



ГАПОУ ЛО «Мультицентр социальной
и трудовой интеграции»



АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения
по профессии 13249
«Кухонный рабочий»

422 учебных часов

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

профессионального обучения

по профессии 13249

«Кухонный рабочий»

422 учебных часов

**для обучающихся с нарушениями слуха (слабослышащие и неслышащие),
речи, интеллектуального развития (легкая степень умственной отсталости),
с комплексными нарушениями (слуха и речи; слуха и интеллектуального
развития в легкой степени умственной отсталости)**

ББК 37.279+74.46+65.272

А 28

Рекомендовано к изданию Ученым советом
Государственного института экономики,
финансов, права и технологий

А 28 Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий». – СПб.: Изд-во «MONACORDI», 2019. – 39 с.

Авторы-составители: И.Г. Дрозденко, А.В. Заичкин, А.И. Менюк

Рецензент: д.п.н. Е.Т.Логинова

Данная рабочая программа является частью комплекта учебно-методических материалов, учитывающих особенности интеллектуального и социального развития лиц с интеллектуальными, сенсорными и эмоционально-волевыми нарушениями.

В программе определены цель, задачи, результаты обучения, сформулированы необходимые профессиональные компетенции, темы учебных занятий, указаны материально-технические условия реализации программы.

Инновационность программы заключается в ориентации на актуальные запросы современного производства с учетом рекомендаций и требований потенциальных работодателей.

Программа может быть использована в образовательных учреждениях, реализующих программы профессиональной подготовки лиц с инвалидностью и ОВЗ.

ББК 37.279+74.46+65.272

ISBN

© Коллектив авторов, 2019
© ГАПОУ ЛО «МСТИ», 2019

Оглавление

1. Пояснительная записка.....	4
2. Термины и определения.....	8
3. Учебно-тематический план.....	9
4. Программа производственной практики.....	12
5. Условия реализации рабочей программы.....	15
5.1. Рабочее оборудование, используемое в технологическом цикле обучения.....	15
5.2. Рабочие инструменты, инвентарь используемые в технологическом цикле обучения.....	15
5.3. Расходные материалы, используемые в технологическом цикле обучения.....	16
5.4. Информационно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программы.....	17
6. Планируемые результаты освоения рабочей программы.....	19
7. Система оценки результатов освоения рабочей пограммы.....	28
8. Технологический цикл рабочей программы.....	30

1. Пояснительная записка

Рабочая программа разработана для групповых и индивидуальных учебных занятий инвалидов и лиц с отдельными видами ОВЗ (ограниченных возможностей здоровья).

Обучение осуществляется с учетом рекомендаций, данных поступающим профдиагностической комиссией (ПДК) учреждения в соответствии с рекомендациями Индивидуальной программы реабилитации инвалида (ИПР) и степенью ограничения к трудовой деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла «Кухонный рабочий» комплексно реализуется с рабочими программами учебных дисциплин адаптационного цикла, формирующими коммуникативные умения и способствующими социально-бытовой, социально-средовой и профессиональной адаптации обучающихся, а также с программами учебно-воспитательной деятельности Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

Целью рабочей программы является формирование у обучающихся профессиональных компетенций выполнения транспортировочных, погрузочно-разгрузочных кухонных работ; работ по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, рабочим помещением.

Задачами и назначением программы являются формирование у обучающихся профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности:

Таблица 1

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Транспортировочные, погрузочно-разгрузочные работы
ПК 1.1	Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии
ПК 1.2	Выполнять открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции

ПК 1.3	Выполнять выгрузку продукции из тары, загрузку продукции в тару, погрузку тары на транспорт
ПК 1.4	Выполнять доставку полуфабрикатов, сырья в производственные цехи, внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары
ПК 1.5	Выполнять доставку готовой продукции к раздаче, в экспедицию
ПК 1.6	Выполнять установку подносов на транспортер при комплектации обедов, установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками
ВПД 2	Работы по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, рабочим помещением
ПК 2.1	Применять электротехническое оборудование кухни в соответствии с его назначением и соблюдением техники безопасности
ПК 2.2	Выполнять включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников, заполнение котлов водой
ПК 2.3	Выполнять чистку, мойку, дезинфекцию обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов
ПК 2.4	Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную
ПК 2.5	Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечной машины
ПК 2.6	Выполнять сбор пищевых отходов
ПК 2.7	Выполнять уборку производственных помещений пищеблока

Для формирования профессиональных навыков в программе предусмотрена практика.

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку и реализует индивидуально-дифференцированный подход.

С профильными организациями согласовываются отдельные прописанные программы практики, содержание и планируемые результаты; специфические условия реализации программы в соответствии с особенностями психофизического развития и характеристик особых образовательных потребностей обучающихся. Руководителями практик

являются представители от образовательного учреждения и профильных предприятий из числа опытных и квалифицированных работников. Формой отчёта по практике является дневник и характеристика

Социальные партнеры, работодатели, представители органов государственной власти содействуют в разработке адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий», являются членами комиссий на Государственной (итоговой) аттестации обучающихся.

Актуальность программы

Актуальность программы определяется востребованностью на рынке труда квалифицированных рабочих по профессии «Кухонный рабочий». Обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Кухонный рабочий» будет способствовать успешному трудоустройству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Специфической особенностью представленной программы является ее адаптация для условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), что находит отражение в содержании соответствующих разделов программы (термины и определения, учебно-тематический план, условия реализации программы др.), раскрывающих специфику профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) по данной программе.

При реализации программы применяется адаптированный дидактический (наглядные материалы, пособия) и оценочный материал, рабочие места с выполненной специальной оценкой условий труда. Терминологический аппарат содержит специальную терминологию в соответствии с профилем профессиональной подготовки, что способствует смысловой доступности для обучающихся.

Материально-техническая база соответствует требованиям условий реализации программы. Практические занятия отрабатываются на оборудовании, указанном в разделе 4.1 настоящей программы.

Обязательными элементами рабочей программы являются:

- Учебно-тематический план, представляющий тематическое содержание разделов и учебных занятий программы, количество часов на их освоение;
- Технологический цикл программы, детализирующий содержание формируемых в ходе освоения программы профессиональных компетенций, представляющий формы занятий (теоретические, комбиниро-

ванные, практические) и формы текущего контроля;

- Результаты освоения программы, представляющий формируемые в результате освоения программы профессиональные компетенции и соответствующие им практический опыт, умения и знания.

Требования к кандидатам на обучение.

Возрастные ограничения к обучению по программе – от 16 лет.

Наличие медицинской книжки;

Требования к имеющемуся уровню образования по программе:

желательно - документ об основном общем образовании (аттестат);
либо, свидетельство об обучении в ОУ коррекционного вида (в соответствии с частью 13 статьи 60 ФЗ №273 «Об образовании в РФ»);

допускается - отсутствие образования (согласно п.6 Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России с изменениями и дополнениями от 21 августа 2013 г. №977, 20 января 2015 №17, 26 мая 2015 №524, 27 октября 2015 г. №1224).

Обучение по программе рекомендуется лицам с нарушениями слуха (слабослышащие и неслышащие), нарушениями речи, нарушениями интеллектуального развития (легкая степень умственной отсталости), комплексными нарушениями (слуха и речи, слуха и интеллектуального развития в легкой степени умственной отсталости).

Срок освоения рабочей программы: 422 учебных часов

Формы контроля знаний и умений обучающихся: выполнение практических и тестовых заданий (текущий контроль). Промежуточная аттестация, итоговая аттестация в форме экзамена.

Форма организации занятий: теоретические, практические, комбинированные.

Наполняемость учебной группы: не менее 6 человек, но не более количества оборудованных рабочих мест для инвалидов.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий должна составлять 1 академический час (40 минут).

Количество учебных занятий в день: не более 6

2. Термины и определения

Духовой шкаф - представляет собой теплоизолированный муфель, в котором установлены нагревательные элементы: газовые горелки или электрические нагреватели, обычно — ТЭНы. В духовом шкафу поддерживается необходимая для приготовления пищи (выпечки) температура.

Кипятильник — электроприбор, предназначенный для нагрева и кипячения воды

Кухонная плита — нагревательный прибор, предназначенный для приготовления пищи.

Полуфабрикат — изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для использования.

Санитария — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления, и сохранения их здоровья.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ) — средства, используемые работником для предотвращения или уменьшения воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также для защиты от загрязнения.

Тара — ёмкость для хранения и транспортирования продукции.

Тележка — приспособление для ручной перевозки грузов

3. Учебно-тематический план

рабочей программы учебной дисциплины
профессионального цикла
«Кухонный рабочий»

1. Общая трудоемкость: 422 учебных часов
2. План учебного процесса:

Таблица 2

Темы занятий	Количество часов				Форма текущего контроля
	Все-го	В том числе			
		Тео-ре-тиче-ские заня-тия	Ком-би-ниро-ван-ные заня-тия	Прак-тиче-ские заня-тия	
1. Транспортировочные, погрузочно-разгрузочные работы - 88 часов					
Введение в профессию. Охрана труда, техника безопасности, производственная санитария	12	2	8	2	Опрос
Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок	12		8	4	Опрос, практическая работа
Выгрузка продукции из тары, загрузка продукции в тару, погрузка тары на транспорт	16		10	6	Опрос, практическая работа
Доставка полуфабрикатов, сырья в производственные цехи, внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары	24		16	8	Опрос, практическая работа
Доставка готовой продукции к раздаче, в экспедицию	12		8	4	Опрос, практическая работа

Установка подносов на транспортер при комплектации обедов, установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками	12		8	4	Опрос, практическая работа
2. Работы по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, рабочим помещением - 208 часов					
Электротехническое оборудование кухни	16		10	6	Опрос, практическая работа
Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников, заполнение котлов водой	16		10	6	Опрос, практическая работа
Чистка, мойка, дезинфекция обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов	38		28	10	Опрос, практическая работа
Мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную	38		28	10	Опрос, практическая работа
Мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечной машины	38		28	10	Опрос, практическая работа
Сбор пищевых отходов	24		18	6	Опрос, практическая работа
Уборка производственных помещений пищеблока	38		28	10	Опрос, практическая работа
Итого	296	2	208	86	
Промежуточная аттестация	6				

Производственная практика	90				
Зачет по производственной практике	6				
Итоговая аттестация	6				
Консультации	18				
ВСЕГО	422				

4. Программа производственной практики

Пояснительная записка

Область применения программы

Программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Цель производственной практики

Закрепление общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики:

1. Закрепить и совершенствовать приобретенный в процессе обучения опыт практической деятельности в сфере изучаемой профессии.
2. Развивать общие и профессиональные компетенции.
3. Освоить современные производственные процессы, технологии.
4. Адаптироваться к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Количество часов на производственную практику - 90 часов.

Учебно - тематическое планирование производственной практики

Таблица 3

№ п/п	Виды производственной работы на практике	Кол-во часов
1	Знакомство с производством	1
2	Инструктаж по технике безопасности	1
3	Транспортировочные, погрузочно-разгрузочные работы	30
4	Работы по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, рабочим помещением	58
	Итого	90

Условия реализации производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование, необходимое для прохождения производственной практики:

1. Тележка-шпилька
2. Тележка грузовая
3. Ящики пластиковые
4. Тарелки
5. Стаканы
6. Чашки
7. Кастрюли
8. Ложки
9. Вилки
10. Котлы пищеварочные
11. Плиты электрические
12. Шкафы жарочные
13. Кипятильники электрические
14. Подносы

Профессиональные навыки обучающегося, закрепляемые в результате прохождения производственной практики:

- Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии
- Выполнять открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции
- Выполнять выгрузку продукции из тары, загрузку продукции в тару, погрузку тары на транспорт
- Выполнять доставку полуфабрикатов, сырья в производственные цехи, внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары
- Выполнять доставку готовой продукции к раздаче, в экспедицию
- Выполнять включение электрических, газовых котлов, плит, шка-

фов, кипятильников, заполнение котлов водой

- Выполнять установку подносов на транспортер при комплектации обедов, установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками
- Выполнять сбор пищевых отходов
- Выполнять чистку, мойку, дезинфекцию обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов
- Выполнять уборку рабочего помещения

Оценка производственной практики осуществляется на основании характеристики руководителя практики.

5. Условия реализации рабочей программы

Для теоретического и практического обучения по рабочей программе учебной дисциплины профессионального цикла «Кухонный рабочий» необходима специально оборудованная учебная мастерская «Кухня».

5.1. Рабочее оборудование, Используемое в технологическом цикле обучения

Таблица 4

Наименование	Количество	Примерная стоимость*, руб.	
		За 1 единицу измерения	Сумма
Тележка-шпилька	4 шт.	13 000	52 000
Тележка грузовая	4 шт.	10 000	40 000
Тележка сервировочная	1 шт.	8 700	8 700
Ящик пластиковый	8 шт.	500	4 000
Котел пищеварочный	2 шт.	106 000	212 000
Плита электрическая	2 шт.	70 000	140 000
Шкаф жарочный (духовой)	1 шт.	92 000	92 000
Посудомоечная машина купольного типа	1 шт.	230 785	230 785
Термопот	2 шт.	4 000	8 000
Итого:			787 485

* указана среднерыночная розничная стоимость (без учета скидок, акций, персональных предложений и т.п.) на май 2018 г.

5.2. Рабочие инструменты, инвентарь используемые в технологическом цикле обучения

Таблица 5

Наименование	Количество	Примерная стоимость*, руб.	
		За 1 единицу измерения	Сумма
Нож для открывания консервных банок	8 шт.	500	4 000

Нож универсальный	8 шт.	700	5 600
Тарелка	16 шт.	200	3 200
Стакан	16 шт.	100	1 600
Чашка	16 шт.	100	1 600
Кастрюля	4 шт.	1 000	4 000
Ложка	16 шт.	100	1 600
Вилка	16 шт.	100	1 600
Поднос	8 шт.	200	1 600
Швабра	8 шт.	1 000	8 000
Ведро	8 шт.	500	4 000
Салфетка	24 шт.	100	2 400
Губка	24 шт.	50	1 200
Щетка для мытья посуды	10 шт.	500	5 000
Мочалка металлическая для мытья посуды	10 уп.	100	1 000
Итого:			46 400

* указана среднерыночная розничная стоимость (без учета скидок, акций, персональных предложений и т.п.) на декабрь 2018.

5.3. Расходные материалы, используемые в технологическом цикле обучения

Таблица 6

Наименование	Количество	Примерная стоимость*, руб.	
		За 1 единицу измерения	Сумма
Моющее средство для посудомоечных машин	1 шт./5 л.	1 400	1 600
Ополаскиватель для машинной мойки посуды	1 шт./5 л.	1 800	1 800
Моющее средство для мойки посуды	1 шт./5 л.	1 300	1 300
Моющее средство для печей и грилей	1 шт./5л.	800	800

Моющее средство универсальное	1 шт./5л.	700	700
ГСМ (дизельное топливо) для выездов на производственные экскурсии	20 л.	47,05	941
Средства индивидуальной защиты			
Фартук прорезиненный с нагрудником	8 шт.	300	2 400
Комплект спецодежды (брюки и куртка)	9 шт.	700	6 300
Перчатки резиновые	8 шт.	70	560
Перчатки хлопчатобумажные	8 шт.	100	800
Фартук одноразовый	3 уп.	500	1 500
Шапочки одноразовые	3 уп.	300	900
Итого			19 601

* указана среднерыночная розничная стоимость (без учета скидок, акций, персональных предложений и т.п.) на декабрь 2018.

5.4. Информационно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программы

Основные источники

Таблица 7

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Профессия повар [Текст]/: учебное пособие/ В.А. Барановский. – М.: Современная школа, 2009.	Барановский В.А.	М.: Современная школа, 2009.
ОИ 2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/: учебник/ В.И. Богушева. - М.: Феникс, 2009 – 253 с.	Богушева В.И.	М.: Феникс, 2009 – 253 с.

ОИ 3	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов М.: Академия, 2012 – 240 с.	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	М.: Академия, 2012 – 240 с.
ОИ 4	Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. - М.: Академия, 2012 – 256 с.	Золин В.П.	М.: Академия, 2012 – 256 с.

6. Планируемые результаты освоения рабочей программы

В результате освоения программы обучающиеся приобретут профессиональные компетенции и соответствующие им практический опыт, умения и знания:

Таблица 8

Код	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
ПК 1.1	Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения техники безопасности при работе на кухне; - применения средств индивидуальной защиты кухонного рабочего; - соблюдения производственной санитарии; - рациональной организации рабочего места; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание должностной инструкции кухонного рабочего; - должностные обязанности кухонного рабочего; - правила техники безопасности при работе на кухне (пищевом блоке); - требования техники безопасности перед началом работы; - требования техники безопасности во время работы; - наименование, назначение средств индивидуальной защиты кухонного рабочего; - правила применения средств индивидуальной защиты кухонного рабочего; - нормы охраны труда; - правила производственной санитарии; - правила пожарной, электрической безопасности; - правила рациональной организации труда на рабочем месте;

<p>ПК 1.2</p>	<p>Выполнять открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения техники безопасности при работе с колющими, режущими инструментами для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок; - применения средств индивидуальной защиты при работе с колющими, режущими инструментами для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок; - открывания разного вида бочек; - открывания разного вида ящиков; - открывания разного вида мешков; - вскрытия стеклянных консервных банок; - вскрытия жестяных консервных банок; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять инструменты, приспособления для открывания бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытия стеклянных и жестяных консервных банок; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности при работе с колющими, режущими инструментами для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок; - наименование, назначение средств индивидуальной защиты при работе с колющими, режущими инструментами для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок; - наименование, назначение инструментов, приспособлений для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок; - виды бочек, ящиков, мешков, консервных банок для хранения продукции; - технологию открывания разного вида бочек; - технологию открывания разного вида ящиков; - технологию открывания разного вида мешков; - технологию вскрытия стеклянных консервных банок; - технологию вскрытия жестяных консервных банок;
--------------------------	---	--

<p>ПК 1.3</p>	<p>Выполнять выгрузку продукции из тары, загрузку продукции в тару, погрузку тары на транспорт</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выгрузки продукции из разного вида тары; - загрузки продукции в разного вида тару; - погрузки разного вида тары на транспорт; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять оборудование, инструменты, приспособления для выгрузки продукции из тары, загрузки продукции в тару, погрузки тары на транспорт; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение оборудования, инструментов, приспособления для выгрузки продукции из тары, загрузки продукции в тару, погрузки тары на транспорт; - наименование, назначение тары разного вида; - виды тары; - правила выгрузки продукции из разного вида тары; - правила загрузки продукции в разного вида тару; - правила погрузки разного вида тары на транспорт;
<p>ПК 1.4</p>	<p>Выполнять доставку полуфабрикатов, сырья в производственные цехи, внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения техники безопасности при работе с транспортировочным оборудованием; - погрузки полуфабрикатов, сырья в тару; - погрузки тары с полуфабрикатами, сырьем на транспортировочное оборудование; - транспортирования полуфабрикатов, сырья в производственные цехи; - внутрицеховой транспортировки сырья; - внутрицеховой транспортировки полуфабрикатов; - внутрицеховой транспортировки продуктов; - внутрицеховой транспортировки посуды; - внутрицеховой транспортировки инвентаря; - внутрицеховой транспортировки тары; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять оборудование для внутрицеховой

		<p>транспортировки сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности при работе с транспортировочным оборудованием; - наименование, назначение оборудования для внутрицеховой транспортировки сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары; - технологию погрузки полуфабрикатов, сырья в тару; - технологию погрузки тары с полуфабрикатами, сырьем на транспортировочное оборудование; - технологию транспортирования полуфабрикатов, сырья в производственные цехи; - технологию внутрицеховой транспортировки сырья; - технологию внутрицеховой транспортировки полуфабрикатов; - технологию внутрицеховой транспортировки продуктов; - технологию внутрицеховой транспортировки посуды; - технологию внутрицеховой транспортировки инвентаря; - технологию внутрицеховой транспортировки тары;
<p>ПК 1.5</p>	<p>Выполнять доставку готовой продукции к раздаче, в экспедицию</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - погрузки готовой продукции на транспортировочное оборудование; - доставки готовой продукции к раздаче; - доставки готовой продукции в экспедицию; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять оборудование, инструменты для доставки готовой продукции к раздаче, в экспедицию; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение оборудования, инструментов для доставки готовой продукции к раздаче, в экспедицию;

		<ul style="list-style-type: none"> - технологию погрузки готовой продукции на транспортировочное оборудование; - технологию доставки готовой продукции к раздаче; - технологию доставки готовой продукции в экспедицию;
ПК 1.6	Выполнять установку подносов на транспортер при комплектации обедов, установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - установки подносов на транспортер; - установки на подносы, столовых приборов, хлеба, тарелок, стаканов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила установки подносов на транспортер; - правила установки на подносы, столовых приборов, хлеба, тарелок, стаканов;
ПК 2.1	Применять электротехническое оборудование кухни в соответствии с его назначением и соблюдением техники безопасности	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения разного вида электротехнического оборудования кухни в соответствии с его назначением, правилами эксплуатации и соблюдением техники безопасности; - соблюдения техники безопасности при работе с электротехническим оборудованием для кухни; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение разного вида электротехнического оборудования кухни; - правила техники безопасности при работе с электротехническим оборудованием кухни; - правила эксплуатации разного вида электротехнического оборудования кухни;
ПК 2.2	Выполнять включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников, заполнение кот-	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнения котлов водой; - включения электрических, газовых котлов с соблюдением техники безопасности; - включения электрических, газовых плит с соблюдением техники безопасности; - включения электрических, газовых шкафов с

	<p>лов водой</p>	<p>соблюдением техники безопасности; - включения электрических, газовых кипятильни- ков с соблюдением техники безопасности;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности при работе с электрическими котлами; - правила техники безопасности при работе с газовыми котлами; - правила техники безопасности при работе с электрическими плитами; - правила техники безопасности при работе с газовыми плитами; - правила техники безопасности при работе с электрическими шкафами; - правила техники безопасности при работе с газовыми шкафами; - правила техники безопасности при работе с электрическим кипятильником; - правила техники безопасности при работе с газовым кипятильником; - технологию заполнения котлов водой; - правила включения электрических, газовых котлов; - правила включения электрических, газовых плит; - правила включения электрических, газовых шкафов; - правила включения электрических, газовых кипятильников;
<p>ПК 2.3</p>	<p>Выполнять чистку, мойку, дезинфекцию обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мойки, чистки, дезинфекции: - столовой посуды, приборов; - инвентаря; - инструментов; - транспортировочного оборудования; - котлов; - плит; - духовых шкафов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять моющие, чистящие, дезинфицирую-

		<p>щие средства; - применять оборудование, инвентарь для мойки, чистки, дезинфекции обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение моющих, чистящих, дезинфицирующих средств; - наименование, назначение, оборудования, инвентаря для мойки, чистки, дезинфекции обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов; - технологию мойки, чистки, дезинфекции: - столовой посуды, приборов; - инвентаря; - инструментов; - транспортировочного оборудования; - котлов; - плит; - духовых шкафов;
<p>ПК 2.4</p>	<p>Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мытья разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную с соблюдением санитарных требований; - соблюдения техники безопасности при работе с разного вида оборудованием, инвентарем, моющими, чистящими средствами для мытья кухонной посуды, инвентаря; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять разного вида оборудование, инвентарь, моющие, чистящие средства для мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение разного вида оборудования, инвентаря, моющих, чистящих средств для мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря; - правила техники безопасности при работе с разного вида оборудованием, инвентарем,

		<p>моющими, чистящими средствами для мытья кухонной посуды, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря; - значение маркировки разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря; - особенности мытья разного вида кухонной посуды и столовой посуды, инвентаря; - температурный режим мытья разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную; - санитарные требования к мытью разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную; - технологию мытья разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную;
ПК 2.5	<p>Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечной машины</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мытья разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечной машины в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - соблюдения техники безопасности при работе с разного вида посудомоечными машинами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение разного вида посудомоечных машин; - правила техники безопасности при работе с разного вида посудомоечными машинами; - правила эксплуатации разного вида посудомоечных машин; - технологию мытья разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечной машины; - значение маркировки разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря;
ПК 2.6	<p>Выполнять сбор пищевых отходов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбора пищевых отходов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять оборудование, инвентарь для сбора пищевых отходов;

		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение оборудования, инвентаря для сбора пищевых отходов; - правила сбора пищевых отходов;
<p>ПК 2.7</p>	<p>Выполнять уборку производственных помещений пищеблока</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборки разного вида горизонтальных и вертикальных поверхностей производственных помещений пищеблока с применением маркированного уборочного инвентаря согласно санитарным требованиям; - санитарной обработки уборочного инвентаря; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять моющие средства, оборудование, инвентарь для уборки рабочего помещения; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, назначение моющих средств, оборудования, инвентаря для уборки рабочего помещения; - значение маркировки уборочного инвентаря; - технологии уборки разного вида горизонтальных и вертикальных поверхностей рабочего помещения; - правила хранения уборочного инвентаря согласно маркировке; - правила обработки (мойки, дезинфекции) уборочного инвентаря;

7. Система оценки результатов освоения рабочей программы

Система оценки результатов освоения рабочей программы включает в себя:

- осуществление текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации обучающихся;
- итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль успеваемости проводится педагогом в процессе проведения занятий в формах и порядке, которые определены в Положении, утвержденном приказом ГАПОУ ЛО «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

Промежуточная аттестация проводится педагогом (или специально созданной распорядительным актом образовательной организации комиссией) по итогам завершения обучения по учебной дисциплине профессионального цикла адаптированной образовательной программы в формах и порядке, которые определены в Положении, утвержденном приказом ГАПОУ ЛО «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена проводится как процедура внешнего оценивания освоения обучающимися всех разделов и тем рабочей программы. Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией образовательной организации с участием представителей работодателя. Контроль освоения адаптированной образовательной программы в рамках итоговой аттестации направлен на оценку овладения квалификацией по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Формы, сроки (периодичность) и порядок проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, итоговой аттестации образовательной организацией формируется фонд оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений, обучающихся основным показателям результатов подготовки.

Оценка индивидуальных образовательных достижений, обучаю-

щихся по результатам текущего контроля успеваемости (на усмотрение образовательной организации), промежуточной аттестации и итоговой аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

8. Технологический цикл рабочей программы

Таблица 9

Профессиональные компетенции	Технологический цикл	Рекомендуемое количество часов на освоение программы обучения				Форма текущего контроля
		Всего часов	Теоретические занятия	Комбинированные занятия	Практические занятия	
1. Транспортировочные, погрузочно-разгрузочные работы - 88 часов						
ПК 1.1 Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии	Содержание должностной инструкции и обязанностей кухонного рабочего; Техника безопасности при работе на кухне; Наименование, назначение средств индивидуальной защиты кухонного рабочего; Нормы охраны труда; Правила производственной санитарии; Правила пожарной, электрической безопасности; Рациональная организация труда на рабочем месте;	1	1			Опрос

<p>ПК 1.2 Выполнять от- крывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклян- ных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции</p>	<p>Техника безопасности при работе с колющими, режущими инструментами для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок;</p> <p>Применение средств индивидуальной защиты при работе с колющими, режущими инструментами для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок;</p> <p>Наименование, назначение приемы работы с инструментами, приспособлениями для открывания бочек, ящиков, мешков, вскрытия консервных банок;</p> <p>Открывание разного вида бочек; Открывание разного вида ящи- ков; Открывание разного вида меш- ков; Вскрытие стеклянных консерв- ных банок; Вскрытие жестяных консервных банок;</p>	12	8	4	Опрос, практи- ческая работа
---	--	----	---	---	---------------------------------

<p>ПК 1.3 Выполнять выгрузку продукции из тары, загрузку продукции в тару, погрузку тары на транспорт</p>	<p>Наименование, назначение, применение оборудования, инструментов, приспособлений для выгрузки продукции из тары, загрузки продукции в тару, погрузки тары на транспорт;</p> <p>Наименование, назначение тары разного вида;</p> <p>Выгрузка продукции из разного вида тары;</p> <p>Загрузка продукции в разного вида тару;</p> <p>Погрузка разного вида тары на транспорт;</p>	16	10	6	Опрос, практическая работа
<p>ПК 1.4 Выполнять доставку полуфабрикатов, сырья в производственные цехи, внутреннюю транспортную погрузку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары</p>	<p>Техника безопасности при работе с транспортировочным оборудованием;</p> <p>Наименование, назначение, применение оборудования для внутренней транспортной погрузки сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;</p> <p>Погрузка полуфабрикатов, сырья тары</p>	24	16	8	Опрос, практическая работа

	<p>в тару;</p> <p>Погрузка тары с полуфабрикатами, сырьем на транспортировочное оборудование;</p> <p>Транспортирование полуфабрикатов, сырья в производственные цехи;</p> <p>Внутрицеховая транспортировка сырья;</p> <p>Внутрицеховая транспортировка полуфабрикатов;</p> <p>Внутрицеховая транспортировка продуктов;</p> <p>Внутрицеховая транспортировка посуды;</p> <p>Внутрицеховая транспортировка инвентаря;</p> <p>Внутрицеховая транспортировка тары;</p>	12	8	4			Опрос, практическая работа
<p>ПК 1.5 Выполнять доставку готовой продукции к раздаче, в экспедицию</p>	<p>Наименование, назначение, применение оборудования для доставки готовой продукции к раздаче, в экспедицию;</p>	12	8	4			Опрос, практическая работа

	Погрузка готовой продукции на транспортировочное оборудование; Доставка готовой продукции к раздаче; Доставка готовой продукции в экспедицию;							
ПК 1.6 Выполнять установку подносов на транспортер при комплектации обедов, установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками	Установка подносов на транспортер; Установка на подносы: - столовых приборов; - хлеба; - тарелок с холодными закусками; - стаканов с напитками;	12	8	4			Опрос, практическая работа	
2. Работы по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, рабочим помещением - 208 часов								
ПК 2.1 Применять электротехническое оборудование	Наименование, назначение различного вида электротехнического оборудования кухни;	16	10	6			Опрос, практическая работа	

<p>кухни в соответствии с его назначением и соблюдением техники безопасности</p>	<p>Техника безопасности при работе с электротехническим оборудованием кухни;</p> <p>Правила эксплуатации разного вида электротехнического оборудования кухни;</p> <p>Применение разного вида электротехнического оборудования кухни в соответствии с его назначением, правилами эксплуатации и соблюдением техники безопасности;</p>					
<p>ПК 2.2 Выполнять включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников, заполнение котлов водой</p>	<p>Техника безопасности при работе с электрическими котлами;</p> <p>Техника безопасности при работе с газовыми котлами;</p> <p>Техника безопасности при работе с электрическими плитами;</p> <p>Техника безопасности при работе с газовыми плитами;</p> <p>Техника безопасности при работе с электрическими</p>	16	10	6		Опрос, практическая работа

<p>ПК 2.3 Выполнять чистку, мойку, дезинфекцию обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>шкафами; Техника безопасности при работе с газовыми шкафами; Техника безопасности при работе с электрическим кипятильником; Техника безопасности при работе с газовым кипятильником; Заполнение котлов водой; Включение электрических, газовых котлов; Включение электрических, газовых плит; Включение электрических, газовых шкафов; Включение электрических, газовых кипятильников;</p>	38		28	10	Опрос, практическая работа
--	---	----	--	----	----	----------------------------

	<p>Дезинфекции обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>Мойка, чистка, дезинфекция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столовой посуды, приборов; - инвентаря; - инструментов; - транспортировочного оборудования; - котлов; - плит; - духовых шкафов; 					
<p>ПК 2.4 Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную</p>	<p>Наименование, назначение различного вида оборудования, инвентаря, моющих, чистящих средств для мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря;</p> <p>Техника безопасности при работе с разного вида оборудованием, инвентарем, моющими, чистящими средствами для мытья кухонной посуды, инвентаря;</p> <p>Наименование, назначение раз-</p>	38		28	10	Опрос, практическая работа

	<p>ного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря;</p> <p>Санитарные требования мытья разного вида кухонной посуды и столовой посуды, инвентаря;</p> <p>Температурный режим, технологическая последовательность мытья разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную;</p> <p>Мытье разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную с применением профессиональных моющих, дезинфицирующих средств;</p> <p>Правила хранения кухонной и столовой посуды, инвентаря;</p>	38		28	10	
<p>ПК 2.5 Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечных машин;</p>	<p>Наименование, назначение разного вида посудомоечных машин;</p> <p>Техника безопасности при работе с разного вида посудомоечными машинами;</p>	38		28	10	Опрос, практическая работа

<p>моечной машины</p>	<p>Правила эксплуатации разного вида посудомоечных машин;</p> <p>Мытье разного вида кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечной машины;</p> <p>Правила хранения кухонной и столовой посуды, инвентаря;</p>					
<p>ПК 2.6 Выполнять сбор пищевых отходов</p>	<p>Наименование, назначение, применение оборудования, инвентаря для сбора пищевых отходов;</p> <p>Сбор пищевых отходов;</p>	24		18	6	Опрос, практическая работа
<p>ПК 2.7 Выполнять уборку производственных помещений пищеблока</p>	<p>Наименование, назначение, применение моющих средств, уборочного оборудования, инвентаря для уборки производственных помещений пищеблока;</p> <p>Маркировка инвентаря для каждой группы помещений согласно санитарным требованиям;</p> <p>Санитарные требования к пище-</p>	38		28	10	Опрос, практическая работа

	блоку;							
	Уборка разного вида горизонтальных и вертикальных поверхностей производственных помещений пищеблока;							
	Обработка (чистка, мойка, дезинфекция) уборочного инвентаря после уборки производственных помещений пищеблока;							
	Правила хранения моющих средств, уборочного оборудования, инвентаря для уборки производственных помещений пищеблока;							
ВСЕГО:		296	2	208	86			
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ								
Промежуточная аттестация		6						

Производственная практика	90							
Зачет по производственной практике	6							
Итоговая аттестация	6							
Консультации	18							
ИТОГО	422							

Дрозденко Ирина Григорьевна,
Заичкин Алексей Вячеславович,
Менюк Альбина Игоревна

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения
по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Корректор -----
Компьютерная верстка Я. С. Беляева

Подписано в печать:
Тираж 550 экз. Заказ:
Формат 60x841/16. Усл.печ.л
Отпечатано в полном соответствии с качеством электронного оригинал
макета в типографии «MONACORDI»
г. Всеволожск, ул.

