

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

ОП.01 Основы физиологии питания

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются 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. 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.

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

– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных изделий;

– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

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

– пищевые вещества и их значение для организма человека;

– суточную норму потребности человека в питательных веществах;

– основные процессы обмена веществ в организме;

– суточный расход энергии;

– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

– основные понятия и термины микробиологии;

– основные группы микроорганизмов,

- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими личностными качествами:

- способность к прогнозированию результатов своей деятельности;
- способность к оценочным действиям;
- способность самоуправления деятельностью;
- ответственность за свои действия в различных ситуациях общения;
- инициативность в общении и совместной деятельности;
- способность к компромиссу и поиску взаимовыгодного решения.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 34 часа;
- самостоятельной работы – 17 часов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
– лабораторные занятия	-
– практические занятия	10
– контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
– работа с конспектами, учебной литературой;	7
– работа в рабочей тетради;	7
– составление схем (таблиц)	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются 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. 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.

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

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов
- определять товар по ассортиментной принадлежности;
- определять свежесть и качество пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- производить органолептическую оценку основных групп товаров;
- определять факт фальсификации основных групп товаров;
- работать с различными категориями товаров;
- определять требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

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

- товарно-сопроводительные документы;
- инновационные технологии, обеспечивающие стабильность потребительских характеристик пищевых продуктов при их хранении;
- способы эффективного сокращения товарных потерь на различных этапах товародвижения;
- нормативную и техническую документацию, устанавливающую требования к пищевым продуктам, процессам их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов пищевых продуктов.
- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- классификацию ассортимента товаров однородных групп;
- товароведные характеристики товаров однородных групп;
- оценку их качества товаров однородных групп и их маркировку;
- особенности товароведения пищевых продуктов.
- методы оценки качества пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими личностными качествами:

- способность к прогнозированию результатов своей деятельности;

- способность к оценочным действиям;
- способность самоуправления деятельностью;
- ответственность за свои действия в различных ситуациях общения;
- инициативность в общении и совместной деятельности;
- способность к компромиссу и поиску взаимовыгодного решения.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 34 часа;
- самостоятельной работы – 17 часов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
- работа с конспектами, учебной литературой;	5
- работа в рабочей тетради;	5
- составление схем (таблиц);	5
- исследовательская работа;	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.03 Безопасные условия труда, охрана труда и техника безопасности

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

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

- оказывать первую помощь при несчастных случаях;

- соблюдать безопасность труда на рабочем месте;
- соблюдать электробезопасность;
- соблюдать пожарную безопасность.

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

- основы законодательства о труде;
- организацию охраны труда на предприятиях;
- условия труда, причины травматизма;
- первая помощь при несчастных случаях;
- охрана труда на производстве;
- безопасность труда при выполнении отделочных работ;
- электробезопасность;
- пожарная безопасность на производстве.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 17 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
- практические занятия	7
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
– выполнение домашних практических заданий по лекционному курсу;	4
– подготовка к выполнению практических работ: конспектирование, подбор дидактических материалов, анализ и реферирование методической и учебной литературы при выполнении системы самостоятельных работ по лекционному курсу;	4
– изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение;	2
– подготовка к выполнению контрольных работ и тестов;	3
– повторение разделов программы с целью подготовки к промежуточной аттестации.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.04 Основы экономики и финансовая грамотность

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла.

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

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

- находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда;

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

- общие принципы организации производственного и технологического процесса;
- механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях;

- цели и задачи структурного подразделения, структуру организации, основы экономических знаний, необходимых в отрасли.

Освоенные знания и умения способствуют формированию следующих 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 оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
- практические занятия	20
- контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
В том числе:	
- подготовка отчетов по практическим работам;	20
- составление глоссария;	7
- подготовка к дифференцированному зачету	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

учебная дисциплина относится к общеобразовательным учебным дисциплинам (гуманитарный цикл).

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются 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 оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как угрозе национальной безопасности России;

- ПДД;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 34 часа;

- самостоятельной работы – 17 часов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
– лабораторные занятия	-
– практические занятия	10
– контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
– работа с конспектами, учебной литературой;	5
– работа с информацией из дополнительных источников;	6
– составление схем (таблиц).	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.06 Технология поиска работы

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 19601 Швея.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

Задачи дисциплины:

- практическое руководство активных действий, обучающихся на рынке труда на основе пошаговой технологии поиска работы;
- формирование навыков оценки личных интересов и потребностей рынка труда, работодателей;
- обучение эффективным методам и приемам самопрезентации;
- представление юридических аспектов трудоустройства;
- повышение мотивации к трудоустройству и дальнейшему сохранению работы;
- укрепление уверенности в себе, полученных профессиональных знаниях и умениях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать свои сильные и слабые стороны;
- анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей;
- использовать эффективные методы и приемы самопрезентации;
- составлять поисковые письма, автобиографию, резюме;
- вести диалог;
- планировать свою профессиональную деятельность;
- разрабатывать план поиска работы;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- формы и правила прохождения собеседования с работодателем;
- права и обязанности молодых специалистов;
- пошаговую технологию поиска работы;

- управлять своими ресурсами;
- осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы;
- методы изучения на рынке труда конъюнктуры;
- факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	-
Виды самостоятельных работ обучающегося (всего)	17
Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы;	5
Подготовка отчетов по практическим работам;	8
Подготовка к дифференцированному зачету	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.07 Психология общения

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

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

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная обязательная нагрузка студентов - 51 час,
обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов - 34 часа,
самостоятельная работа студентов – 17 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
- лабораторные работы	-
- практические работы	10
- контрольные работы	-
- курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
- подготовка сообщения	5
- подготовка к практическим работам	6
- подготовка презентации	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.08 Информатика

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

Целью учебной дисциплины является формирование у обучающихся умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и другие информационные средства для своей учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

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

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

4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентам

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

- использовать достижения современной информатики для использования в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач;

– управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного развития;

– выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

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

– способы представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– компьютерные средства представления и анализа данных в электронных таблицах;

– требования техники безопасности, гигиены при работе со средствами информатизации;

– основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– средства защиты информации от вредоносных программ, правила личной безопасности в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося - 68 часов;

- самостоятельная работа – 34 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
- подготовка докладов, сообщений, презентаций	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ПМ. 01 Механическая кулинарная обработка сырья

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.2 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Механическая кулинарная обработка сырья и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК1.1 Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;

ПК1.2 Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей;

ПК1.3 Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;

ПК1.4 Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;

ПК1.5 Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;

ПК1.6 Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

– мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах;

- проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции;
- подготавливать к работе производственные цеха и поддерживать в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование;
- отпускать готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи.

уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
- пользоваться средствами уборки и соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены;
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать;
- готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;
- порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия;
- подготавливать раздачу/прилавок к отпуску блюд и изделий, порционировать и отпускать продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- структуру и планировку производственных помещений, иметь представление о работе кухни, внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений и правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;
- виды уборочной техники и инструкции по использованию в процессе подготовки производственных помещений.
- средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;

- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания;
- гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной обработки и нарезки сырья, качество овощей и правила хранения;
- технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности;
- правила хранения упакованных блюд и изделий, предназначенных для последующей доставки с учетом требований к безопасности готовой продукции, ассортимент/меню блюд и изделий, предназначенных для отпуска с раздачи/прилавка и на вынос;
- типы производственной тары, правила обращения с тарой поставщика и производственной тарой, правила размещения продуктов на временное хранение;

2 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем рабочей программы 1011 часов,
самостоятельной работы 153 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 306 часов,
в т. ч. практических занятий 80 часов.

Учебной и производственной практики – 552 часа

3 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Механическая кулинарная обработка сырья в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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.

4 Структура и содержание профессионального модуля

4.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1, ПК 1.2	ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений	102	68	20	34	140	50
ПК 1.3	ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов	153	102	30	51	134	50
ПК 1.4, ПК 1.6	ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья МДК.01.03 Технология приготовления простых блюд	204	136	30	68	128	50
ПК 1.1-ПК 1.6	Производственная практика	150					150
	Всего:	1011	306	80	153	402	150

ПМ. 02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности **подготавливать производственное оборудование, инвентарь и кухонную посуду** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.

ПК 2.2 Составлять специальные моющие растворы.

1.1. 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:

- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря, производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены;
- проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом и в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря, содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде;
- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- подбирать и пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;

уметь:

- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.

знать:

- основную классификацию и виды поверхностей, правила чистки разных видов поверхностей и требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и

механическим способом;

- виды посудомоечных машин, правила эксплуатации и требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечной машины;
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов.

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.1	Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.
ПК 2.2	Составлять специальные моющие растворы.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1. ОК 2.	ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	102	68	15	34	258	150
ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	Производственная практика	150					150
	Всего:	510	68	15	34	258	150

ПМ. 03 Подготовка столовой посуды и приборов

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

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 **Подготавливать столовую посуду и приборы** и соответствующих компетенций:

ПК 3.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2 Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

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:

- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;
- удалять остатки пищи с посуды;
- мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным и механическим способом;
- пользоваться посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов;
- сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам;
- чистить столовые приборы;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;
- содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде;

уметь:

- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов.
- чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

знать:

- Основную классификацию столовой посуды и приборов.
- Виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики.
- Требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов.
- Правила чистки разных видов поверхностей.

- Правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом.
- Виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.
- Правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.
- Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов.
- Типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
- Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов.
- Рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов.
- Требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов.
- Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов.
- Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов.
- Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- Правила утилизации отходов.

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 3.1	Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
ПК 3.2	Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК3.1 - ПК3.2 ОК 1. ОК 2.	ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов МДК.03.01 Технология обработки столовой посуды и приборов	316	51	20	25	240	
ПК3.1 - ПК3.2 ОК 1. ОК 2.	Производственная практика	180	180				
	Всего часов	496	51	20	25	240	180