Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____
«09» 06 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология уборки производственных помещений
адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки
по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Игарка, 2022

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма 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», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. No05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)
Разработчик: Римавичуте И.А. – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Эксперт:
Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Технология уборки производственных помещений

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Основы физиологии питания разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273; приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС обрывания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма 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); Квалификационной характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
- убирать производственные помещения.

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.

Общие компетенции выпускника.

ОК 1. Рационально организовывает 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.

Специальные требования:

- использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания,
- использование учебников, учебных пособий и дидактических материалов,
- использование технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,
- развитие произвольности психических процессов, волевых качеств,
- накопления сенсорной информации обогащения словарного запаса, улучшения эмоционального фона, развитие моторики,

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

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.

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.

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.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по уборке производственных помещений, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Рационально организовывает 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИРНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*144*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*34*
в том числе:	
теоретические занятия	*24*
практические занятия	*10*
*Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета**, экзамена***	

3.2 Содержание обучения по адаптированному профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект))	Объем часов
1	*2*	*3*
Профессиональный цикл		
Профессиональный цикл 2.2.Технология уборки производственных помещений		
Тема 1. Производственные помещения.	**Содержание**	39
	Структура производственных помещений.	5
	Планировка производственных помещений	5
	Представление о работе кухни	5
	Виды поверхностей стен производственных помещений.	5
	Виды поверхностей полов производственных помещений.	5
	Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений	5
	Практические занятия	8
	ПЗ № 1. Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений	4
	ПЗ № 2. Виды поверхностей стен и полов производственных помещений.	4
Тема 2. Моющие и дезинфицирующие средства.	**Содержание**	16
	Моющие средства: понятие, виды, состав.	4
	Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений	4
	Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав.	4
	Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	4
	Практические занятия	7
	ПЗ № 3. Освоение правил использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений	4
	ПЗ № 4. Освоение правил использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.	3
	Содержание	40

Тема 3. Уборочная техника. Уборочный инвентарь.	Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.	4
	Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.	4
	Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений	4
	Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений.	4
	Важность использования моющих и дезинфицирующих средств по назначению	4
	Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы	5
	Рациональные приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы	5
	Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы.	5
	Рациональные приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы.	5
	Практические занятия	6
	ПЗ № 5. Формирование умений при работе с уборочным инвентарем»	3
	ПЗ № 6. Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств	3
Тема 4. Уборка производственных помещений.	**Содержание**	25
	Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.	5
	Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.	5
	Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	5
	Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.	5
	Дифференцированный зачет	5
	Практические занятия	12
	ПЗ № 7. Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии	3
	ПЗ № 8. Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	3
	ПЗ № 9. Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	3
	ПЗ № 10. ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе с моющими, дезинфицирующими и чистящими средствами.	3
	Итого	144

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральный закон РФ 02 января 2000 года № 29-ФЗ (в ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»// Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Пукалина. –М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Королёв А. А., Несвижский Ю. В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1 М. Изд. Центр «Академия»», 2017 г.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты **(освоенные профессиональные компетенции)**	**Основные показатели оценки результата**
ПК1.1Производить обработку, мойку производственных помещений	- Обработка, мойка производственных помещений - Использование индивидуальных средств защиты. - Хранение посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения. - Осуществление сбора посуды по видам. - Осуществление мойки и сушки варочных котлов. - Осуществление мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.) - Осуществление мойки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря. - Осуществление мойки и хранения столовых приборов. - Проведение текущей и генеральной уборки.
ПК1.2Составлять специальные моющие растворы.	- Подготовка специальных моющих растворов. - Приготовление разбавленных растворов моющих средств.

	- Хранение моющих средств.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты **(освоенные общие компетенции)**	**Основные показатели оценки результата**
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; ответственность за качество своей работы.
ОК2Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и контроль ситуации; выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; проявление ответственности за принятое решение.
ОК4Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Извлечение и анализ информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.
ОК5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникативных технологий.

ОК6Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.