


| | |
|---|--|
|  | Министерство образования и молодежной политики Свердловской области |
| | Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения» |
| | Реализация основных профессиональных образовательных программ |



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
АДАптиРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ
01. ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ, СТОЛОВОЙ
ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ
 программа профессионального обучения
 (программа профессиональной подготовки)
13249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК

Форма обучения: очная

Уровень подготовки: базовый

СОГЛАСОВАНО

(должность)

(наименование организации)

«__» _____ 20__ г.

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
социально-экономического профиля
Протокол № 15
от 28 августа 2020г.

М.П.

Екатеринбург
2020

Рабочая программа адаптированного профессионального модуля АПМ.01.

Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов на основе:

Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник» (утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 г. N 1138н) и Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-830вн от 20.04.2015 года *а также* в соответствии с учебной нагрузкой модульного учебного плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения».

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения», 620010, г. Екатеринбург, ул. Дагестанская, 36

Разработчик:

Коваль Светлана Валерьевна, преподаватель 1КК

Консультант: Катанэ Наталья Викторовна, зам.директора по учебно-производственной работе.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО | 9 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 27 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 30 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 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.1.1Моет производственные помещения

ПК.1.2Проводит дезинфекцию рабочих зон

ПК.1.3Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

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

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

ПК.1.6Содержит 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
-

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы адаптированного профессионального модуля:

Всего: **386** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **386**

часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **194** часа;

лабораторно – практических занятий – **66** часов

самостоятельной работы обучающегося – **126** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения адаптированного профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ОК 1. | Рационально организывает 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 | Моеет производственные помещения. |
| ПК 1.2 | Проводит дезинфекцию рабочих зон. |
| ПК 1.3 | Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. |
| ПК 1.4 | Моеет 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. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план адаптированного профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 1.1 – 1.3 | МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений | 160 | 106 | 26 | 54 |
| ПК 1.4 - 1.6 | МДК.01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной столовой посуды и приборов | 226 | 154 | 40 | 72 |
| | <i>Всего:</i> | | | | |

3.2. Содержание обучения по адаптированному профессиональному модулю (АПМ)

| Наименование разделов адаптированного профессионального модуля (АПМ), адаптированных междисци- плинарных курсов (АМДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | | Объем часов | Уровень усвоения |
|--|---|---|----------------|---------------------|
| 1 | 2 | | | 3 |
| МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений | | | | |
| Введение | Содержание | | | 1 |
| | 1 | Цель и задачи курса | 1 | |
| | 2 | Цель и задачи курса | 1 | |
| Тема 1 Производственные помещения | Содержание | | | |
| | 3 | Структура производственных помещений. | 1 | |
| | 4 | Структура производственных помещений. | 1 | |
| | 5 | Планировка производственных помещений | 1 | |
| | 6 | Планировка производственных помещений | 1 | |
| | 7 | Планировка производственных помещений | 1 | |
| | 8 | Планировка производственных помещений | 1 | |
| | 9 | Представление о работе кухни | 1 | |
| | 10 | Представление о работе кухни | 1 | |
| | 11 | Представление о работе кухни | 1 | |
| | 12 | Виды поверхностей стен производственных помещений. | 1 | |
| | 13 | Виды поверхностей стен производственных помещений. | 1 | |
| | 14 | Виды поверхностей стен производственных помещений. | 1 | |
| | 15 | Виды поверхностей полов производственных помещений. | 1 | |
| 16 | Виды поверхностей полов производственных помещений. | 1 | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 17 | Виды поверхностей полов производственных помещений. | 1 | |
| | 18 | Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений | 1 | |
| | 19 | Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений | 1 | |
| | 20 | Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений | 1 | |
| | 21 | Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений. | 1 | |
| | 22 | Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений. | 1 | |
| | 23 | Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных помещений. | 1 | |
| Самостоятельная работа: | | | | |
| | Планирование заготовочного цеха. | | 1 | |
| | Планирование заготовочного цеха. | | 1 | |
| | Работа кухни. | | 1 | |
| | Работа кухни. | | 1 | |
| | Виды поверхностей полов и стен в зале. | | 1 | |
| | Виды поверхностей полов и стен в зале. | | 1 | |
| | Уборка стен в складских помещениях | | 1 | |
| | Уборка стен в складских помещениях | | 1 | |
| | Использование моющих средств при уборке в складских помещениях. | | 1 | |
| | Использование моющих средств при уборке в складских помещениях. | | 1 | |
| Тема 2 Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка специальных моющих растворов. | Содержание | | | 1 |
| | 24 | Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав | 1 | |
| | 25 | Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав | 1 | |
| | 26 | Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав | 1 | |
| | 27 | Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений. | 1 | |
| | 28 | Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений. | 1 | |

| | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|
| | 29 | Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений. | 1 | |
| | Самостоятельная работа: | | | |
| | Использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе. | | 1 | |
| | Использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе. | | 1 | |
| | Использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе. | | 1 | |
| | Использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе. | | 1 | |
| Тема 3 Уборочная техника. | Содержание | | | |
| | 30 | Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений | 1 | |
| | 31 | Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений | 1 | |
| | Практические занятия | | | |
| | 32 | Практическое занятие №1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | 2 |
| | 33 | Практическое занятие №1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | |
| | 34 | Практическое занятие №1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | |
| | 35 | Практическое занятие №1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | |
| | 36 | Практическое занятие №2. Пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | |
| | 37 | Практическое занятие №2. Пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | |
| | 38 | Практическое занятие №2. Пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | |
| | 39 | Практическое занятие №2. Пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений | 1 | |
| | Содержание | | | |
| | 40 | Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений | 1 | 1 |
| | 41 | Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений | 1 | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|---|---|
| | 42 | Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений | 1 | |
| | 43 | Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений. | 1 | |
| | 44 | Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений. | 1 | |
| | Практические занятия | | | |
| | 45 | Практическое занятие №3. Важность использования средств уборки по назначению | 1 | |
| | 46 | Практическое занятие №3. Важность использования средств уборки по назначению | 1 | |
| | 47 | Практическое занятие №4. Важность использования моющих средств по назначению | 1 | |
| | 48 | Практическое занятие №4. Важность использования моющих средств по назначению | 1 | |
| | 49 | Практическое занятие №5. Соблюдение инструкций по выбору моющих средств | 1 | |
| | 50 | Практическое занятие №5. Соблюдение инструкций по выбору моющих средств | 1 | |
| | 51 | Практическое занятие №6. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств | 1 | |
| | 52 | Практическое занятие №6. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств | 1 | |
| | Содержание | | | |
| | 53 | Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений | 1 | |
| | 54 | Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений | 1 | |
| | 55 | Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений | 1 | |
| | 56 | Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений | 1 | |
| | 57 | Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений. | 1 | |
| | 58 | Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений. | 1 | |
| | 59 | Важность использования средств уборки по назначению | 1 | |
| | 60 | Важность использования моющих средств по назначению | 1 | |
| | Практические занятия | | | 2 |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | 61 | Практическое занятие №7. Соблюдение инструкций по выбору моющих средств | 1 | |
| | 62 | Практическое занятие №7. Соблюдение инструкций по выбору моющих средств | 1 | |
| | 64 | Практическое занятие №8. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств | 1 | |
| | 64 | Практическое занятие №8. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств | 1 | |
| | Содержание | | | 2 |
| | 65 | Важность использования дезинфицирующих средств по назначению | 1 | |
| | 66 | Важность использования дезинфицирующих средств по назначению | 1 | |
| | 67 | Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы. | 1 | |
| | 68 | Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы. | 1 | |
| | 69 | Рациональные приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы. | 1 | |
| | 70 | Рациональные приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы. | 1 | |
| | 71 | Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы. | 1 | |
| | 72 | Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы. | 1 | |
| | 73 | Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы. | 1 | |
| | 74 | Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к окончанию работы. | 1 | |
| | Самостоятельная работа: | | | |
| | Уборочная техника, применяемая при уборке в залах | | 1 | |
| | Уборочная техника, применяемая при уборке в залах | | 1 | |
| | Уборочная техника, применяемая при уборке в залах | | 1 | |
| | Проверка рабочего состояния уборочной техники. | | 1 | |
| | Проверка рабочего состояния уборочной техники. | | 1 | |

| | | | | |
|------------------------------------|---|--|---|----------|
| | Проверка рабочего состояния уборочной техники. | | 1 | |
| | Правила пользования уборочной техникой. | | 1 | |
| | Правила пользования уборочной техникой. | | 1 | |
| | Правила пользования уборочной техникой. | | 1 | |
| | Виды уборочной техники | | 1 | |
| | Виды уборочной техники | | 1 | |
| | Виды уборочной техники | | 1 | |
| | Виды уборочной техники, предназначенные для уборки в складских помещениях | | 1 | |
| | Виды уборочной техники, предназначенные для уборки в складских помещениях | | 1 | |
| | Виды уборочной техники, предназначенные для уборки в складских помещениях | | 1 | |
| | Средства уборки, применяемые в процессе подготовки производственных помещений | | 1 | |
| | Средства уборки, применяемые в процессе подготовки производственных помещений | | 1 | |
| | Средства уборки, применяемые в процессе подготовки производственных помещений | | 1 | |
| | Виды моющих средств | | 1 | |
| | Виды моющих средств | | 1 | |
| | Виды моющих средств | | 1 | |
| | Виды дезинфицирующих средств | | 1 | |
| | Виды дезинфицирующих средств | | 1 | |
| | Виды дезинфицирующих средств | | 1 | |
| | Приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений | | 1 | |
| | Приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений | | 1 | |
| | Приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений | | 1 | |
| | Подготовка производственных помещений к уборке | | 1 | |
| | Подготовка производственных помещений к уборке | | 1 | |
| | Подготовка производственных помещений к уборке | | 1 | |
| Тема 4 Санитария и гигиена. | Содержание | | | 1 |
| | 75 | Требования санитарии при подготовке производственных помещений | 1 | |
| | 76 | Требования санитарии при подготовке производственных помещений | 1 | |
| | 77 | Требования гигиены при подготовке производственных помещений | 1 | |
| | 78 | Требования гигиены при подготовке производственных помещений | 1 | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | 79 | Возможные последствия нарушения требований гигиены | 1 | |
| | 80 | Возможные последствия нарушения требований гигиены | 1 | |
| | 81 | Возможные последствия нарушения требований санитарии | 1 | |
| | 82 | Возможные последствия нарушения требований санитарии | 1 | |
| | Самостоятельная работа: | | | |
| | Санитария и гигиена при уборке производственных помещений | | 1 | |
| | Санитария и гигиена при уборке производственных помещений | | 1 | |
| | Последствия нарушений требований санитарии при уборке производственных помещений | | 1 | |
| | Последствия нарушений требований санитарии при уборке производственных помещений | | 1 | |
| Тема 5 Уборка производственных помещений. | Содержание | | | 1 |
| | 83 | Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений | 1 | |
| | 84 | Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений | 1 | |
| | Практические занятия | | | 2 |
| | 85 | Практическое занятие №9. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии | 1 | |
| | 86 | Практическое занятие №9. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии | 1 | |
| | Содержание | | | 1 |
| | 87 | Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений | 1 | |
| | 88 | Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений | 1 | |
| | 89 | Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений | 1 | |
| | 90 | Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений | 1 | |
| | Практические занятия | | | |
| | 91 | Практическое занятие №10. Правила безопасного хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования | 1 | |
| | 92 | Практическое занятие №10. Правила безопасного хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования | 1 | |
| | 93 | Практическое занятие №11. Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования | 1 | |
| | 94 | Практическое занятие №11. Правила безопасного хранения дезинфицирующих | 1 | |

| | | | | |
|--|-------------------------------|--|---|---|
| | | средств, предназначенных для последующего использования | | |
| | 96 | Обеспечение правильных условий хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования. | 1 | |
| | 97 | Обеспечение правильных условий хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования. | 1 | |
| | 98 | Обеспечение правильных условий хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования. | 1 | |
| | 99 | Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. | 1 | |
| | 100 | Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. | 1 | |
| | 101 | Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. | 1 | |
| | 102 | Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. | 1 | |
| | Содержание | | | 2 |
| | 103 | Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания | 1 | |
| | 104 | Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания | 1 | |
| | 105 | Техника безопасности при уборке производственных помещений | 1 | |
| | 106 | Уборка прилежащих территорий производства | 1 | |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | | Правила уборки производственных помещений | 1 | |
| | | Личная гигиена персонала | 1 | |
| | | Генеральная уборка производственных помещений | 1 | |
| | | Хранение моющих средств | 1 | |
| | | Хранение дезинфицирующих средств | 1 | |
| | | Поддержание в чистоте производственных помещений | 1 | |

| | | | | |
|--|----------------------------------|---|---|----------|
| МДК.01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов | | | | |
| Тема 1. Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды | Содержание: | | | 1 |
| | 1 | Основная классификация производственного инвентаря. | 1 | |
| | 2 | Основная классификация производственного инвентаря. | 1 | |
| | 3 | Основная классификация кухонной посуды | 1 | |
| | 4 | Основная классификация кухонной посуды | 1 | |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | Виды производственного инвентаря | | 1 | |
| | Виды производственного инвентаря | | 1 | |
| | Виды кухонной посуды | | 1 | |
| | Виды кухонной посуды | | 1 | |
| Тема 2. Характеристика кухонной посуды, назначение, правила мытья | Содержание: | | | 2 |
| | 5 | Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики | 1 | |
| | 6 | Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики | 1 | |
| | 7 | Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики | 1 | |
| | 8 | Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики | 1 | |
| | 9 | Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики | 1 | |
| | 10 | Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики | 1 | |
| | 11 | Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики | 1 | |
| | 12 | Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики | 1 | |
| | 13 | Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики | 1 | |
| | 14 | Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики | 1 | |
| | 15 | Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики | 1 | |
| | 16 | Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики | 1 | |
| | 17 | Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики | 1 | |
| | 18 | Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики | 1 | |
| | 19 | Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики | 1 | |
| | 20 | Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики | 1 | |
| | 21 | Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики | 1 | |
| | 22 | Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | 23 | Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. | 1 | |
| | 24 | Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. | 1 | |
| | Практические занятия: | | | 2 |
| | 25 | Практическое занятие №1. Определение вида поверхности посуды | 1 | |
| | 26 | Практическое занятие №1. Определение вида поверхности посуды | 1 | |
| | 27 | Практическое занятие №1. Определение вида поверхности посуды | 1 | |
| | 28 | Практическое занятие №1. Определение вида поверхности посуды | 1 | |
| | 29 | Практическое занятие №2. Определение дефектов поверхности посуды | 1 | |
| | 30 | Практическое занятие №2. Определение дефектов поверхности посуды | 1 | |
| | 31 | Практическое занятие №2. Определение дефектов поверхности посуды | 1 | |
| | 32 | Практическое занятие №2. Определение дефектов поверхности посуды | 1 | |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | Характеристика производственного инвентаря | | 1 | |
| | Характеристика производственного инвентаря | | 1 | |
| | Характеристика производственного инвентаря | | 1 | |
| | Характеристика производственного инвентаря | | 1 | |
| | Характеристика производственного инвентаря | | 1 | |
| | Характеристика производственного инвентаря | | 1 | |
| | Характеристика кухонной посуды | | 1 | |
| | Характеристика кухонной посуды | | 1 | |
| | Характеристика кухонной посуды | | 1 | |
| | Характеристика кухонной посуды | | 1 | |
| | Характеристика кухонной посуды | | 1 | |
| | Характеристика кухонной посуды | | 1 | |
| | Характеристика кухонной посуды | | 1 | |
| Тема 3. Виды производственного оборудования | Содержание: | | | 2 |
| | 33 | <i>Механическое оборудование:</i> требования по безопасности труда при работе | 1 | |
| | 34 | <i>Механическое оборудование:</i> требования по безопасности труда при работе | 1 | |
| | 35 | <i>Механическое оборудование:</i> требования по безопасности труда при работе | 1 | |

| | | | | |
|--|----|--|---|--|
| | 36 | Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. | 1 | |
| | 37 | Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. | 1 | |
| | 38 | Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. | 1 | |
| | 39 | Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря | 1 | |
| | 40 | Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря | 1 | |
| | 41 | Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря | 1 | |
| | 42 | Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды | 1 | |
| | 43 | Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды | 1 | |
| | 44 | Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды | 1 | |
| | 45 | Характеристика отечественных посудомоечных машин | 1 | |
| | 46 | Характеристика отечественных посудомоечных машин | 1 | |
| | 47 | Характеристика отечественных посудомоечных машин | 1 | |
| | 48 | Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 1 | |
| | 49 | Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 1 | |
| | 50 | Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 1 | |
| | 51 | Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря | 1 | |
| | 52 | Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря | 1 | |
| | 53 | Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря | 1 | |
| | 54 | Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды | 1 | |
| | 55 | Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды | 1 | |
| | 56 | Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды | 1 | |
| | 57 | Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды | 1 | |
| | 58 | Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды | 1 | |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | 59 | Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды | 1 | |
| | Практические занятия: | | | |
| | 60 | Практическое занятие №3. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 1 | |
| | 61 | Практическое занятие №3. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 1 | |
| | 62 | Практическое занятие №3. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 1 | |
| | 63 | Практическое занятие №3. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 1 | |
| | 64 | Практическое занятие №4. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря | 1 | |
| | 65 | Практическое занятие №4. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря | 1 | |
| | 66 | Практическое занятие №4. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря | 1 | |
| | Самостоятельная работа | | | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины отечественного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | | 1 | |
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | | 1 | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | 1 | |
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | 1 | |
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | 1 | |
| | Посудомоечные машины импортного производства (доклад) | 1 | |
| | Средства для мытья посуды в посудомоечных машинах | 1 | |
| | Средства для мытья посуды в посудомоечных машинах | 1 | |
| | Средства для мытья посуды в посудомоечных машинах | 1 | |
| | Средства для мытья посуды в посудомоечных машинах | 1 | |
| | Средства для мытья посуды в посудомоечных машинах | 1 | |
| | Средства для мытья посуды в посудомоечных машинах | 1 | |
| Тема 4. Столовая посуда, приборы, белье | Содержание: | | 2 |
| | 67 Классификация столовой посуды | 1 | |
| | 68 Классификация столовой посуды | 1 | |
| | 69 Фарфоровая посуда | 1 | |
| | 70 Фарфоровая посуда | 1 | |
| | 71 Фаянсовая посуда | 1 | |
| | 72 Фаянсовая посуда | 1 | |
| | 73 Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой | 1 | |
| | 74 Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой | 1 | |
| | 75 Керамическая посуда, правила мытья | 1 | |
| | 76 Керамическая посуда, правила мытья | 1 | |
| | 77 Керамическая посуда, правила мытья | 1 | |
| | 78 Стеклоянная посуда, правила мытья | 1 | |
| | 79 Стеклоянная посуда, правила мытья | 1 | |
| | 80 Стеклоянная посуда, правила мытья | 1 | |
| | 81 Хрустальная посуда, правила мытья | 1 | |
| | 82 Хрустальная посуда, правила мытья | 1 | |
| | 83 Характеристика металлической посуды | 1 | |
| | 84 Характеристика металлической посуды | 1 | |
| | 85 Уход за металлической посудой | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | 86 | Уход за металлической посудой | 1 | |
| | 87 | Характеристика деревянной посуды | 1 | |
| | 88 | Характеристика деревянной посуды | 1 | |
| | 89 | Характеристика пластмассовой посуды | 1 | |
| | 90 | Характеристика пластмассовой посуды | 1 | |
| | Практические занятия: | | | 2 |
| | 91 | Практическое занятие №5. Определение вида столовой посуды, назначения | 1 | |
| | 92 | Практическое занятие №5. Определение вида столовой посуды, назначения | 1 | |
| | 93 | Практическое занятие №5. Определение вида столовой посуды, назначения | 1 | |
| | 94 | Практическое занятие №5. Определение вида столовой посуды, назначения | 1 | |
| | 95 | Практическое занятие №6. Определение дефектов посуды | 1 | |
| | 96 | Практическое занятие №6. Определение дефектов посуды | 1 | |
| | 97 | Практическое занятие №7. Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды | 1 | |
| | 98 | Практическое занятие №7. Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды | 1 | |
| | 99 | Практическое занятие №8. Подбор дезинфицирующих средств. | 1 | |
| | 100 | Практическое занятие №8. Подбор дезинфицирующих средств. | 1 | |
| | 101 | Практическое занятие №8. Подбор дезинфицирующих средств. | 1 | |
| | 102 | Практическое занятие №8. Подбор дезинфицирующих средств. | | |
| | Самостоятельная работа: | | | |
| | Столовая посуда для детских кафе (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для детских кафе (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для детских кафе (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для детских кафе (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для детских кафе (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для проведения банкетов (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для проведения банкетов (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для проведения банкетов (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для проведения банкетов (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для проведения банкетов (доклад) | | 1 | |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | Столовая посуда для проведения банкетов (доклад) | | 1 | |
| | Столовая посуда для проведения банкетов (доклад) | | 1 | |
| | Столовое стекло и способы его очистки (доклад) | | 1 | |
| | Столовое стекло и способы его очистки (доклад) | | 1 | |
| | Столовое стекло и способы его очистки (доклад) | | 1 | |
| | Столовое стекло и способы его очистки (доклад) | | 1 | |
| | Виды пластиковой посуды и способы ее обработки (доклад) | | 1 | |
| | Виды пластиковой посуды и способы ее обработки (доклад) | | 1 | |
| | Виды пластиковой посуды и способы ее обработки (доклад) | | 1 | |
| | Виды пластиковой посуды и способы ее обработки (доклад) | | 1 | |
| | Виды пластиковой посуды и способы ее обработки (доклад) | | 1 | |
| | Виды пластиковой посуды и способы ее обработки (доклад) | | 1 | |
| | 103 | Контрольная работа | 1 | |
| | 104 | Контрольная работа | 1 | |
| 2 курс | | | | |
| Тема 5. Столовые приборы и столовое бельё | Содержание: | | | |
| | 1 | Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы. | 1 | |
| | 2 | Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы. | 1 | |
| | 3 | Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы. | 1 | |
| | 4 | Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы. | 1 | |
| | 5 | Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы. | 1 | |
| | 6 | Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы. | 1 | |
| | 7 | Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика. | 1 | |
| | 8 | Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика. | 1 | |
| | 9 | Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика. | 1 | |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|---|---|--|
| | 10 | Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика. | 1 | |
| | 11 | Таблица размеров скатертей, салфеток, ручников. Маркировка столового белья. | 1 | |
| | 12 | Таблица размеров скатертей, салфеток, ручников. Маркировка столового белья. | 1 | |
| | 13 | Правила ухода за столовым бельем в зависимости от материала | 1 | |
| | 14 | Правила ухода за столовым бельем в зависимости от материала | 1 | |
| | 15 | Машины для стирки белья, виды | 1 | |
| | 16 | Машины для стирки белья, виды | 1 | |
| | 17 | Правила эксплуатации машин для стирки белья | 1 | |
| | 18 | Правила эксплуатации машин для стирки белья | 1 | |
| | 19 | Дезинфицирующие средства для столового белья | 1 | |
| | 20 | Дезинфицирующие средства для столового белья | 1 | |
| | 21 | Дезинфицирующие средства для столового белья | 1 | |
| | 22 | Дезинфицирующие средства для столового белья | 1 | |
| | 23 | Техника безопасности при стирке и утюжке белья | 1 | |
| | 24 | Техника безопасности при стирке и утюжке белья | 1 | |
| | Практические занятия: | | | |
| | 25 | Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей в обычном режиме | 1 | |
| | 26 | Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей в обычном режиме | 1 | |
| | 27 | Обработка столового белья | 1 | |
| | 28 | Обработка столового белья | 1 | |
| | 29 | Подготовка и приёмы складывания полотняных салфеток | 1 | |
| | 30 | Подготовка и приёмы складывания полотняных салфеток | 1 | |
| | 31 | Экскурсия на предприятия общественного питания города | 1 | |
| | 32 | Экскурсия на предприятия общественного питания города | 1 | |
| | 33 | Экскурсия на предприятия общественного питания города | 1 | |
| | Самостоятельная работа: | | | |
| | Столовое бельё. Правила ухода(доклад) | | 1 | |
| | Столовое бельё. Правила ухода(доклад) | | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | Столовое белье. Правила ухода(доклад) | | 1 | |
| | Столовое белье. Правила ухода(доклад) | | 1 | |
| | Столовое белье. Правила ухода(доклад) | | 1 | |
| | Столовое белье. Правила ухода(доклад) | | 1 | |
| | Столовые приборы. Правила ухода (доклад) | | 1 | |
| | Столовые приборы. Правила ухода (доклад) | | 1 | |
| | Столовые приборы. Правила ухода (доклад) | | 1 | |
| | Столовые приборы. Правила ухода (доклад) | | 1 | |
| | Столовые приборы. Правила ухода (доклад) | | 1 | |
| | Столовые приборы. Правила ухода (доклад) | | 1 | |
| Тема 6. Чистка поверхностей столовой посуды, приборов | 34 | Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 35 | Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 36 | Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 37 | Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 38 | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены | 1 | |
| | 39 | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены | 1 | |
| | 40 | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены | 1 | |
| | 41 | Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 42 | Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 43 | Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 44 | Правила утилизации отходов | 1 | |
| | 45 | Правила утилизации отходов | 1 | |
| | 46 | Правила утилизации отходов | 1 | |
| | Практические занятия: | | | |
| | 47 | Чистка и мойка столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 48 | Чистка и мойка столовой посуды и приборов | 1 | |
| | 49 | Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов | 1 | |
| | 50 | Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов | 1 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории: технология кулинарного производства: комплекты кулинарных инструментов, посуды, печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. -432с.
2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2018г. -248с.
3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2018г. – 464с.

Дополнительные источники, Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
 5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
 6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
 7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
 8. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
 9. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
- Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по профессиональному модулю, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта .

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по ПМ завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме зачета преподавателем и мастером производственного обучения .

Перед изучением данного модуля необходимо изучение Общепрофессиональных циклов ОП.01-ОП.02 и проведением входного контроля (тестирования) по данным циклам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

Мастера: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилю обучения; иметь на 1–2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. курсы повышения квалификации по взаимодействию с обучающимися с ОВЗ.

4.5. Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталости

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 словесно-логическое;
- 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.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированной (с определённым распорядком работы);

- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

- по сфере производства - преимущественно на предприятиях общественного питания.

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 1.1 Моет производственные помещения. | <ul style="list-style-type: none"> •мыть производственные полы и стены производственных помещений; •проводить генеральную уборку производственных помещений; •поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; •содержать уборочную технику в чистом и исправном виде. | Устный зачет Экспертная оценка на практическом зачете |
| ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон. | <ul style="list-style-type: none"> •проводить дезинфекцию в рабочих зонах; | Устный зачет Экспертная оценка на практическом зачете |

| | | |
|---|--|--|
| ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. | <ul style="list-style-type: none"> •пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; •пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; | Устный зачет Экспертная оценка на практическом зачете |
| ПК 1.4 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь. | <ul style="list-style-type: none"> •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 1.5 Чистит и раскладывает на хранение столовую и кухонную посуду и производственный инвентарь. | <ul style="list-style-type: none"> •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 1.6 Содержит посудомоечную посуду и уборочную технику в чистом и исправном виде | <ul style="list-style-type: none"> •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 | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| ОК 1.Рационально организует свою работу. | - демонстрация рациональной организации своей работы | интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2.Соблюдает личную гигиену. | - соблюдение личной гигиены | <ul style="list-style-type: none"> - результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете ; - оценка результативности работы |

| | | |
|---|--|---|
| | | обучающегося при выполнении индивидуальных заданий. |
| ОК 3.Взаимодействует с другими работниками и руководством. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. |