Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**Рабочая программа**

**профессионального модуля**

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

**адаптированной образовательной программы профессионального обучения**

профессия **13249 Кухонный рабочий**

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Чебоксары 2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева - М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022//; на основании Единого тарифного квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание») | УТВЕРЖДЕНА  Приказом №\_\_\_\_\_\_\_  от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.  М.П. | | УТВЕРЖДЕНА  Приказом №\_\_\_190\_\_  от "\_19" \_\_\_\_04\_\_\_2023 г.  М.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол №\_8\_\_ от "\_18\_" \_\_\_\_\_\_04\_\_2023 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_М.Н. Барская\_\_\_\_\_\_/

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик:  Гаранина Альфия Рашидовна, преподаватель  "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА и содержаниеПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального

модуля 19

5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ профессионального модуля**

**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.

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

всего – 740 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов, *включая:*

*занятия на уроках – 60 часов, практические занятия – 128 час;*

практическая подготовка (учебной практики) – 216 часов;

практическая подготовка (производственной практики) – 144 часа.

самостоятельных работ – 48 часов

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессиональных и**  **общих компетенций** | **Наименования**  **разделов междисциплинарного курса профессионального модуля** | **Всего**  **часов** | *Сам работа* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | **Практическая подготовка**  **(час.)** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **учебная практика** | **производственная практика** |
| **Всего,**  (часов) | **в т.ч. практические занятия** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* |
| **ПК 1.1 – 1.8**  **ОК 1-4** | **Раздел 1.** Средства, приспособления и спецодежда для уборки помещений. Моющие, чистящие и дезинфицирующие растворы. | **152** | **32** | **120** | *88* |  |  |
| **ПК 1.1 – 1.8**  **ОК 1-4** | **Раздел 2.** Технология уборки помещений на предприятиях питания в соответствии с требованиями санитарии. | **84** | **16** | **68** | *40* |  |
| **Всего по МДК 01.01** | | **236** | **48** | **188** | *128* |  |  |
| **Практическая подготовка:**  **Учебная практика** | |  |  |  |  | *360* |  |
| **Производственная практика** | |  |  |  | | | *144* |
| **Промежуточная аттестация:**  **МДК 01.01**  **- дифференцированный зачет**  **- экзамен**  **Учебная и производственная практика:**  **- дифференцированный зачёт**  **Профессиональный модуль: экзамен** | |  | |  | | |  |
| ***Всего:*** | | ***596*** | **48** | **188** |  | ***360*** | ***144*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала,**  **практической подготовки (лабораторные работы)** | | | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| *1* | | *2* | | | *3* | *4* |
| **1 курс, 1 семестр** | | | | | | |
| ***МДК.01.01. Технология уборки производственных помещений предприятий питания*** | | | | | ***236*** |  |
| **Раздел 1.**  **Средства, приспособления и спецодежда для уборки помещений. Моющие, чистящие и дезинфицирующие растворы.** | | | | | **152** |  |
| **Тема 1.1.**  Уборочная техника.  Инструмент, инвентарь и приспособления для уборки помещений предприятий общественного питания. | | **Содержание учебного материала:** | | |  | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
| 1.1.1. | Помещения предприятий питания. | | 2 |
| 1.1.2. | Практическое занятие. Помещения предприятий питания. | | 2 |
| 1.1.3. | Практическое занятие. Производственные заготовочные помещения предприятий питания. Производственные доготовочные помещения предприятий питания. | | 4 |
| 1.1.4. | Виды уборок. | | 2 |
| 1.1.5. | Практическое занятие. Виды уборок. | | 2 |
| 1.1.6. | Классификация и характеристика уборочной техники. | | 2 |
| 1.1.7. | Практическое занятие. Характеристика, классификация и правила эксплуатации уборочной техники. Техника безопасности при работе с уборочной техникой. | | 6 |
| 1.1.8. | Инвентарь и приспособления для уборки помещений предприятий питания. | | 2 |
| 1.1.9. | Практическое занятие. Инвентарь и приспособления для уборки помещений предприятий питания. Алгоритм использования. | | 6 |
| 1.1.10. | Маркировка уборочного инвентаря. | | 2 |
| 1.1.11. | Средства уборки, важность их использования по назначению. | | 2 |
| 1.1.12. | Практическое занятие. Маркировка уборочного инвентаря. Безопасное использование средств уборки. Важность использования средств уборки по назначению. | | 6 |
| **Тема 1.2.**  Производственная и санитарная одежда, обувь, принадлежности для уборки помещений. | | **Содержание учебного материала:** | | |  | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
| 1.2.1. | Производственная одежда как средства индивидуальной защиты. | | 2 |
| 1.2.2. | Санитарная одежда, обувь и принадлежности. | | 2 |
| 1.2.4. | Практическое занятие. Санитарная одежда, обувь. Производственная одежда, как средства индивидуальной защиты. | | 6 |
| 1.2.7. | Инструкция по эксплуатации спецодежды и обуви. | | 2 |
| 1.2.8. | Практическое занятие. Принадлежности. Инструкция по эксплуатации спецодежды и обуви. | | 4 |
| 1.2.9. | Уход и хранение спецодежды, спецобуви. | | 2 |
| 1.2.10. | Практическое занятие. Характеристика производственной и санитарной одежды. Уход и хранение спецодежды, спецобуви. | | 4 |
|  | |  | **Самостоятельная работа** | | 20 |  |
|  | |  | ***Количество часов по МДК 01.01 за 1 семестр*** | | 80 |  |
| **Тема 1.3.**  Моющие, чистящие и дезинфицирующие растворы. Подготовка и хранение специальных моющих растворов. | | **Содержание учебного материала:** | | |  | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
| 1.3.1. | Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав. | | 2 |
| 1.3.2. | Практическое занятие. Моющие средства. Описание и отличия.  Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств. Меры безопасности при работе с моющими средствами. | | 6 |
| 1.3.3. | Практическое занятие. Документация (Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств). Составление документации моющих средств. | | 4 |
| 1.3.4. | Практическое занятие. Дезинфицирующие средства. Описание. Отличия. Сравнение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств | | 6 |
| 1.3.5. | Рабочий раствор для санитарной обработки помещений. | | 2 |
| 1.3.6. | Практическое занятие. Схема приготовления и использования раствора для санитарной обработки санитарно – бытовых, административных и производственных помещений. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении растворов для санитарной обработки помещений. | | 6 |
| 1.3.7. | Концентрированные хлорные растворы для санитарной обработки помещений. | | 2 |
| 1.3.8. | Практическое занятие. Схема приготовления и использования хлорных растворов для санитарной обработки помещений. Техника безопасности при приготовлении и использовании хлорных растворов для санитарной обработки помещений. | | 6 |
| 1.3.9. | Практическое занятие. Влияние хлорных растворов на организм человека, использование средств индивидуальной защиты. Составление алгоритмов приготовления специальных моющих растворов | | 4 |
| 1.3.10. | Инструкции по выбору моющих, чистящих, дезинфицирующих средств и растворов. | | 2 |
| 1.3.11. | Практическое занятие. Составление алгоритма по выбору моющих, чистящих, дезинфицирующих средств и растворов. | | 6 |
| 1.3.12. | Средства индивидуальной защиты при работе с растворами. | | 2 |
| 1.3.13. | Практическое занятие. Средства индивидуальной защиты при работе с растворами. Классификация. Требования к материалам и хранению средств индивидуальной защиты. | | 4 |
| 1.3.14. | Условия хранения растворов, предназначенных для последующего использования. | | 2 |
| 1.3.15. | Практическое занятие. Правила и условия использования и хранения растворов, необходимых для уборки помещений. | | 2 |
|  | |  | **Самостоятельная работа** | | 12 |  |
|  | |  | ***Количество часов по МДК 01.01 за 2 семестр*** | | 72 |  |
| **Раздел 2.**  **Технология уборки помещений на предприятиях питания в соответствии с требованиями санитарии.** | | | | | **84** |  |
| **Тема 2.1.**  Санитария и гигиена при уборке производственных помещений. | | **Содержание учебного материала:** | | |  | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
| 2.1.1. | Требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений. Возможные последствия нарушения требований санитарии. | | 2 |
| 2.1.2. | Практическое занятие. «Рациональные методы и приёмы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы». | | 2 |
| **Тема 2.2.**  Технология уборки помещений на предприятиях питания в соответствии с требованиями санитарии. | | **Содержание учебного материала:** | | |  | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
| 2.2.1. | Классификация помещений на предприятиях питания. Уборка овощного цеха. Уборка мясного, рыбного и птицегольевого цеха. | | 2 |
| 2.2.2. | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки овощного, мясного и рыбного цеха». | | 6 |
| 2.2.3. | Поддержание в чистоте и порядке заготовочных цехов в течение рабочего дня. | | 2 |
| 2.2.4. | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки мучного, птицегольевого, холодного цеха». | | 4 |
| 2.2.5. | Уборка холодного и горячего цеха. Уборка мучного цеха. | | 2 |
| 2.2.6. | Уборка моечной кухонной посуды, инвентаря и оборудования. Уборка моечной столовой посуды и приборов. Поддержание в чистоте и порядке моечных в течение рабочего дня. | | 2 |
| 2.2.7. | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки горячего цеха, помещения для нарезания хлеба, моечных на предприятиях питания». | | 4 |
| 2.2.8. | Уборка помещения для нарезания хлеба. Уборка раздаточной. Уборка экспедиции. | | 2 |
| 2.2.9. | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки раздаточной и экспедиции». | | 4 |
|  | **Самостоятельная работа** | | 8 |  |
|  | ***Количество часов по МДК 01.01 за 3 семестр*** | | 44 |  |
| 2.2.10. | Уборка помещений для обслуживания посетителей. Помещения входной группы. | | 2 | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
| 2.2.11 | Практическое занятие. Уборка помещений для обслуживания посетителей. Помещения входной группы, помещений для обслуживания посетителей. Составление алгоритма уборки. | | 4 |
| 2.2.12 | Уборка помещений для обслуживания посетителей. Помещения санитарно - гигиенической группы. | | 2 |
| 2.2.21. | Уборка сервизной. | | 2 |
| 2.2.22. | Практическое занятие. «Составление алгоритма уборки сервизной и складских помещений». | | 4 |
| 2.2.23. | Уборка складских помещений. | | 2 |
| 2.2.25. | Генеральная уборка заготовочных производственных помещений. | | 2 |
| 2.2.26 | Генеральная уборка доготовочных производственных помещений. | | 2 |
| 2.2.27 | Практическое занятие. Генеральная уборка заготовочных и доготовочных производственных помещений. | | 4 |
| 2.2.29. | Режим экономии на производстве. | | 2 |
|  | | 2.2.31 | Рациональное использование материальных ресурсов на производстве. | | 2 |
| 2.2.32 | Практическое занятие. Режим экономии на производстве. Рациональное использование материальных ресурсов на производстве. | | 4 |
|  | **Самостоятельная работа** | | 8 |  |
|  | ***Количество часов по МДК 01.01 за 4 семестр*** | | ***40*** |  |
| ***Количество часов по МДК 01.01 за 1-4 семестр*** | | | | | ***236 часов*** | |
| **Практическая подготовка (учебная практика):** | | | | **360** | |  |
| ***Виды работ:*** | | | | | | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению безопасных условий труда при работе с уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений. | | | 12 | | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
|  | ПП. Организация работы по подбору средств уборки для производственных помещений в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению безопасных условий труда при работе со средствами уборки в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по подбору средств индивидуальной защиты (санитарная обувь и принадлежности) в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по подбору средств индивидуальной защиты (производственная и санитарная одежда) в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления рабочих растворов для санитарной обработки помещений, в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления специальных моющих растворов в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил использования и хранения растворов необходимых для уборки помещений в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению рациональных методов и приемов выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки овощного цеха в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки мясного цеха в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки рыбного цеха в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки птицегольевого цеха в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки мучного цеха в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки холодного цеха в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки горячего цеха в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки моечных на предприятиях питания в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки помещения для нарезания хлеба в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки раздаточной в соответствии с САнПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки экспедиции в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки помещений (помещения входной группы) для обслуживания посетителей в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки помещений (помещения санитарно – гигиенического назначения) для обслуживания посетителей в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки торговых залов, в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки сервизной в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки складских помещений в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил маркировки уборочного инвентаря в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил использования средств уборки, важность их использования по назначению в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по входному контролю моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по соблюдению правил безопасности при работе с моющими средствами в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
|  | ПП. Организация работы по ведению документации (Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств) в соответствии с СанПином. | | | 12 | |
| ***Дифференцированный зачет*** | | | |  | |  |
| **Практическая подготовка (производственная практика):** | | | | **144** | |  |
| ***Виды работ:*** | | | | | | |
| 1 | ПП. Выполнение правил по соблюдению безопасных условий труда при работе с уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений. | | | 6 | | ПК 1.1 – 1.8  ОК 1-4 |
| 2 | ПП. Выполнение работ по подбору средств уборки для производственных помещений в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 3 | ПП. Выполнение работ по соблюдению безопасных условий труда при работе со средствами уборки в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 4 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления рабочего раствора для санитарной обработки помещений в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 5 | ПП. Выполнение работ по соблюдению рациональных методов и приемов выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 6 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки овощного цеха в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 7 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки мясорыбного цеха в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 8 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки птицегольевого цеха в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 9 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки мучного цеха в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 10 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки холодного цеха в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 11 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки горячего цеха в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 12 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки моечных на предприятиях питания в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 13 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки помещения для нарезания хлеба и раздаточной в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 14 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки экспедиции в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 15 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки помещений для обслуживания посетителей в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 16 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки складских помещений в соответствии с СанПиНом. | | | 6 | |
| 17 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки производственных помещений с применением уборочной техники. | | | 6 | |
| 18 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил техники безопасности с применением уборочной техники. | | | 6 | |
| 19 | ПП. Выполнение работ по генеральной уборке заготовочных производственных помещений. | | | 6 | |
| 20 | ПП. Выполнение работ по генеральной уборке доготовочных производственных помещений. | | | 6 | |
| 21 | ПП. Выполнение работ по экономии ресурсов на производстве. | | | 6 | |
| 22 | ПП. Выполнение работ по рациональному использованию материальных ресурсов на производстве. | | | 6 | |
| 23 | ПП. Выполнение работ по уборке помещений для обслуживания посетителей (помещения входной группы). | | | 6 | |
| 24 | ПП. Выполнение работ по уборке помещений для обслуживания посетителей (помещения санитарно - гигиенической группы). | | | 6 | |
| ***Дифференцированный зачет*** | | | | | | |
| **Всего:** | | | | **часов** | | |

*.*

**3. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет общепрофессионального и профессионального циклов по профессии «Кухонный рабочий»; лаборатория технического оснащения производства; мастерская «Организация производства на предприятиях питания»; зал библиотеки, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

*Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:*

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий, плакатов.

*Технические средства обучения:*

* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* интерактивная панель;
* мультимедиапроектор.

*Оборудование учебной лаборатории:*

* производственные столы и стулья;
* набор инвентаря и инструментов.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест мастерской:*

* технологическое оборудование;
* уборочные средства и техника;
* производственный инвентарь и инструменты;
* производственные столы;
* производственные ванны;
* раковины.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную практическую подготовку (учебную и производственную практику).

**Организация рабочего места**

Под особой организацией образовательного пространства для обучающегося с нарушением интеллекта понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с "ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Для инвалидов с нарушением интеллекта:

1. Помещения, мастерские, производственные участки должны быть небольших размеров для уменьшения возможности контакта с окружающими и облегчения возможности визуального наблюдения и контроля за работающими инвалидами, с оборудованными аварийными сигнализирующими устройствами рабочими местами.

1. Оборудуются ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон; проводится остекление окон небьющимися стеклами.
2. Оборудование (станки, технические устройства) должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ использования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, использования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью, станками и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).
3. Используются эстетический дизайн и яркая окраска оборудования и мебели для активизации эмоционально-волевой сферы, положительного эмоционального настроя, концентрации и фиксации внимания.
4. Конструкция рабочего стола и сиденья должна быть трансформирующейся.
5. В технологическом процессе используются упрощенные в применении рабочие инструменты.

Для обучающихся нарушениями интеллектуального развития выделено помещение, оборудованное для психологической разгрузки.

**3.2. Информационное обеспечение**

Для реализации дисциплины библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин. Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается учебно-методической литературой по всем дисциплинам. Учебники, учебные пособия при обучении лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) используются общего типа.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального и профессионального учебного цикла (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и МДК всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения может осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

*Основные источники:*

1. Технология уборки производственных помещений предприятий питания: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.
2. Учебная практика: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.

*Дополнительные литература:*

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – 11 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – 3 – е изд., испр. И доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2012г. – 464с.
5. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания».
7. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
8. Мармузова Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
9. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
10. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
11. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
12. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
13. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

*Интернет-ресурсы:*

* [https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy /](https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy%20/)Учебник: Основы потребительских знаний/;
* Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) «О защите прав потребителей» <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>
* <http://supercook/ru> /Энциклопедия Большая российская Кулинария/;
* <http://www.povarenok.ru> /кулинарные рецепты на Поваренок.ру/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie_tovarov.html> /Хранение продовольственных товаров/;
* <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie-produktov-v-xolodiln.html> /Правила хранения товаров в холодильных камерах/;
* [http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie\_kolichestva\_skladov.html /Складское хозяйство/](http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie_kolichestva_skladov.html%20/Складское%20хозяйство/);
* http://www.frio.ru /сайт ФРиО - Федерация рестораторов и отельеров России/;
* <https://pandia.ru/text/80/508/72519.php> /Санитария и гигиена питания предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов, Сайт – http://**www**. **medlit**. **ru**/**medrus**/**gigien**. **htm**; Вопросы питания – научно-практический журнал /.
* Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный.
* Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm;
* инструкция по ОТ для уборщика производственных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://ch4gaz.ru/instrukciya-po-ot-dlya-uborshhika-proizvodstvennyx-pomeshhenij/зводственных помещений;
* уборочная техника. Оборудование для уборки на пищевом производстве - особые требования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://premclass.ru/idea-food/food-safety-cleaning.html>;
* уборочные материалы, техника, инвентарь [Электронный ресурс] – Режим доступа- URL: <https://studme.org/65803/turizm/uborochnye_materialy_tehnika_inventar>;
* санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_104071/1c74b5453276c586bd36cd3eda85d17ea3717ebf/>;
* уборка на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200163636>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* инструкция по охране труда при уборке производственных и служебных помещений [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://focdoc.ru/down/o-1037.html>;
* типовая инструкция по охране труда для уборщика производственных и служебных помещений ТИ Р М-048-2002 [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=44&documentId=41016>;
* приготовление дезрастворов иправила их хранения [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.omedsestre.ru/prigotovlenie-dezrastvorov/>;
* средства индивидуальной защиты и санитарная одежда лиц, занятых в сфере общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <http://cgon.rospotrebnadzor.ru/content/kak-vesti-biznes/456>;
* санитария и специальная одежда на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа.- URL: <https://www.profiz.ru/sec/6_2015/odejda_v_obchepite/>;
* рекомендации по организации проведения текущей влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--g1afhuhe0a.52.xn--b1aew.xn--p1ai/news/item/19865488/>;
* о введении "Санитарных правил по реализации торговой сети и использованию в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания моющих и дезинфицирующих средств" СП 2.3.3.006-98 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/9110068>
* санитарные правила для предприятий общественного питания [https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html;](https://liga-lift.ru/yurisprudenciya-drugoe/sanpin-obshchestvennoe-pitanie.html;/)
* санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/;\](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/;/)
* санитарные правила для предприятий общественного питания СанПиН 42-123-5774-91 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://egsdez.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya-sanpin-42-123-5774-91/>;
* уборка, мойка и дезинфекция помещений и оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://mskstandart.ru/publikatsii/hassp-uborka-moyka-i-dezinfektsiya-pomeshcheniy-i-oborudovaniya.html>;
* СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744#i112049>;
* санитарно-гигиенические требования к производственным процессам и личной гигиены, технике безопасности в овощном цехе [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1926576/tovarovedenie/sanitarno_gigienicheskie_trebovaniya_proizvodstvennym_protsessam_lichnoy_gigieny_tehnike_bezopasnosti_ovoschnom>;
* [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://docs.cntd.ru/document/902113767#6560IO) (с изменениями на 25 марта 2019 года)  
  (редакция, действующая с 1 января 2020 года) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902113767>;
* санитарно-эпидемиологические правила СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;
* постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, 45, 2.4.5.2409-08 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://www.law.ru/npd/doc/docid/902113767/modid/99>;
* гигиена и санитария на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_predpriyatiyah_myasopererabatyvayuwej_promyshlennosti/>;
* санитарные правила для предприятий мясной промышленности в 2018 году — СП 3238 85, действующие [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL:

<http://rossiz.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatiy-myasnoy-promyshlennosti-deystvuyuschie/>;

* санитарно-эпидемиологические требования СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01

(с изменениями от 3 мая 2007 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/9744>;

* требования к условиям работы в производственных помещениях [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_678/sp-2.3.6.1079-01/iv/>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://studbooks.net/1924812/tovarovedenie/sanitarnye_trebovaniya_predyavlyaemye_ptitsegolevomu_tsehu>;
* санитарные требования, предъявляемые к птицегольевому цеху [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: [**https://studopedia.net/17\_83371\_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html**](https://studopedia.net/17_83371_sanitarnie-trebovaniya-pred-yavlyaemie-ptitsegolevomu-tsehu.html);
* СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий", утвержденные [постановлением](https://base.garant.ru/70874542/) Главного государственного санитарного врача РФ от 11 февраля 2015 г. N 10 <https://base.garant.ru/4175754/>;
* требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_302/prilozhenie/v/>;
* САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.1079-01 [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/normativno_pravovie_01022017.pdf>.

**3.3. Кадровое обеспечение**

Реализация дисциплины обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ПО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, согласно плану, не реже 1 раза в 3 года.

Важным условием создания адаптированной образовательной среды является специальная подготовка педагогов, для чего педагогические работники, задействованные в реализации программы, систематически проходят курсы повышения квалификации и обучение по особенностям работы с данной категорий обучающихся, что позволяет учитывать особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллекта при организации образовательного процесса, а также использовать специальные методы и приемы, позволяющие облегчить или сделать доступным для понимания учебный материал.

Кроме основных педагогических работников, к которым относятся преподаватели и мастера производственного обучения, с целью создания адаптированной образовательной среды, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями привлекаются специалисты психолого-педагогического сопровождения, такие как педагог-психолог, социальный педагог, тьютор и т.д.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний и могут:

* Учитывать операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
* Дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей.
* Использовать чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
* Подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
* При предъявлении нового и закрепление изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь.
* Использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.
* Проявлять особый педагогический такт. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
* Использование наглядных опор: применять схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
* Использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
* Максимально опираться на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.
* Применять на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности использовать упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие *профессиональных компетенций и трудовых функций.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **ОК 01.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Текущий контроль: устный, письменный опрос, тестирование  Промежуточная аттестация |
| **ОК 02.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ОК 03.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| **ОК 04.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Умеет работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха. | Доставляет полуфабрикаты и сырье в производственные цеха. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции. | Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.3 .Выгружать продукцию из тары. | Выгружает продукцию из тары. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха. | Транспортирует сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.5. Заполнять котлы водой. | Заполняет котлы водой. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию. | Доставляет готовую продукцию к раздаче или в экспедицию. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.7. Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт. | Загружает функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |
| ПК 1.8 Мыть и дезинфекцировать производственные помещения. | Моет и дезинфекцирует производственные помещения. | Практические занятия, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация |

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с нарушением интеллекта направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости проводится с учетом особенностей психофизического развития и возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Промежуточная аттестация - это установление уровня достижения результатов освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и т.д., предусмотренных АОП ПО. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с нарушением интеллекта устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету, экзамену) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (с нарушением интеллекта) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

- допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

* пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;
* обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

2) специальных условий:

* предоставление отдельной аудитории;
* увеличение времени для подготовки ответа;
* присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
* выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
* выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
* использование специальных технических средств;
* предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ**

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по дисциплине возможно:

объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;

предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.