приготовление макаронника; - приготовление биточков манных;	6		ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Тема 3		Содержание учебного материала	15	2	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	51	Организация рабочих мест в горячем цехе.	1		
	52	Технология приготовления блюд из отварной рыбы	1		
	53	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	1		
	54	Технология приготовления жареной рыбы	1		
	55	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре	1		
	56	Технология приготовления рыбы запечёной	1		
	57	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	1		
	58	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	1		
		Практические занятия №6:	4	2	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	59-62	- технология приготовления рыбы жареной; - технология приготовления рыбы запечённой по-русски;			

	63-68	Практические занятия №7:	6	2	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
		- технология приготовления изделий из котлетной массы;			
		Итого за 3 семестр	68		
		за 4 семестр	22		
		Технология приготовления блюд из мяса	11	1	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Тема 4	69	Технология приготовления блюд из мяса отварного.	1		
	70	Технология приготовления блюд из мяса жареного крупным куском	1		
	71	Технология приготовления блюд из мяса жареного мелким куском	1		
	72	Технология приготовления блюд из мяса тушеного.	1		
	73	Технология приготовления изделий из котлетной массы.	1		
	74	Технология приготовления изделий из котлетной массы.	1		
	75	Технология приготовления изделий из натуральной рубленой массы.	1		
	76	Технология приготовления изделий из котлетной массы птицы.	1		
	77	Технология приготовления блюд из субпродуктов	1		
	78	Технология приготовления изделий из котлетной массы птицы	1		
	79	Технология приготовления изделий из натуральной рубленой массы	1		
		Содержание учебного материала	6		ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	80	Технология приготовления блюд из творога и яиц	1		
	81	Технология приготовления творог с изюмом	1		
	82	Технология приготовления творожной массы с черносливом	1		
	83	Технология приготовления сырников	1		
	84	Технология приготовления запеканок	1		
	85	Технология приготовления яйца отварные в ассортименте	1		
	86	Технология приготовления омлетов в ассортименте			
		Содержание учебного материала	1		
		Технология приготовления напитков и сладких блюд			ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2.

					ОК 3. ОК 4.
	87	Технология приготовления компот их сухофруктов	1		
	88	Технология приготовления чай в ассортименте	1		
	89	Технология приготовления киселей из свежих ягод	1		
	90	Технология приготовления шарлотка с яблоками	1		
		Итого за 2 семестр	22		
		Итого за курс	90		

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-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 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 теххимический контроль кулинарных блюд».**– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.

2. Карушева Н.В., Лурье И.С. **«Теххимический 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

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.

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.

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.