

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей по профессии 13249 Кухонный работник

АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника** является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья **13249 Кухонный работник** на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям:

- выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.
- а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки: общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.
- Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.
- Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.

- Планировать постоянное повышение собственной квалификации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.
- Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.
- Основы законодательства в области профессиональной деятельности. Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.
- Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.

- Производственный цикл предприятия питания. ○ Формы организации труда на производстве. ○ Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.
- Правила поведения в экстренных ситуациях. ○ Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.
- Правила внутреннего трудового распорядка. ○ Должностная инструкция. ○ Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).
- Важность планирования своей деятельности и методы планирования.
- Правила организации рабочего места. ○ Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.
- Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.
- Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности.
- Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.
- Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.
- Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.
- Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.
- Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности. ○

1.4. Результаты освоения АОП:

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по организации рабочего места кухонного работника, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:

- ОК 1. Рационально организует свою работу.
- ОК 2. Соблюдает личную гигиену.
- ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.
- ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.
- ПК 1.1 Моет производственные помещения.
- ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.
- ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

ПК 2.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и ПК 2.2 производственный инвентарь.

ПК 2.3 чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и ПК 3.1 производственный инвентарь.

ПК 3.2 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

Моет вручную в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

АОП.02 Производственная санитария и гигиена труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **АОП.02 Производственная санитария и гигиена труда** является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья *13249 Кухонный работник* на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки: общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Соблюдать требования санитарии и гигиены при хранении и обработке продуктов.

- Соблюдать личную гигиену.

- Выбирать правильные способы соблюдения санитарии и гигиены на рабочем месте.

- Выбирать спецодежду в соответствие с выполняемым заданием. ***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***

- Важность соблюдения безопасности продукции производства на предприятии питания.

- Возможные типы опасностей производства (микробиологические, физические, химические, аллергические).

- Основные причины возникновения рисков в области безопасности продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные загрязнения, здоровье персонала, паразиты и прочее).

- Риски в области безопасности продукции производства, существующие на рабочих местах.

- Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания.
- Краткие сведения о кишечных инфекционных заболеваниях.
- Виды гельминтозов и их профилактику.
- Виды мух, паразитов и грызунов и меры предупреждения заражения ими.
- Пищевые отравления и их предупреждение.
- Личную гигиену работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.
- Необходимость соблюдения личной гигиены (чистая одежда, наличие головных уборов, тщательное мытье рук после туалета, до начала работы, после работы с сырыми продуктами и отходами). - Правила мытья рук.
- Типы защитной одежды для разных видов работ (складирование, подготовка продуктов).
- Риски в области безопасности продукции, связанные с персоналом (инфекции, болезни, ношение аксессуаров и прочее).
- Правила обработки открытых ран (порезы, нагноения, ожоги).

1.4. Результаты освоения АОП:

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по организации рабочего места кухонного работника, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:

- ОК 1. Рационально организует свою работу.
- ОК 2. Соблюдает личную гигиену.
- ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.
- ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.
- ПК 1.1 Моет производственные помещения.
- ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.
- ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.
- ПК 2.1 Моет ручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и ПК 2.2 производственный инвентарь.
- ПК 2.3 чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и ПК 3.1 производственный инвентарь.
- ПК 3.2 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
- Моет ручную в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
- Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **АОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности** является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья **13249 Кухонный работник** на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям:

- выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки: общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки;
- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;
- пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве;
- правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек;
- определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками;
- убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами.

- важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания.
- факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания. - понятие инструктажа по охране труда и его виды.
- виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.
- типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.
- основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.
- профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.
- профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.
- рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.
- устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.
- основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.
- факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.
- статическое электричество и способы защиты от него.
- классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
- способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
- причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- меры защиты, исключаяющие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.
- основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- свойства хладагентов и правила их хранения.

- первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.
- предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.
- общие задачи пожарной безопасности.
- основные причины пожаров.
- требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания.
- правила проведения противопожарного инструктажа.
- пути эвакуации на случай возникновения пожара.

1.4. Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по Безопасным условиям работы, соблюдению требований охраны труда и техники безопасности, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:

- ОК 1. Рационально организует свою работу
- ОК 2. Соблюдает личную гигиену
- ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством
- ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

АОП.04 Технологическое оборудование предприятий общественного питания

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- включать электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;
- производить санитарную обработку технологического оборудования;
- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

АОП.05 Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии СПО *13249 Кухонный работник*.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

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

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

- важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе.
- принципы и методы эффективного общения.
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях.
- правила межличностного общения. Невербальные аспекты делового общения
 - понятие о взаимопомощи в коллективе.
 - методы работы в команде.
 - методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме.
 - понятие лояльности к организации и руководству.
 - правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.
 - типы работников и руководителей и их возможное поведение.
 - правила поведения в нестандартных ситуациях.
 - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.
 - тактика поведения в конфликтных ситуациях
 - правила постановки претензионных вопросов.
 - способы разрешения конфликтов.
 - профессиональная этика.
 - деловые контакты. Встречи, приветствия, представления, прощание.
 - деловые беседы и переговоры. Визитные карточки как инструмент делового общения.
 - правила пользования электронной почтой. Правила работы в компьютерных сетях, в том числе, Интернете.
 - культура речи. Способы аргументации в производственных ситуациях. Культура общения по телефону.

- имидж и стиль в общении Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары.
- правила поведения в общественных местах: на улице, в транспорте, магазине, ресторане, больнице. Правила поведения на отдыхе: в театре, музее, бане, бассейне, на природе.

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

- проявлять коммуникативные умения.
- использовать различные стили и тактики общения.
- вести деловые переговоры с коллегами.
- вести переговоры для предотвращения конфликтов.
- осуществлять посредническую функцию при возникновении конфликтов и недовольства среди работников.

АОП.06 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **Безопасность жизнедеятельности** является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

Изучение ОП.02 Безопасность жизнедеятельности является необходимым звеном в системе подготовки и переподготовки рабочих кадров. Учебная дисциплина логически, содержательно и методически взаимосвязана с дисциплинами общеобразовательного и междисциплинарными курсами профессионального цикла.

1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталостью. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словеснологическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью):

болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;

- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение

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

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

- Правильно реагировать на оповещения о чрезвычайных ситуациях;
- Вести здоровый образ жизни;
- Оказывать первую помощь при травмах;
- Обеспечивать комфортные условия труда;
- Соблюдать личную гигиену, предупреждать инфекционные заболевания; В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- Классификацию чрезвычайных ситуаций.
- Вредные факторы производственной среды.

Санитарно-технические требования к производственным помещениям

АУД.01 Адаптивные информационные технологии

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины АУД.01 Адаптивные информационные технологии является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Адаптационный учебный цикл.

Изучение АУД.01 «Адаптивные информационные технологии» является необходимым звеном в системе подготовки и переподготовки рабочих кадров.

Учебная дисциплина логически, содержательно и методически взаимосвязана с дисциплинами общеобразовательного, общепрофессионального цикла и междисциплинарными курсами профессионального цикла.

1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталостью. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем нагляднообразное и особенно словеснологическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

-

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования компьютерной техники;
- приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

АУД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с Письмом Минобрнауки России от 22.04. 2015 № 06 - 443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06 - 830 вн) по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код компетенции	Содержание компетенции

<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. • Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. • Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. • Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. • Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. • Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Цель:

Формирование психолого-педагогической культуры студентов, включая студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации.

Задачи дисциплины:

1. Создание условий для толерантного восприятия и адекватного оценивания своих профессиональных и личностных возможностей, с учетом индивидуальных психологических особенностей, целей, мотивов, состояний.

2. Формирование представлений о структуре и направленности личности, самосознании и мотивационно-потребностной сфере, о направлениях и средствах саморазвития в межличностной и профессиональной сферах, о способах профессионального самоопределения.

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

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанный и адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

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

- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности;

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- основные принципы и технологии выбора профессии.

АУД.03 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины **АУД.03 Основы интеллектуального труда** является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Адаптационный учебный цикл

1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталостью. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем нагляднообразное и особенно словеснологическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;

- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий; - основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

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

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

АУД.04 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 13249 Кухонный рабочий

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина адаптивного цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
- функции органов труда и занятости населения.

АУД 05. Коммуникативный практикум

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с Письмом Минобрнауки России от 22.04. 2015 № 06 - 443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06 - 830 вн) по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	Рационально организовывает свою работу. Соблюдает личную гигиену. Взаимодействует с другими работниками и руководством. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Проявлять коммуникативные умения.
- Использовать различные стили и тактики общения.
- Вести деловые переговоры с коллегами.
- Вести переговоры для предотвращения конфликтов.
- Осуществлять посредническую функцию при возникновении конфликтов и недовольства среди работников.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Важность атмосферы уважения и взаимопонимания в коллективе.
- Принципы и методы эффективного общения.
- Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях.
- Правила межличностного общения. Невербальные аспекты делового общения
- Понятие о взаимопомощи в коллективе.
- Методы работы в команде.
- Методы взаимодействия с другими работниками в уважительной и вежливой форме.
- Понятие лояльности к организации и руководству.
- Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.
- Типы работников и руководителей и их возможное поведение.
- Правила поведения в нестандартных ситуациях.
- Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - Тактика поведения в конфликтных ситуациях - Правила постановки претензионных вопросов.
- Способы разрешения конфликтов.
- Основы профессиональной этики.
- Правила проведения деловых бесед и переговоров.
- Правила пользования электронной почтой.
- Правила работы в компьютерных сетях, в том числе, Интернете.
- Способы аргументации в производственных ситуациях.
- Правила общения по телефону.

- Правила поведения в общественных местах: на улице, в транспорте, магазине, ресторане, больнице. Правила поведения на отдыхе: в театре, музее, бане, бассейне, на природе.

АУД.06 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья *13249 Кухонный работник* на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Адаптационный учебный цикл

1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталостью. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем нагляднообразное и особенно словеснологическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании.

При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

Цель преподавания дисциплины: показать возможность физической реабилитации инвалидов средствами физической культуры и спорта, улучшение их морального состояния.

Основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

Задачи:

1. Создание правильной основы для формирования двигательных умений и навыков, общей двигательной культуры.

2. Коррекция позотонических реакций в локомоторно-статических функциях;

3. Развитие рецепторных отношений в координации движений, упражнения для формирования свода стоп, их подвижности и опоростойкости;

4. Формирование равновесия;

5. Формирование правильной осанки;

6. Развитие пространственной ориентировки и точности движений;

7. Развитие зрительно- моторной координации;

8. Формирование и развитие ППФП

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у учащихся разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач. Данная программа изменена по сравнению с принятой программой учебной дисциплины «Физическая культура».

В результате учебной дисциплины учащиеся должны **уметь и знать:**

- Планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности;

- Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;

- Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;

- Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;

- Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;

- Проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры (в роли помощника

учителя);

Волейбол - помощь в судействе. Организация и проведение подвижных игр и игровых заданий.

Баскетбол - подготовка места занятий. Помощь в судействе.

Программа содержит также теоретическую часть. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научнопрактических основ физической культуры, осознание учащимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

1.5. Врачебно-педагогический контроль в адаптивном физическом воспитании:

Виды врачебно-педагогического контроля: этапный, текущий, оперативный и педагогический контроль.

Показания и противопоказания для занятий адаптивной физической культурой и адаптивным спортом для лиц с ограниченными функциональными возможностями. Противопоказания и рекомендации в адаптивном физическом воспитании при состояниях после перенесенных острых заболеваний.

Профилактика травматизма в адаптивном физическом воспитании.

Рекомендации по совершенствованию организации занятий.

Методы исследований и контроля эффективности в адаптивном физическом воспитании.

Материально-техническое обеспечение при занятиях адаптивным физическим воспитанием.

Соответствие мест проведения занятий физическим воспитанием общим гигиеническим требованиям.

АПМ 01. ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированного профессионального модуля (далее программа) – является частью программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- убирать производственные помещения;

- подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Моет производственные помещения

ПК.1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон

ПК.1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

ПК.1.4 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК.1.5 Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь

ПК.1.6 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную 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.
- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;
- мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;
- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

- **уметь:**
- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений.
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. **знать:**
- структуру и планировку производственных помещений.
- представление о работе кухни.
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений.
- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.
- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.
- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.
- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.
- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.
- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.

- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила утилизации отходов.

АПМ.02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

1.1. Область применения программы

Программа ПМ 02 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии (профессиям) СПО «Кухонный рабочий» для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоения вида деятельности (ВД).

1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения курса

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки гастрономических продуктов

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к основным супам и соусам;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении сладких блюд и напитков;
- Ассортимент, товароведную характеристику и требование к качеству различных видов круп, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК, при наличии) компетенциями:

ПК 2.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 2.2. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 2.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние