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

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 88 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____
«29» 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря
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: Аркадьева О. Л – 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	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря

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

-Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 2.2 Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

Общие компетенции выпускника.

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели 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.

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 модуля

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

***иметь практический опыт*:**

– подготовки рабочего места к производственной деятельности;

– обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря;

– обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;

- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

– подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;

– производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;

– производить уборку производственных помещений;

– готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;

– проводить дезинфекцию рабочего места;

- использовать индивидуальные средства защиты

- осуществлять сбор посуды по видам
– содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды, и уборочную технику в чистом и исправном виде;
– заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
– собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
– очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

знать:

- виды моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- средства индивидуальной защиты;
- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- правила очистки посуды;
- способы выбора моющих средств;
- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки,
- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения
– технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
– нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;
- правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 451 час, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 451 час,
включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 235 часов,
учебной практики – 108 часов
производственной практики – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименования результатов обучения
ПК 2.1	Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.2	Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.3	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИРНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*451*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*235*
в том числе:	
теоретические занятия	*129*
практические занятия	*106*
учебная практика	*108*
производственная практика	*108*
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	
Раздел 1. Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря		**39**
Тема 1.1 Правила безопасности труда и организация рабочего места при выполнении кухонных работ	**Содержание**	**4**
	Характеристика кухонных работ. Основное положение по охране труда.	1
	Особенности организации рабочего места. Основы производственной санитарии.	1
	Общие правила техники безопасности.	1
	Оказание первой помощи при различных травмах.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1. «Безопасные методы труда при выполнении кухонных работ».	1
	ПЗ № 2. «Организация работы по охране труда».	1
Тема 1.2 Инструменты, оборудование, инвентарь, применяемые при кухонных работах.	**Содержание**	**6**
	Материалы, инвентарь и оборудование, применяемые при кухонных работах.	1
	Оборудование заготовочных цехов.	1
	Кухонная посуда и ее применение.	1
	Столовая посуда и ее применение.	1
	Производственный инвентарь: назначение и виды.	1
	Санитарные требования к производственному инвентарю.	1
	Практические занятия	**4**
	ПЗ № 1. «Выбор производственного инвентаря для работы в овощных заготовочных цехах».	1
	ПЗ № 2. «Выбор производственного инвентаря для работы в овощных заготовочных цехах».	1
	ПЗ № 3. «Выбор производственного инвентаря в мясном заготовочном цехах».	1

	ПЗ № 4. «Выбор производственного инвентаря в мясном заготовочном цехах».	1
Тема 1.3 Моющие и дезинфицирующие средства.	**Содержание**	**5**
	Виды моющих средств, применяемых в кухонных работах.	1
	Жидкие моющие средства, из предназначение, условие хранения и использование.	1
	Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов.	1
	Средства индивидуальной защиты.	1
	Абразивные моющие средства. Их назначение, условия хранения и использования. Средства индивидуальной защиты.	1
	Практические занятия	**6**
	ПЗ № 1. «Способы приготовления моющих растворов»	1
	ПЗ № 2. «Техника безопасности приготовления моющих растворов»	1
	ПЗ № 3. «Приготовление моющих растворов»	1
	ПЗ № 4. «Приготовление дезинфицирующих растворов»	1
	ПЗ № 5. «Выбор средств индивидуальной защиты при изготовлении моющих растворов»	1
	ПЗ № 6. «Выбор средств индивидуальной защиты при изготовлении дезинфицирующих растворов»	1
Тема 1.4 Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности.	**Содержание**	**3**
	Способы, правила мойки и сушки посуды	1
	Способы, правила мойки и сушки приборов и инвентаря.	1
	Способы, правила мойки и сушки тары различного назначения.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1. «Особенности обращения с посудой, способы из сохранности»	1
	ПЗ № 2. «Особенности обращения с приборами, способы их сохранности»	1
Тема 1.5 Предварительные работы при мойке посуды.	**Содержание**	**3**
	Сбор использованной посуды со столов в моечное отделение. Установка посуды на подносы. Очистка посуды от отходов.	1
	Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1
	Сортировка посуды по видам.	1
	Практические занятия	**4**
	ПЗ № 1. «Инструкция обработки кухонной посуды».	1
	ПЗ № 2. «Инструкция мытья кухонной посуды».	1
	ПЗ № 3. Разработка инструкционной карты «Технология обработки кухонной посуды».	1
	ПЗ № 4. Разработка инструкционной карты «Технология мытья кухонной посуды».	1
Раздел 2. Обработка, мойка и хранение оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря		**52**
Тема 2.1	**Содержание**	**7**

Мойка и хранение варочных котлов и кастрюль.	Виды варочных котлов.	1
	Виды пароварочных котлов.	1
	Мойка варочных котлов, ополаскивание горячей водой.	1
	Просушивание варочных котлов.	1
	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1
	Санитарные требования к обработке варочных котлов.	1
	Санитарные требования к обработке варочных котлов.	1
	Практические занятия	**8**
	ПЗ № 1. «Таблица видов варочного оборудования и кастрюль»	1
	ПЗ № 2. «Таблица видов варочного оборудования и кастрюль»	1
	ПЗ № 3. «Таблица видов варочного оборудования и кастрюль»	1
	ПЗ № 4. «Таблица видов варочного оборудования и кастрюль»	1
	ПЗ № 5. «Разработка инструкционной карты мойки и хранение варочных котлов с указанием инструментов и оборудованием»	1
	ПЗ № 6. «Разработка инструкционной карты мойки и хранение варочных котлов с указанием инструментов и оборудованием»	1
	ПЗ № 7. «Таблица изготовления моющих дезинфицирующих растворов»	1
	ПЗ №8. « таблица изготовления моющих дезинфицирующих растворов»	1
Тема 2.2 Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)	**Содержание**	**5**
	Виды мелкого деревянного инвентаря.	1
	Маркировка разделочных досок.	1
	Выбор моечных средств, для мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)	1
	Безопасное использование моющих средств при обработке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)	1
	Безопасное использование дезинфицирующих средств при обработке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1. «Выполнение схемы технологического процесса мойки разделочных досок и мелко деревянного инвентаря»	1
	ПЗ № 2. «Выполнение схемы технологического процесса хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря»	1
Тема 2.3 Мойка и хранение	**Содержание**	**6**
	Виды металлического кухонного инвентаря.	1

металлического и эмалированного кухонного инвентаря.	Виды эмалированного кухонного инвентаря.	1
	Безопасное использование моющих средств.	1
	Безопасное использование дезинфицирующих средств.	1
	Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря.	1
	Мойка, сушка и условие хранения металлического инвентаря.	1
	Практические занятия	**4**
	ПЗ № 1. «Выполнение схемы технологического процесса мойки металлического кухонного инвентаря»	1
	ПЗ № 2. «Выполнение схемы технологического процесса хранение металлического кухонного инвентаря»	1
	ПЗ № 3. «Выполнение схемы технологического процесса мойки эмалированного кухонного инвентаря»	1
	ПЗ № 4. «Выполнение схемы технологического процесса хранения эмалированного кухонного инвентаря»	1
Тема 2.4 Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов.	**Содержание**	**8**
	Вид столовой посуды.	1
	Вид столовых приборов.	1
	Выбор моющих средств.	1
	Выбор моющих средств.	1
	Мойка чашек.	1
	Мойка столовых приборов.	1
	Сушка и условия хранения чашек.	1
	Сушка и условия хранения столовых приборов.	1
	Практические занятия	**4**
	ПЗ № 1. Расчет объема кухонных работ.	1
	ПЗ № 2. Выбор материала.	1
	ПЗ № 3. Выбор инструмента.	1
	ПЗ № 4. Оборудования для мойки по предложенным образцам.	1
Тема 2.5 Проведение уборки помещения.	**Содержание**	**4**
	Порядок и последовательность проведения генеральной уборки.	1
	Порядок и последовательность проведения генеральной уборки.	1
	Порядок и проведение текущей уборки.	1
	Порядок и проведение текущей уборки.	1
	Практические занятия	**4**
	ПЗ № 1. Инструкция уборки овощного цеха.	1

	ПЗ № 2. Инструкция уборки овощного цеха.	1
	ПЗ № 3. Инструкция уборки овощного цеха	1
	ПЗ № 4. Инструкция уборки овощного цеха	1
	Итого за 1 курс:	**91**
		22
Тема 2.6. Чистка поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды	**Содержание**	**5**
	Рациональные методы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.	1
	Рациональные приемы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.	1
	Требования санитарии и гигиены при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.	1
	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	1
	Требования у личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуде.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды»	1
	Содержание	**4**
	Правила безопасного хранения чистящих и моющих средств, предназначенных для последующего использования.	1
	Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	1
	Правила утилизации отходов.	1
	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования»	1
	ПЗ № 2 «Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования»	1
	Содержание	**2**

	Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.	1
	Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Правила уборки производственных помещений»	1
	ПЗ № 2 «Уборка прилежащих территорий производства»	1
	Содержание	**3**
	Генеральная уборка производственных помещений.	1
	Хранение моющих средств.	1
	Содержание уборочной техники.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Поддержание в чистоте производственных помещений»	2
	ПЗ № 2 «Поддержание в чистоте производственных помещений»	2
Раздел 3. Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды		**122**
Тема 3.1 Характеристика кухонной посуды, назначение, правила мытья	**Содержание**	**4**
	Основная классификация производственного инвентаря.	1
	Основная классификация производственного инвентаря.	1
	Основная классификация кухонной посуды.	1
	Основная классификация кухонной посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Виды производственного инвентаря»	1
	ПЗ № 2 «Виды кухонной посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики.	1
	Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики.	1
	Практический занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1
	ПЗ № 2 «Определение вида поверхности посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1

	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
	Содержание	**4**
	Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды(керамической) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды(керамической) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды(керамической) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1

	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
	Содержание	**2**
	Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики.	1
	Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида поверхности посуды»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов поверхности посуды»	1
Тема 3.1. Виды производственного оборудования.	**Содержание**	**2**
	Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе.	1
	Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки куххонной посуды и производственного инвентаря»	1
	Содержание	**2**
	Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	1
	Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря»	1
	Содержание	**2**
	Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды.	1
	Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды.	1

	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря»	1
	Содержание	**2**
	Характеристика отечественных посудомоечных машин.	1
	Характеристика отечественных посудомоечных машин.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря»	1
	Содержание	**2**
	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	1
	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря»	1
	Содержание	**2**
	Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря.	1
	Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря»	1
	Содержание	**2**
	Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.	1

	Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки куххонной посуды и производственного инвентаря»	1
	Содержание	**2**
	Требования техники безопасности при эксплутации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.	1
	Требования техники безопасности при эксплутации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды»	1
	ПЗ № 2 «Правила пользования посудомоечной машины для мойки куххонной посуды и производственного инвентаря»	1
Тема 3.2. Столовая посуда, приборы, белье.	**Содержание**	**2**
	Классификация столовой посуды.	1
	Классификация столовой посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Фарфоровая посуда.	1
	Фарфоровая посуда.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Фаянсовая посуда.	1
	Фаянсовая посуда.	1

	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой.	1
	Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Керамическая посуда, правила мытья.	1
	Керамическая посуда, правила мытья.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Стеклянная посуда, правила мытья.	1
	Стеклянная посуда, правила мытья.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Хрустальная посуда, правила мытья.	1
	Хрустальная посуда, правила мытья.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Характеристика металлической посуды.	1
	Характеристика металлической посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1

	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Уход за металлической посудой.	1
	Уход за металлической посудой.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Характеристика деревянной посуды.	1
	Характеристика деревянной посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Характеристика пластмассовой посуды.	1
	Характеристика пластмассовой посуды.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида столовой посуды, назначение»	1
	ПЗ № 2 «Определение дефектов посуды»	1
	Содержание	**2**
	Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика.	1
	Основные столовые приборы.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей»	1
	ПЗ № 2 «Обработка столовой посуды»	1
	Итог за II курс	**144**
УП. 1.1. Учебная практика Мытье посуды, инвентаря, технологического и холодильного	**I курс**	
	Составление технологической карты по обработке посуды	6
	Мытье кухонной и столовой посуды. Выполнение работ по мытью кухонной посуды.	6
	Составляем технологической карты по обработке кухонного инвентаря.	6
	Мытье кухонного инвентаря. Выполнение работ по мытью кухонного инвентаря.	6
	Составление технологической карты по обработке технологического оборудования (механического) и	6

оборудования	холодильного оборудования. Мытье технологического и холодильного оборудования.	
	Составление технологической карты по обработке технологического оборудования (теплового, немеханического) и холодильного оборудования. Мытье технологического и холодильного оборудования.	6
	Выполнение работ мытью технологического и холодильного оборудования.	6
	Выполнение чистки, мойки и дезинфекции кухонной посуды.	6
	Итого	**48**
	II курс	6
	Выполнение чистки, мойки и дезинфекции кухонного инвентаря.	6
	Выполнение чистки, мойки и дезинфекции кухонного оборудования.	6
	Выполнение работ по мытью кухонной и столовой посуды с просушкой.	6
	Выполнение работ по мытью кухонной и столовой посуды с просушкой.	6
	Выполнение работ по мытью кухонной и столовой посуды с просушкой.	6
	Выполнение работ по мытью кухонного инвентаря с просушкой.	6
	Выполнение работ по мытью кухонного инвентаря с просушкой.	6
	Применение дезинфицирующих средств по инструкции при обработке кухонного инвентаря.	6
	Применение дезинфицирующих средств по инструкции при обработке кухонного инвентаря.	6
	Итого	**60**
ПП. 1.1. Производственная практика.	**I курс**	
	Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	**6**
	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.	**6**
	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	**6**
	Правила пользования чистящими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	**6**
	Правила пользования моющими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	**6**
	Правила пользования дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	**6**
	Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.	**6**
	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом.	**6**
	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине.	**6**
	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	**6**

	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.	**6**
	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.	**6**
	Итого:	**72**
	II курс	
	Чистка поверхностей кухонной фаянсовой, металлической, керамической, посуды.	**6**
	Чистка поверхностей кухонной деревянной пластмассовой, стеклянной посуды.	**6**
	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	**6**
	Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды.	**6**
	Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	**6**
	Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде.	**6**
	Дифференцированный зачет.	**6**
	Итого:	**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется лаборатория «Технология приготовление пищи».

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории: технология кулинарного производства: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, овощерезка, инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, овощерезка, инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей.

Специальные условия:

- наполняемость группы не более 15 человек;
- здоровье сберегающие технологии;
- возможность отдыха во время занятий;
- многократное повторение материала;
- индивидуальный подход;
- рефлексия;
- организация личного пространства;
- разнообразные формы предоставления заданий и ответов (устный, письменный на бумаге, письменный на ПК);
-увеличение времени для освоения учебного материала;
- опережающие задания при изучении сложных тем;
- выработка умение правильно составить ответ на поставленные вопросы;
- частое повторение с использованием технологических карт;
- доступность содержания;
- пауза и ритмика;
- специальные задания;
- наглядный материал на всех этапах урока;
-личный показ приемов при формировании ПК и ОК с речевым сопровождением;
- включение в разноуровневую посильную групповую работу;
- решение проектированных жизненных и профессиональных ситуаций;
- технология формирования личностных смыслов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - 2-е изд.- М.: Академия, 2017
2. 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. Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С. Техническое оснащение организаций питания. М. Изд. Центр «Академия», 2017 г.
2. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. М. Изд. Центр «Академия», 2012 г.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М. Изд. Центр «Академия», 2008 г.

Интернет-ресурсы

1.Методическое пособие для санитарно-гигиенического обучения должностных лиц и работников предприятий общественного питания http://www.pitportal.ru/ses/10993.html

2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.	•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;	*Устный зачет* *Экспертная оценка на практическом зачете*
ПК 2.2 Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.	•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;	*Устный зачет* *Экспертная оценка на практическом зачете*
ПК 2.3 Содержит посудомоечную посуду и уборочную технику в чистом и исправном виде	•содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.	*Устный зачет* *Экспертная оценка на практическом зачете*

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.
ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3 Анализировать 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.
ОК4 Осуществлять 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..
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникативных технологий.
ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.