Аннотации

к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей

программы профессиональной подготовки профессионального обучения

по профессии 13249 Кухонный рабочий

(адаптированная образовательная программа)

**А.01 ОСНОВЫ ЭФФЕКТИВНОГО ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Основы эффективного общения является адаптационной дисциплиной.

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

Учебная дисциплина направлена на общее развитие и дальнейшую социализацию обучающихся.

В результате освоения программы обучающийся с инвалидностью и/или с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;

- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;

- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

- эффективно взаимодействовать в команде;

- ставить задачи профессионального и личностного развития;

знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса коммуникации;

- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;

- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;

- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**А.02 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа адаптационной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Финансовая грамотность является адаптационной дисциплиной.

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

Адаптационная дисциплина направлена на общее развитие и дальнейшую социализацию обучающихся.

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты;

- выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг,

- пользоваться личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности;

- уметь оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании;

-определять потребность в капитале для развития бизнеса, составлять бизнес-план, рассчитывать прибыль;

-различать стратегии инвестирования, выбирать приемлемую для себя стратегию инвестирования с позиции приемлемого уровня риска и доходности;

- влиять на размер собственной будущей пенсии, с помощью калькулятора, размещённого на сайте Социального фонда России, рассчитывать размер пенсии.

знать:

- понятие банковской системы, виды депозитов, виды кредитов, характеристики кредита, параметры выбора необходимого вида кредита;

- основания взимания налогов с граждан, налоги, уплачиваемые гражданами, необходимость получения ИНН и порядок его получения;

- теоретические основы малого и среднего бизнеса, порядок расчёта прибыли,

- виды рисков при осуществлении финансовых операций, способы защиты от финансовых мошенничеств, знания о признаках финансовой пирамиды.

-способы финансового обеспечения в старости, основания получения пенсии по старости, знание о существующих программах пенсионного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**А.03 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Адаптивные информационные и коммуникационные технологии является адаптационной дисциплиной

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

Учебная дисциплина направлена на общее развитие и дальнейшую социализацию обучающихся.

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям для решения учебных задач;

- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;

- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;

- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства. знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации

- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья

- правила безопасности и этики в работе с информацией.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**А.04 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

**11.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является адаптационной дисциплиной.

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

Учебная дисциплина направлена на общее развитие и дальнейшую социализацию обучающихся.

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

* Использовать нормы позитивного социального поведения;
* Использовать свои права адекватно законодательству;
* Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
* Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
* Составлять необходимые заявления, обращения;
* Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

знать:

* + - Механизмы социальной адаптации;
    - Основополагающие международные документы относящиеся к правам инвалидов;
    - Основы гражданского и семейного законодательства;
    - Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
    - Основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и оразования;
    - Функции органов труда и занятости населения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

**ОП.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТЕ**

**1. 1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

* открывать различные емкости и тару и выгружать содержимое;
* хранить сырье в надлежащих условиях;
* загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;
* мыть и обрабатывать производственные помещения;
* включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
* устанавливать на подносы столовые приборы.
* осуществлять сбор пищевых отходов.
* мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.
* производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

Знать:

наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

* правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
* правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.
* правила уборки помещений пищеблока;
* наименование оборудования, инвентаря, посуды и их назначение;
* правила обслуживания и уборки оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов оборудования;

правила первичной обработки продуктов

.В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Профессиональные компетенции |
| Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания | ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха.  ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.  ПК 1.3. Выгружать продукцию из тары.  ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.  ПК 1.5. Заполнять котлы водой.  ПК 1.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.  ПК 1.7. Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт.  ПК 1.8 Мыть и дезинфекцировать производственные помещения. |
| Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания. | ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.  ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.  ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.  ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.  ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах. |
| Первичная обработка сырья | ПК 3.1. Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.  ПК 3.2. Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени. |

**ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен **уметь:**

- загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;

- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

- устанавливать на подносы столовые приборы.

- производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

- производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

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

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

- наименование оборудования, инвентаря, посуды и их назначение;

- правила обслуживания и уборки оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания;

- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов оборудования;

- правила первичной обработки продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **компетенцию**:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха.

ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.

ПК 1.3. Выгружать продукцию из тары.

ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.

ПК 1.5. Заполнять котлы водой.

ПК 1.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.

ПК 1.7. Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт.

ПК 1.8 Мыть и дезинфекцировать производственные помещения.

ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.

ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.

ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.

ПК 3.1. Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

ПК 3.2. Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

**ОП.03 ОСНОВЫ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Основы хранения и контроль запасов сырья относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать:

* роль пищи для организма человека;
* ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
* правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
* правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

- правила уборки помещений пищеблока.

уметь:

* проводить органолептическую оценку сырья, товаров
* открывать различные емкости и тару и выгружать содержимое;
* хранить сырье в надлежащих условиях;
* загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;
* мыть и обрабатывать производственные помещения;
* мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную вручную и в посудомоечных машинах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха.

ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.

ПК 1.3. Выгружать продукцию из тары.

ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.

ПК 1.8 Мыть и дезинфекцировать производственные помещения.

ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную посуду вручную и в посудомоечных машинах

**ОП.04 ОХРАНА И БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Охрана и безопасные условия труда.

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

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

* открывать различные емкости и тару и выгружать содержимое;
* хранить сырье в надлежащих условиях;
* загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;
* мыть и обрабатывать производственные помещения;
* включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
* устанавливать на подносы столовые приборы.
* осуществлять сбор пищевых отходов.
* мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.
* производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

Знать:

наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

* правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
* правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.
* правила уборки помещений пищеблока;
* наименование оборудования, инвентаря, посуды и их назначение;
* правила обслуживания и уборки оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов оборудования;

правила первичной обработки продуктов

.В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Профессиональные компетенции |
| Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания | ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха.  ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.  ПК 1.3. Выгружать продукцию из тары.  ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.  ПК 1.5. Заполнять котлы водой.  ПК 1.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.  ПК 1.7. Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт.  ПК 1.8 Мыть и дезинфекцировать производственные помещения. |
| Использование оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания. | ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.  ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.  ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.  ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.  ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах. |
| Первичная обработка сырья | ПК 3.1. Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.  ПК 3.2. Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени. |

**ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**11.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Учебная дисциплина направлена на реализацию личностно-профессиональных потребностей обучающихся и получения дополнительных навыков и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций

- 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;

- применить первичные средства пожаротушения;

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

- применить профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией ;

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

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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 серьёзной  
угрозе национальной безопасностей России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятностей их реализации;

- 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;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в  
добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при использовании обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказаний первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенцию:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА ПИЩЕБЛОКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии *13249 Кухонный рабочий* из числа лиц с нарушением интеллектуального развития в части освоения основного вида деятельности (ВД): *уборка производственных помещений предприятий питания* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

**1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:**

Профессиональный модуль входит в цикл профессиональной подготовки.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* мыть все типы поверхностей производственных помещений;
* проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
* проводить генеральную уборку производственных помещений;
* поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
* пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
* пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
* содержать уборочную технику в чистом и исправном виде;

**Должен уметь:**

* открывать различные емкости и тару и выгружать содержимое;
* хранить сырье в надлежащих условиях;
* загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;
* мыть и обрабатывать производственные помещения;
* включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
* устанавливать на подносы столовые приборы.
* осуществлять сбор пищевых отходов.
* мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.

**Должен знать:**

* наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
* правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
* правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.
* правила уборки помещений пищеблока;
* наименование оборудования, инвентаря, посуды и их назначение;
* правила обслуживания и уборки оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции**:

* ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
* ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
* ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

* ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха.
* ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
* ПК 1.3. Выгружать продукцию из тары.
* ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.
* ПК 1.5. Заполнять котлы водой.
* ПК 1.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
* ПК 1.7. Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт.
* ПК 1.8 Мыть и дезинфицировать производственные помещения.

**ПМ.02 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии *13249 Кухонный рабочий* из числа лиц с нарушением интеллектуального развития в части освоения основного вида деятельности (ВД): *подготовка производственного инвентаря, посуды и приборов и соответствующих профессиональных компетенций* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.

ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.

ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:**

Профессиональный модуль входит в цикл профессиональной подготовки.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

 удалять остатки пищи с посуды, приборов и производственного инвентаря;

 мыть и ополаскивать производственный инвентарь, посуду и приборы ручным способом;

 мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в посудомоечной машине;

 пользоваться посудомоечной машиной для мойки посуды, приборов и производственного инвентаря;

 сушить и раскладывать посуду, приборы и производственный инвентарь по местам;

 чистить все типы поверхностей посуды, приборов и производственного инвентаря;

 пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 содержать посудомоечные машины в чистом и исправном виде;

 пользоваться уборочной техникой и средствами уборки и содержать их в чистом и исправном виде***.***

**Должен уметь:**

 проверять рабочее состояние и пользоваться электрическими, газовыми котлами, плитами, шкафами, кипятильниками;

 пользоваться уборочной техникой, средствами, необходимыми при обработке разных видов поверхностей посуды, приборов, производственного инвентаря;

 соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;

 обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

 проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья посуды, приборов и производственного инвентаря;

 пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов;

 чистить и мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;

 обеспечивать правильные условия хранения чистой посуды, приборов; чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

**Должен знать:**

 представление о работе кухни;

 важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;

 возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;

 требования к личной гигиене персонала;

 внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;

 основную классификацию производственного инвентаря, посуды и приборов;

 виды поверхностей производственного инвентаря, посуды, приборов и их характеристики;

 требования к качеству подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила мойки производственного инвентаря, посуды и приборов ручным и механическим способом;

 виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;

 требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;

 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

 правила утилизации отходов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции**:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.

ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.

ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.

**ПМ.03 Первичная обработка сырья**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии *13249 Кухонный рабочий* из числа лиц с нарушением интеллектуального развития в части освоения основного вида деятельности (ВД): *первичная обработка сырья* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный модуль входит в цикл профессиональной подготовки.

**1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места при выполнении работ по первичной обработке сырья;

- подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- осуществления операций по первичной обработке сырья: сортировка, очистка, нарезка овощей; оттаивание мороженых и вымачивание соленых мясных и рыбных продуктов; обмывание, срезание клейма, разрубка, обвалка, зачистка и нарезание мяса; очистка рыбы от чешуи, удаление плавников, внутренностей и т.д.

- приготовления простых полуфабрикатов из сырья.

**Должен уметь:**

- производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

- производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

**Должен знать:**

- правила первичной обработки продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции**:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 3.1. Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

ПК 3.2. Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

**ФК. АДАПТИРОВАННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Адаптированная физическая культура является обязательной частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения для обучающихся с нарушением интеллектуального развития.

Данная программа рассчитана на обучающихся, имеющих значительные ограниченные возможности здоровья, связанные с нарушением интеллектуального развития и требующих дифференцированного подхода при реализации данной дисциплины. При проведении занятий требуется значительная корректировка упражнений в зависимости от степени и тяжести нарушений, сопутствующих заболеваний и т.д. В Разделе 5. рабочей программы прописаны особенности организации учебного процесса для обучающихся с нарушением интеллектуального развития. Тематический план и содержание дисциплины Адаптированная физическая культура значительно отличается от Физическая культура, т.к. предполагает реализацию данной дисциплины или индивидуально с лицом ОВЗ с нарушением интеллекта, или с группой таких лиц. Также предполагается овладение студентами навыками самостоятельного жизнеобеспечения, свободы передвижения, самообслуживания через занятия физической культурой. В конечном итоге обучающийся с ОВЗ должен выработать для себя комплекс жизненно важных и необходимых физических упражнений, которые позволят если не улучшить физическое состояние, то хотя бы поддерживать здоровье на уровне профессиональных и жизненных требований.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, ОК.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК, ОК. | Умения | Знания |
| **ОК 2.** | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.  Основы здорового образа жизни. |