МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Утверждено
приказом директора
Норильского техникума
промышленных технологий и сервиса
Приказ № _____
от «___» _____ 20_____г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7C7BC096851166CED6D91F1EC06F5B7C
Владелец: Похабов Юрий Владимирович
Действителен: с 13.05.2022 до 06.08.2023

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Профессия 13249 Кухонный рабочий
Квалификация – кухонный рабочий 2-го разряда

Форма обучения - очная

2021

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения 3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы 7
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса 10
4 Материально-техническое обеспечение реализации программы 11
5 Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения 17
6 Оценка результатов освоения программы 18
Приложение А Учебный план 24
Приложение Б Календарный учебный график 27
Приложение В Аннотации рабочих программ 28
Приложение Г Аннотации рабочих программ практик 55

1 Общие положения

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий направлена на организацию эффективного профессионального обучения и социализации групп молодежи, не имеющих среднего (полного) общего образования, выработку единых подходов к получению востребованных профессиональных и социальных навыков и компетенций, формирование гибких образовательных траекторий для обучающихся и их консультационное сопровождение.

1.1. Нормативно-правовые основ разработки программы:

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание».

2. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ.

3. Конвенция о правах инвалидов, принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи от 13 декабря 2006 года (Федеральный закон от 03 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов»).

4. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

5. Положение о лицензировании образовательной деятельности, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 28.10.2013 № 966.

6. Постановление Правительства РФ от 10 июля 2013 г. N 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».

7. Приказ министерства образования и науки российской федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи.

8. Приказ Минобрнауки «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 292» от 26.05.2015 г. №524.

9. Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО от 20.04.2015г. №06-830 вн.

10. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014г №06-281.

11. Постановление об утверждении порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) от 4 февраля 2014 года № 54 (в редакции Постановлений главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 29.08.2014 N 928, от 20.09.2016 N 727).

12. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации, департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» от 11 февраля 2019 г. № 05-108.

13. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных КГБПОУ «Норильским техникумом промышленных технологий и сервиса» с учетом потребностей регионального рынка труда, соответствующих отраслевых структур, профессиональных характеристик ЕТКС по профессии 13249 Кухонный рабочий для 2 разряда.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение профессии 13249 Кухонный рабочий, проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности: неустойчивость и плохая переключаемость внимания; нарушение памяти; замедленный темп умственной работоспособности, сенсомоторных реакций и скорости протекания психических процессов; нарушение способности к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений; расстройство аналитико-синтетической деятельности.

К недостаткам необходимо причислить их неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате возможностей, обучающихся теоретические предметы ими, усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность.

Адаптированная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса.

В программу включен реабилитационный курс (дисциплина «Психология общения»), необходимость которого обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 13249 Кухонный рабочий - 2 года. В указанный период предусмотрено освоение обучающимися профессии кухонный рабочий с присвоением 2-го квалификационного разряда.

1.3. Цели и задачи программы

Цель программы: удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших специальные (коррекционные) программы 8 вида, в прохождении **профессионального обучения.**

Задачи программы:

- предоставление возможности освоения обучающимися профессии в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами обучающихся;
- формирование навыков коллективной работы и соблюдение трудового законодательства;

- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;

- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию обучающихся.

Программа устанавливает требования к результатам освоения:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность мотивации обучающихся к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений;

- ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности;

- способность ставить цели и строить жизненные планы;

- способность использования результатов обучения в познавательной и социальной практике;

- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации сотрудничества с педагогами и сверстниками;

- способность применения знаний и навыков, приобретенных в ходе изучения учебного материала, в профессиональной деятельности.

Личностные результаты освоения программы будут отражать:

- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

- гражданскую позицию члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной и общественно полезной деятельности;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения программы будут отражать:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

1.4 Структура программы

Программа сформирована по модульному принципу и включает:

- учебный план, график учебного процесса (Приложения А, Б);

- аннотации программ дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального и профессионального циклов (Приложение В);

- программы практик (Приложение Г).

1.5 Участие работодателей в разработке и реализации адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

Норильский техникум промышленных технологий и сервиса в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий с учетом потребностей регионального рынка труда.

Перед началом разработки Норильский техникум промышленных технологий и сервиса определил специфику программы с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Переход к компетентности модели образования предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Представители работодателей:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики.

Работодатели привлекаются для работы в комиссиях для сдачи квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы

2.1 Квалификационная характеристика рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий

Квалификационная характеристика рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий 2 разряда представлена в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Характеристика работ:

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

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.

– 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;

– 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.

Должен 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.

– 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

– 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.

Должен 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;

– 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.

– основная классификация и виды столовой посуды и приборов 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, 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, 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.

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план представлен в Приложении А, график учебного процесса – в приложении Б.

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения дисциплин; учебных циклов (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость в часах, а также формы промежуточной аттестации.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: практика, промежуточная аттестация, итоговая аттестация.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

В соответствии с изменениями №2 к САНПИН 2.4.3.1186-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197) продолжительность учебной недели - пять дней с нагрузкой в академических часах – 30 часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут с перерывом на отдых 10 минут и большими перерывами для приема пищи 20 и 30 минут.

Консультации для обучающихся планируются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебная и производственная практики (производственное обучение) реализуется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785). Недельная нагрузка обучающихся при прохождении практики составляет 30 часов.

По завершению теоретического и практического курса обучения проводится итоговая аттестация обучающихся. Целью итоговой аттестации является оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональных задач и соответствие его подготовки требованиям ЕТКС, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели. Форма итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

По итогам аттестации выпускникам выдается установленный документ об окончании Норильского техникума промышленных технологий и сервиса с присвоением квалификации кухонный рабочий 2 разряда.

4 Материально-техническое обеспечение реализации программы

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Техникум, реализующий программу располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом техникума. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация программ обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (таблица 1).

Таблица 1

№ п/п	Название	Данные о лицензии
1.	Операционная система Windows 7 Professional	ООО “Макссофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018
2.	Прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus (включает Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010, Microsoft Powerpoint 2010, Microsoft Access 2010)	ООО “Макссофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018
14.	Прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader	Бесплатно распространяемое программное обеспечение
15.	Файловый архиватор 7zip	Бесплатно распространяемое программное обеспечение

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями (таблица 2).

Таблица 2

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Оборудование
каб. № 402, второй корпус История Красноярского края Основы экономики и финансовая грамотность Технология поиска работы	1. Рабочие места по количеству обучающихся. 2. Рабочее место преподавателя. 3. Дидактические средства обучения. 4. Персональный компьютер преподавателя – 1 шт.; 5. Проектор – 1 шт. 6. Экран настенный рулонный – 1шт. 7. Презентации к урокам.
каб. 207, второй корпус Основы права Психология общения	1. Рабочие места по количеству обучающихся. 2. Рабочее место преподавателя. 3. Нормативная. 4. Учебно-программная документация. 5. Учебно-методическая документация. 6. Мультимедиа система (компьютер, проектор). 7. Экран настенный рулонный – 1шт.

Физическая культура спортивный зал, второй корпус	1. Щит б/б игровой оргстекло 10мм 180х105 см – 2 шт. 2. Табло электронное школьное (для спортзала) – 1 шт. 3. Скамья для пресса М2.20 – 2 шт. 4. Мат гимнастический 1х2х0,1 – 20 шт. 5. Стенка гимнастическая (2,4х0,8) – 5 шт. 6. Щит б/б тренировочный фанера 1800х1050 – 2 шт. 7. Кресло специалиста – 1 шт. 8. Шкаф с выдвижными ящиками – 1 шт. 9. Стойка с набором гантелей от 3 до 55 кг – 2 шт. 10. Штанга спортивная, 180кг – 1 шт. 11. Голень машина – 1 шт. 12. Тренажер для брюшного пресса – 1 шт. 13. Тренажер для отжима ног – 1 шт. 14. Информационный стенд «Работа Секций» 700х700мм 4 кармана А4 – 1 шт. 15. Стеллаж для оборудования, образцов и инструмента 1000х400хх1800 мм – 2 шт. 16. Беговая дорожка, электрическая Body Sculpture, BT-3130 – 1 шт. 17. Гриф тяжелоатлетический, тренировочный, 2000-2200мм, хром – 1 шт. 18. Многофункциональный комплексный тренажер Body Sculpture – 2 шт. 19. Теннисный стол – 4 шт. 20. Велотренажер Body Sculpture, BC-5510 – 2 шт. 21. Бицепс машина – 1 шт. 22. Лавочка регулируемая горизонтальная – 2 шт. 23. Римский стул – 2 шт. 24. Скамья для отжима вниз головой – 1 шт. 25. Скамья для отжима лежа – 2 шт. 26. Скамья наклонная – 1 шт. 27. Станок для отжима ног сидя – 1 шт. 28. Стойка для приседания – 1 шт. 29. Тренажеры для мышц – 6 шт. 30. Баскетбольные, футбольные, волейбольные, набивные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; ракетки для игры в бадминтон; 31. Оборудование для гимнастических упражнений (скакалки, гимнастические коврики); 32. Брусья, секундомеры, мячи для тенниса
Безопасность жизнедеятельности каб. № 418, второй корпус	1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран для мультимедиа-проектора 1,8х1, 8м.настенный – 1 шт. 8. Доска магнитно-маркерная 60х90см – 1 шт. 9. Воздушный вакуумный насос компрессор SIEMENS SICK ELMO-G с системой фильтрации и очистки воздуха MANN – 3 шт. 10. Комплекс-тренажер «Муляж взрослого человека» (с набором имитаторов жизнедеятельности и датчиков внешнего воздействия, микропроцессорный блок управления) – 2 шт. 11. Кресло операторское №7 – 1 шт. 12. Кушетка смотровая – 1 шт. 13. Информационный стенд 1250х1250 мм 8 карманов А4 – 1 шт. 14. Информационный стенд 1250х1250 мм 6 карманов А4, 1 книжка А4 – 1 шт. 15. Мультимедийный проектор «View Sonic» - 1 шт.;

каб. 208, второй корпус Товароведение пищевых продуктов Основы физиологии питания Технология уборки производственных помещений Первичная обработка овощей и фруктов Технология приготовления простых блюд Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды Технология обработки столовой посуды и приборов	1. Мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях. 2. Мебель, предназначенная для отдыха во время перемен. 3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 03 «Товароведение пищевых продуктов», включающее в себя презентации учебных курсов. 4. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий. 5. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков. 6. Посадочные места по количеству обучающихся. 7. Рабочее место преподавателя – 1 шт. 8. Комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Товароведение пищевых продуктов». 9. Компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет. 10. Проектор – 1 шт. 11. Персональные настольные лампы, для индивидуального освещения. 12. Лампа для дезинфекции, ионизации воздуха – 1 шт. 13. Специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер – 1 шт. 14. Специализированный программно-технический комплекс по профессии продавец кассир – 1 шт. 15. Специализированный программно-технический комплекс физкультминутки – 1 шт. 16. Специализированный программно-технический комплекс классных часов, от сайта видео урок – 1 шт. 17. Технические средства обучения: библиотека с карточным и электронным каталог. 18. Тактильные наглядные пособия.
Кабинет 203 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности	1. Стол ученический – 15 шт.; 2. Стул ученический – 15 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Комплект учебно-наглядных пособий, 8. Компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор. 9. Проекционный экран – 1 шт.
Кабинет 306, второй корпус Информатика	1. Посадочные места студентов – 14. 2. Рабочее место преподавателя – 1 шт. 3. Рабочая маркерная доска – 1 шт. 4. Наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ). 5. Мультимедийный проектор- 1 шт. 6. Ноутбук – 1 шт. 7. Проекционный экран – 1 шт. 8. Принтер цветной струйный – 1 шт. 9. Компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения. 10. Источник бесперебойного питания – 1 шт. 11. Наушники с микрофоном – 14 шт. 12. Цифровой фотоаппарат – 14 шт. 13. Видеокамера – 1 шт. 14. Сканер – 1 шт. 15. Оверхед – 1 шт.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой представлен в таблице 3.

Таблица 3

Индекс	**Наименование дисциплин, входящих в образовательную программу**	**Кол-во обуч-ся, изучающих дисциплину**	**Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов**	**Кол-во экз. (печатных)**
ОУД.01	История Красноярского края	15	Красноярье: пять веков истории. Учебное пособие по краеведению. Часть I. –Красноярск: группа компаний «Платина», 2017.-256 с.	15
			Красноярье: пять веков истории. Учебное пособие по краеведению. Часть II. –Красноярск: группа компаний «Платина», 2017.-240 с.	15
			Андюсев Б.Е. Сибирское краеведение. Хозяйство, быт, традиции, культура старожилов Енисейской губернии XIX-начала XX вв.: учебное пособие для учащихся и студентов Красноярск: Государственный педагогический университет, 2017.	15
ОУД.02	Основы права	15	Певцова Е.А. Право: Учебник для НПО и СПО. - М: Академия, 2017	15
ОУД.03	Физическая культура	15	Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник. – М: Академия. 2016	15
ОУД.04	Основы экологии	15	Пузанова Т.А. Экология: Учебник. – М: Академия 2014	15
			Акимова Т.А. и др. Экология: Учебник. – М: ЮНИТИ-ДАНА 2014	15
ОП.01	Основы физиологии питания	15	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для НПО – М: Академия, 2015	15
			Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для НПО – М: Академия, 2017	15
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	15	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для СПО – М: Академия, 2017	15
			Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь – М: Академия, 2018	15
ОП.03	Безопасные условия работы, охрана труда и техни-	15	Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для СПО – М: Академия,	15

	ка безопасности		2017	
ОП.04	Основы экономики и финансовая грамотность	15	Экономика. Основы экономической теории: Учебник. 10-11классы. /Под ред. С.И. Иванова. В 2-х кн. Кн.1.. - М: ВИТА-Пресс,2018	15
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	15	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2018	15
ОП.06	Технология поиска работы	15	Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. - Самара: ЦПО, 2015.	15
ОП.08	Психология общения	15	Панфилова А.П. Психология общения: Учебник для СПО – М: Академия, 2014	15
			Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для НПО – М: Академия, 2017	15
ОП.09	Информатика	15	Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: Учебник для НПО и СПО – М: Академия, 2018	15
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений	15	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.	15
				15
МДК.01.02	Первичная обработка овощей и фруктов	15	Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: Учебное пособие /Авт. Андросов В.П. и др. – М: Академия, 2017	15
МДК.01.03	Технология приготовления простых блюд	15	Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для НПО – М: Академия, 2018	15
			Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО – М: Академия, 2018	15
МДК 02.01	Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	15	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.	15
МДК 03.01	Технология обработки столовой посуды и приборов	15	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.	15

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы по профессии 13249 Кухонный рабочий представлены в таблице 4.

Таблица 4

Кадровый потенциал	
Количество преподавателей	10
Процент штатных преподавателей	100 %
Процент преподавателей, имеющих высшее образование	100 %
Процент преподавателей, имеющих высшую квалификационную категорию	50 %
Процент преподавателей, имеющих первую квалификационную категорию	50 %
Количество преподавателей, прошедших обучение по программам профессиональной переподготовки	100 %
Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации (курсы повышения квалификации) за три последних года	100 %
Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировка на предприятиях) за три последних года	100 %

5 Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

Организация и проведение воспитательной работы в техникуме осуществляется на основе принципов, определенных:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Уставом техникума и локальными актами, регламентирующими деятельность техникума.

Наиболее актуальными являются следующие задачи:

1. Формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры.

2. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, интеллигентности.

3. Воспитание нравственных качеств, духовности.

4. Совершенствование физического состояния, привитие потребности здорового образа жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению.

Основные направления и документы, регламентирующие воспитательную деятельность обучающихся с ОВЗ:

- патриотическое и нравственное воспитание - «Положение о военно - патриотическом клубе «Родник»;

- экологическое воспитание – «Положение о экологическом клубе 69 параллель»; спортивно-оздоровительное воспитание - формирование стремления здорового образа жизни - «Положение о спортивном клубе «Зевс»:

- эстетическое воспитание - «Положение о деятельности Социально-психологической службы краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- работа с родителями «Положение о деятельности Социально-психологической службы краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- внеурочная занятость - «Порядок пользования лечебно-профилактической инфраструктурой, объектами культуры и спорта Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»

Достижение цели осуществляется посредством личностно-ориентированным подходом к воспитанию. Реализация Норильским техникумом промышленных технологий и сервиса требований п п.7.1 и 7.2 ФГОС СПО осуществляется методическими объединениями, классными руководителями, кураторами учебных групп и мастерами производственного

обучения, библиотекой, педагогами дополнительного образования, социально-психологической службой.

6 Оценка результатов освоения программы

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания и умения.

6.2 Организация итоговой аттестации выпускников

Программа итоговой аттестации является частью адаптированной программы профессиональной подготовки и предназначена для итоговой аттестации рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения видом профессиональной деятельности технология приготовления полуфабрикатов и соответствующих профессиональных и общих компетенций (с присвоением 2 разряда):

Тематика итоговой аттестации разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 13249 Кухонный рабочий адаптированных для обучения указанной категории обучающихся, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

По результатам итоговой аттестации обучающихся при реализации программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Формой итоговой аттестации по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, реализуемых техникумом является:

– квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен для выпускников, осваивающих программу профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Итоговая аттестация способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии и определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа итоговой аттестации разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения ежегодно и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса, утверждается директором техникума, после ее обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя экзаменационной комиссии.

Данная программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом техникума.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

– ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

– позволяет в комплексе оценивать использование в учебном процессе адаптированных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;

– систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и прохождения производственной практики;

- определяет коррекционно-реабилитационный уровень обучающихся.

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Тематика практической квалификационной работы отражает актуальность и практическую значимость в отрасли, отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы практической квалификационной работы:

– разрабатываются ведущими преподавателями и мастерами производственного обучения ПЦК профессий и специальностей сервиса;

– рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии;

– утверждается заместителем директора по производственной работе.

Темы практической квалификационной работы имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессионального модуля ПМ.01. Механическая и кулинарная обработка сырья, ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов.

Экзаменационные материалы для квалификационного экзамена представляют собой перечень теоретических вопросов по междисциплинарным курсам профессиональных модулей и доводятся до сведения обучающихся за шесть месяцев до итоговой аттестации.

Практическая квалификационная работа проводится с целью определения:

–соответствия результатов освоения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, квалификационным требованиям, указанных в едином тарифно-квалификационном справочнике;

–уровня освоения технологического процесса, приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, выполнения норм времени и т.п.;

–уровня освоения общих и профессиональных компетенций выпускником;

–степень овладения видами профессиональной деятельности по профессии;

–соответствие содержания видов работ данной профессии и самостоятельность в выполнении задания практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа может быть выполнена:

– на предприятии, где обучающийся проходил производственную практику;

– в учебно-производственных мастерских или лабораториях техникума.

На основании перечня тем, руководитель практической квалификационной работы оформляет лист задания для каждого выпускника и утверждает его у заместителя директора по производственной работе.

Задание на практическую квалификационную работу выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

После окончания производственной практики руководитель практической квалификационной работы оформляет заключение о ней и производственную характеристику. Заключение и производственная характеристика подписываются руководителем практической квалификационной работы и представителями предприятия (начальником цеха, наставником, начальником участка).

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство подготовкой к квалификационному экзамену: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии и дополнительного профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика», владеющих специальными педагогическими подходами и методами обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Требование к квалификации руководителей итоговой аттестации от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности директора, назначает инженерно-педагогических сотрудников, ответственных за подготовку обучающихся к квалификационному экзамену из числа преподавателей и мастеров производственного обучения соответствующей профессии.

Основными функциями мастера производственного обучения являются:

– разработка индивидуальных заданий на практическую квалификационную работу;
– контроль за ходом выполнения практической квалификационной работы.
– подготовка производственной характеристики;
– подготовка заключения о практической квалификационной работе.

Основными функциями преподавателя являются:

– консультирование по экзаменационным вопросам;
– оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы для подготовки к экзамену,
– контроль хода подготовки к итоговой аттестации.

Общее руководство и контроль над подготовкой к итоговой аттестации осуществляет заместитель директора по производственной работе.

Итоговая аттестация осуществляется аттестационными комиссиями, организованными в техникуме по каждой программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Состав членов аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума либо лицом, исполняющим обязанности директора и включает не менее 5 человек.

Секретарь аттестационной комиссии назначается директором из числа сотрудников техникума.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем аттестационной комиссии техникума утверждается лицо, не работающее в образовательном учреждении, из числа:

– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

– представителей работодателей или их объединений.

Директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности директора, является заместителем председателя аттестационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких аттестационных комиссий назначается несколько заместителей председателя аттестационной комиссии из числа заместителей директора техникума или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Аттестационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Основные функции аттестационных комиссий:

–комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки совокупности требований квалификационных справочников, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;

–решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику свидетельства о профессии рабочего, должности служащего;

–разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям рабочих, должностям служащих;

Аттестационные комиссии руководствуются в своей деятельности:

- квалификационными справочниками и (или) профессиональными стандартами по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;

- настоящим Положением;

- Приказом «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).

Решение аттестационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов, голос председателя является решающим).

Заседания аттестационной комиссии протоколируются.

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами и секретарем комиссии.

Квалификационный экзамен по профессии проводится в специально подготовленных и оборудованных помещениях. Продолжительность экзамена определяется с учетом специфики профессии. При проведении экзамена по профессии на одного обучающегося отводится не более 0,5 часа. При подготовке к ответу в устной форме обучающиеся делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем экзаменационной комиссии листах бумаги со штампом техникума. На подготовку к ответу предоставляется до 30 минут, обучающиеся отвечают в порядке очередности. В процессе ответа и после его завершения члены экзаменационной комиссии, с разрешения ее председателя, могут задавать выпускнику уточняющие и дополняющие вопросы в пределах программы квалификационного экзамена.

Коллегиальное мнение членов аттестационной комиссии отражается в протоколе заседания квалификационного экзамена.

По результатам итоговой аттестации выпускник, участвовавший в итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава аттестационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав аттестационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее обязанности директора на основании распорядительного акта техникума.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей аттестационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в аттестационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации, полученными при защите практической квалификационной работы, секретарь аттестационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию практическую квалификационную работу, протокол заседания аттестационной комиссии и заключение председателя аттестационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в аттестационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

К критериям оценки на квалификационном экзамене, определяющим уровень и качество подготовки обучающегося по профессии и освоенные им профессиональные и общие компетенции относятся:

– уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебными программами междисциплинарных курсов;

– уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении практической квалификационной работы;

– уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи;

– уровень сформированных общих и профессиональных компетенций;

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если теоретический материал изложен в полном объёме, без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии, качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если в изложении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, применялись дополнительные наводящие вопросы, к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям, работа выполнена самостоятельно.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если в изложении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы, качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, работа выполнена с помощью учителя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов, практическая работа не выполнена.

Приложение А

Рабочий учебный план профессии 13249 Кухонный рабочий

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)			Объем образовательной программы				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестре)							
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		I курс			Итого за I курс	II курс			Итого за II курс
									1 семестр	2 семестр			3 семестр	4 семестр		
									17	17	7		17	22		
														6	16	
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	всего	самостоятельная работа	всего занятий	в т.ч.лаб.и практ. занятий								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
0.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**				**383**	**128**	**255**	**77**	**136**	**68**	**0**	**204**	**51**	**0**	**0**	**51**
ОУД.01	История Красноярского края			*1*	51	17	34	10	34			34				0
ОУД.02	Основы права			*2*	51	17	34	10	17	17		34				0
ОУД.03	Физическая культура		*1;3*	*2*	230	77	153	46	51	51		102	51			51
ОУД.04	Основы экологии			*1*	51	17	34	10	34			34				0
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**				**510**	**170**	**340**	**102**	**238**	**102**	**0**	**340**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Основы физиологии питания			*1*	51	17	34	10	34			34				0
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов			*1*	51	17	34	10	34			34				0
ОП.03	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности			*1*	51	17	34	10	34			34				0
ОП.04	Основы экономики и финансовая грамотность			*2*	102	34	68	20	34	34		68				0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			*2*	51	17	34	10	17	17		34				0
ОП.06	Технология поиска работы			*2*	51	17	34	10	17	17		34				

ОП.07	Психология общения			*1*	51	17	34	10	34			34				0
ОП.08	Информатика			*2*	102	34	68	20	34	34		68				0
П.ОО	**Профессиональный цикл**				**2017**	**212**	**1805**	**115**	**136**	**340**	**210**	**686**	**459**	**180**	**480**	**1119**
ПМ.ОО	**Профессиональные модули**				**2017**	**212**	**1805**	**115**	**136**	**340**	**210**	**686**	**459**	**180**	**480**	**1119**
ПМ.01	**Механическая и кулинарная обработка сырья**	*4*			**1011**	**153**	**858**	**80**	**119**	**225**	**210**	**554**	**154**	**0**	**150**	**304**
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений			*2*	**102**	**34**	**68**	**20**	**17**	**51**		**68**				
МДК.01.02	Первичная обработка овощей и фруктов			*2*	**153**	**51**	**102**	**30**	**51**	**51**		**102**				
МДК.01.03	Технология приготовления простых блюд			*3*	**204**	**68**	**136**	**30**	**51**	**51**		**102**	**34**			**34**
УП.01	*Учебная практика*			*3*	**402**		**402**			**72**	**210**	**282**	**120**			**120**
ПП.01	*Производственная практика*			*4*	**150**		**150**					**0**			**150**	**150**
ПМ.02	**Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды**	*4*			**510**	**34**	**476**	**15**	**0**	**81**	**0**	**81**	**155**	**90**	**150**	**395**
МДК.02.01	Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды			*3*	**102**	**34**	**68**	**15**		**51**		**51**	**17**			**17**
УП.02	*Учебная практика*			*4*	**258**		**258**			**30**		**30**	**138**	**90**		**228**
ПП.02	*Производственная практика*			*4*	**150**		**150**					**0**			**150**	**150**
ПМ.03	**Подготовка столовой посуды и приборов**	*4*			**496**	**25**	**471**	**20**	**17**	**34**	**0**	**51**	**150**	**90**	**180**	**420**
МДК.03.01	Технология обработки столовой посуды и приборов			*2*	**76**	**25**	**51**	**20**	**17**	**34**		**51**				
УП.03	*Учебная практика*			*3*	**240**		**240**					**0**	**150**	**90**		**240**
ПП.03	*Производственная практика*			*4*	**180**		**180**					**0**			**180**	**180**
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»				**2910**	**510**	**2400**	**294**	**510**	**510**	**210**	**1230**	**510**	**180**	**480**	**1170**
ИА.	**Итоговая аттестация**															
ПА.00	**Промежуточная аттестация**						1									

Консультации для обучающихся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год	дисциплин и МДК	510	408	0	**918**	102	0	0	**102**
Итоговая аттестация:	учебной практики	0	102	210	**312**	408	180	0	**588**
(Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний)	произв. практики	0	0	0	**0**	0	0	480	**480**
	экзаменов	0	0	0	**0**	0	1	0	**1**
	дифф. зачетов	6	8	0	**14**	2	0	0	**2**
	зачетов	0	0	0	**0**	0	0	0	**0**

Приложение Б

График учебного процесса

курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель				май					июнь					июль					август			
	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 23	22 28	29 4	5 11	12 18	19 25	26 1	2 8	9 15	16 22	23 1	2 8	9 15	16 22	23 26	27 3	4 10	13 19	20 26	27 3	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	29 1	2 8	9 15	16 22	23 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УН	УН	УН	УН	УН	УН	УН	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	Э	К	К	УН	УН	УН	УН	УН	УН	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	ИА	К	К	К	К	К	К	К	К	К

обозначение:											
	Т	Теоретическое обучение	Э	Промежуточная аттестация	УР	Учебная рассредоточенная практика	П	Производственная практика	ГИА	Итоговая аттестация	К	Каникулы
	УН	Учебная практика проводимая непрерывно										

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика (производственное обучение)	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итогая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	30,6	10,4		0		11	52
2 курс	3,4	19,6	16	1	1	2	43
Всего	34	30	16	1	1	13	95

Приложение В
Рабочие программы учебных дисциплин

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01 История Красноярского края

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.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки: учебная дисциплина относится к общеобразовательным учебным дисциплинам (гуманитарный цикл).

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

Содержание программы учебной дисциплины «История Красноярского края» направлено на достижение следующих целей:

– воспитание чувства любви и уважения к своему краю;

– формирование устойчивого интереса к географическому положению Красноярского края, его истории и археологии, развитию и современному состоянию Красноярского края;

– освоение знаний о важнейших этапах исторического развития Красноярского края;

– повышение уровня правовой грамотности обучающихся посредством ознакомления с нормативными правовыми актами красноярского края.

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

– выделять общее и особенное в истории развития Красноярского края;

– соотносить общие исторические процессы и отдельные факты;

– рассказывать о важнейших исторических событиях и их участниках;

– объяснять своё отношение к наиболее значительным событиям и личностям истории края.

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

– исторические памятники Красноярского края;

– важнейшие этапы исторического развития Красноярского края, его традиции, вклад выдающихся исторических личностей в развитие Красноярского края;

– уровень жизни и хозяйственно-бытовой уклад населения Красноярского края в период с VIII по XXI века;

– символы Красноярского края.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной обязательной учебной нагрузки – 51 час, в том числе:

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

2 Структура и содержание рабочей программы 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
Самостоятельная работа студента (всего)	**17**
в том числе:	
- подготовка сообщений, докладов; - подготовка к дифференцированному зачету	10 7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД.02 Основы права

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 дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

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

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Цель:

- формирование общей правовой грамотности на основе усвоения базовых правовых норм российского законодательства.

Задачи:

-усвоить правовые нормы основных отраслей права Российской Федерации;

-научиться пользоваться правовыми нормами для защиты своих прав и свобод, реализации их в гражданской и профессиональной деятельности;

-сформировать законопослушание и четкое следование закону.

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

-ориентироваться в правовом пространстве;

-работать с материалами основных Кодексов Российской Федерации.

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

-основные правовые понятия;

-основные положения Конституции РФ;

-основные правовые нормы общих и специальных отраслей права.

Изучение дисциплины направлено на формирование 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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час, в том числе:
- аудиторной учебной работы 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:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**17**
в том числе:	
- подготовка докладов, сообщений; - подготовка презентаций; - подготовка к дифференцированному зачету	6 6 5
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

ОУД.03 Физическая культура

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины Физическая культура

1.1 Область применения рабочей 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:
учебная дисциплина относится к общеобразовательным учебным дисциплинам (гуманитарный цикл).

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать:
– влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
– способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
– правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
– систему дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.

– состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.

уметь:

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

– выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

– проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

– преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

– выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

– выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

– уметь определить уровень собственного здоровья по тестам;

– уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики;

– овладеть элементами техники движений: релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании;

– уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления;

– уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа;

– овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов;

– уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 230 часов, в том числе:

–обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -153 часа;

–самостоятельной работы обучающегося – 77 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)	230
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	153
в том числе:	
Практические занятия	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	77
в том числе:	
- подготовка докладов, сообщений, презентаций - выполнение упражнений для развития физических качеств	9 68
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета, зачетов**	

ОУД 04. Основы экологии

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла и направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

– задачи экологии;
– виды экологических факторов, закономерности их действия на живые организмы;
– морфофизиологические адаптации живых организмов к неблагоприятным факторам окружающей среды;
– виды взаимоотношений между живыми организмами, причины их приспособленности к различным условиям обитания;
– причины и особенности периодических изменений в живой и неживой природе;
– сущность понятий популяция, вид, биоценоз, экосистема, биосфера;
– экологическую характеристику популяций, причины изменения численности популяций;
– структуру, характеристики и принципы организации экосистем;
– основные виды экосистем Красноярского края;
– механизмы саморегуляции экосистем;
– живые организмы и круговорот веществ в природе;
– экологические сукцессии, их изменения и значение;
– результаты антропогенного воздействия на окружающую среду;
– состав, свойства и границы биосферы;
– зональное распределение и основные функции живого вещества;
– круговорот веществ и превращение энергии в биосфере;
– взаимосвязь глобальных, региональных, и локальных экологических проблем;

уметь:

– определять механизмы приспособляемости организмов к неблагоприятным сезонным факторам;
– использовать понятия "экологические факторы", "биологические ритмы","фотопериодизм";
– составлять схемы пищевых цепей и сетей питания;
– проводить наблюдения и исследования за состоянием компонентов экосистем;
– приблизительно оценивать состояние экосистем;
– применять экологические знания для объяснения динамики изменения сообществ во времени и пространстве;
– оценивать причины экологических сукцессий конкретных биоценозов;

– составлять простейшие модели экосистем;

– составлять простейшие схемы биологического и физического круговорота основных элементов биосферы;

– прогнозировать последствия человека на природные экосистемы;

– принимать активное участие в защите и восстановлении природы родного края.

Изучение дисциплины направлено на формирование 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.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 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 Объём 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
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
Исследование конкретной темы и оформление результатов в виде реферата, доклада, презентации	8
Оформление результатов практических занятий	5
Подготовка к дифференцированному зачету	4
Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета	

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) – работа с конспектами, учебной литературой; – работа в рабочей тетради; – составление схем (таблиц)	**17** 7 7 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) - работа с конспектами, учебной литературой; - работа в рабочей тетради; - составление схем (таблиц); - исследовательская работа;	**17** 5 5 5 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 охраной 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; – подготовка к выполнению практических работ: конспектирование, подбор дидактических материалов, анализ и реферирование методической и учебной литературы при выполнении системы самостоятельных работ по лекционному курсу; – изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; – подготовка к выполнению контрольных работ и тестов; – повторение разделов программы с целью подготовки к промежуточной аттестации.	4 4 2 3 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 компетен-

ций:

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; - составление глоссария; - подготовка к дифференцированному зачету	 20 7 7
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

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

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) – работа с конспектами, учебной литературой; – работа с информацией из дополнительных источников; – составление схем (таблиц).	**17** 5 6 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; Подготовка отчетов по практическим работам; Подготовка к дифференцированному зачету	*5* *8* *4*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 технологи-

ческими 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	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1, ПК 1.2	МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений	**102**	**68**	20	**34**	**140**	**50**
ПК 1.3	МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов	**153**	**102**	30	**51**	**134**	**50**
ПК 1.4, ПК 1.6	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.

1.2. 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:

– 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	**102**	**68**	15	**34**	**258**	**150**

	МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды						
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 раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональныхкомпетенций	**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**

Приложение Г
Аннотации рабочих программ практик

Программа учебной практики

1 Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» с присвоением квалификации Кухонный рабочий, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- механическая кулинарная обработка сырья;
- подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды;
- подготовка столовой посуды и приборов.

1.2 Цели и задачи освоения учебной практики

Целью учебной практики является приобретение обучающимися умений и опыта практической работы по профессии 13249 Кухонный рабочий, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся:

1.3 Формы учебной практики

Основной формой учебной практики является урок (занятие). Длительность урока (занятия) оставляет 6 часов. Урок (занятие) учебной практики проводится в учебных группах с постоянным составом обучающихся. Во время прохождения учебной практики учебная группа делится на подгруппы не более 8 чел.

1.4 Место проведения учебной практики

Учебная практика проводится в учебной кулинарной лаборатории Норильского техникума промышленных технологий и сервиса в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса.

1.5 Время проведения учебной практики

Учебная практика проводится:

Код	Семестры	Кол-во недель	Характер проведения
ПМ. 01	второй	9,4	Учебная рассредоточенная практика
	третий	4	Учебная рассредоточенная практика
ПМ. 02	второй	1	Учебная рассредоточенная практика
	третий	4,6	Учебная рассредоточенная практика
	четвертый	3	Учебная практика, проводимая непрерывно
ПМ. 03	третий	5	Учебная рассредоточенная практика
	четвертый	3	Учебная практика, проводимая непрерывно

1.6 Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего 900 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01
Второй семестр 282 часа
Третий семестр 120 часов

В рамках освоения ПМ. 02
Второй семестр 30 часов
Третий семестр 138 часов
Четвертый семестр 90 часов

В рамках освоения ПМ. 03
Третий семестр 150 часов
Четвертый семестр 90 часов

2 Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	**Требования к умениям/практическому опыту**
Механическая кулинарная обработка сырья;	– 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.
Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды;	– 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.
Подготовка столовой посуды и приборов,	– 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.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций (ПК) и (ОКА) по избранной профессии

Код	Наименование результата освоения практики
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
ПК1.4	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
ПК1.6	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю
ПК 2.1.	Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.
ПК 2.2.	Составлять специальные моющие растворы.
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.
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.

3 Структура и содержание учебной практики

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	**ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья**	**402**	Тема 1. 1 Технология уборки производственных помещений	**128**
			Тема 1. 2 Первичная обработка овощей и фруктов	**134**
			Тема 1. 3 Технология приготовления простых блюд	**140**
ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	**ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды**	**258**	Тема 2. 1 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	**258**
ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	**ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов**	**240**	Тема 3. 1 Технология обработки столовой посуды и приборов	**240**
	ИТОГО	**900**		

Производственная практика

1 Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» с присвоением квалификации Кухонный рабочий, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- механическая кулинарная обработка сырья;
- подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды;
- подготовка столовой посуды и приборов.

1.2 Цели и задачи освоения производственной практики

Целью производственной практики является формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков в сфере профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование профессиональных первоначальных умений и практического опыта обучающихся.

1.3 Формы производственной практики

Основной формой производственной практики является цеховая, проводится с обучающимися на предприятиях общественного питания города Норильска в соответствии с договорами, заключенными между техникумом и руководителями предприятий. Обучающиеся закрепляются за наставниками на рабочих местах. Мастер производственного обучения согласно графику, осуществляет общее руководство производственной практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программой практики и соблюдением трудовой дисциплины.

1.4 Место проведения производственной практики

Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания города Норильска в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса.

- Столовая Норильского техникума промышленных технологий и сервиса, 1-корпус, г. Норильск, Павлова, д. 13;
- Столовая Норильского техникума промышленных технологий и сервиса, 2-корпус, г. Норильск, 50 лет Октября, д. 10;
- Общество с ограниченной ответственностью «Аэролит» кафе «Поляна», г. Норильск, пр. Ленинский, д. 45[«а»];
- Общество с ограниченной ответственностью «Арт-Премиум» Кафе «Малина», г. Норильск, Орджоникидзе, д. 3.

1.5 Время проведения производственной практики

Производственная практика проводится:

Код	Семестры	Кол-во недель	Характер проведения
ПМ. 01	четвертый	5	Концентрированная
ПМ. 02	четвертый	5	Концентрированная
ПМ. 03	четвертый	6	Концентрированная

1.6 Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего 480 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ. 01 Механическая кулинарная обработка сырья 150 часов,
в рамках освоения ПМ. 02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды 150 часов,
в рамках освоения ПМ. 03 Подготовка столовой посуды и приборов 180 часов.

2 Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	**Требования к умениям/практическому опыту**
Механическая кулинарная обработка сырья;	– 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.

Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды;	– 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.
Подготовка столовой посуды и приборов,	– 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.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций и по избранной профессии:

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

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.

3 Структура и содержание программы производственной практики

3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
6	7	8	9	10
ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	**ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья**	**150**	Тема 1. 4 Технология уборки производственных помещений	**50**
			Тема 1. 5 Первичная обработка овощей и фруктов	**50**
			Тема 1. 6 Технология приготовления простых блюд	**50**
ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	**ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды**	**150**	Тема 2. 2 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	**150**
ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	**ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов**	**180**	Тема 3. 2 Технология обработки столовой посуды и приборов	**180**
ИТОГО		**480**		