

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
	«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	<b>Реализация основных профессиональных образовательных программ</b>



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АОП.01. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО  
РАБОТНИКА**  
программа профессионального обучения  
(программа профессиональной подготовки)  
**13249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК**

Форма обучения: очная

Уровень подготовки: базовый

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(наименование организации)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

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

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины  
обще профессионального цикла **АОП.01.**

**Организация рабочего места кухонного работника** разработана 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 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника**

## **1.1. Область применения программы**

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

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

- выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

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

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

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

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

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

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

- Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.
- Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.
- Основы законодательства в области профессиональной деятельности. □ Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.

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

#### **1.4. Результаты освоения АУД:**

Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по организации рабочего места

кухонного работника, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:

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

#### **1.5. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72**

часов, в том числе: - обязательной аудиторной

учебной нагрузки обучающегося **48** часов;

- самостоятельной работы обучающегося **24** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета ( <i>из объема часов, отведенного на изучение предмета</i> ).	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>

**2.2. Учебно-тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины АОП.01.  
Организация рабочего места кухонного работника**

Наименование раздела, темы	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		<i>5</i>
<b>Тема 1: Введение в профессию.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>
	1	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.	1	
	2	Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.	1	
	3	Основы законодательства в области профессиональной деятельности.	1	
	4	Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.	1	
	<b>Самостоятельная работа №1</b>			
	Основные законы в области профессиональной деятельности		1	
	Основные законы в области профессиональной деятельности		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>
	5	Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.	1	
	6	Производственный цикл предприятия питания.	1	
	7	Формы организации труда на производстве.	1	
	8	Формы организации труда на производстве.	1	
	<b>Самостоятельная работа №2</b>			
	Организация труда на производстве кухонного работника		1	
	Организация труда на производстве кухонного работника		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>
	9	Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.	1	
	10	Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных ситуациях.	1	
	11	Правила поведения в экстренных ситуациях.	1	
	12	Правила поведения в экстренных ситуациях.	1	
	<b>Самостоятельная работа №3</b>			
	Правила поведения кухонного работника в различных ситуациях на производстве		1	

<b>Тема 2: Организация труда работника.</b>	Правила поведения кухонного работника в различных ситуациях на производстве		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	13	Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания.	1	
	14	Правила внутреннего трудового распорядка	1	
	15	Должностная инструкция.	1	
	16	Инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).	1	
	<b>Самостоятельная работа №4</b>			
	Должностные инструкции кухонного работника		1	
	Должностные инструкции кухонного работника		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	17	Важность планирования своей деятельности и методы планирования.	1	
	18	Важность планирования своей деятельности и методы планирования.	1	
	19	Правила организации рабочего места.	1	
	20	Правила организации рабочего места.	1	
	<b>Самостоятельная работа №5</b>			
	Организация рабочего места		1	
	Организация рабочего места		1	
	<b>Практические занятия</b>			3
	21	Практическое занятие № 1 Планирование текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.	1	
	22	Практическое занятие № 1 Планирование текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.	1	
	23	Практическое занятие № 2 Организация текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.	1	
	24	Практическое занятие № 2 Организация текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.	1	
	<b>Самостоятельная работа №6</b>			
	Организация текущего рабочего дня кухонного работника в заготовочном цехе		1	
	Организация текущего рабочего дня кухонного работника в заготовочном цехе		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			2

	25	Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.	1	
	26	Принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу.	1	
	27	Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.	1	
	28	Важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда.	1	
	<b>Самостоятельная работа №7</b>			
	Самоанализ профессиональной деятельности кухонного работника		1	
	Самоанализ профессиональной деятельности кухонного работника		1	
	<b>Практические занятия</b>			
	29	Практическое занятие № 3 Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности	1	2
	30	Практическое занятие № 3 Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	31	Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности	1	2
	32	Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности	1	
	<b>Самостоятельная работа №8</b>			
	Самоконтроль своей профессиональной деятельности		1	
	Самоконтроль своей профессиональной деятельности		1	
	<b>Практические занятия</b>			
	33	Практическое занятие № 4 Осуществление самоконтроля результатов собственной работы.	1	2
	34	Практическое занятие № 4 Осуществление самоконтроля результатов собственной работы.	1	
	<b>Самостоятельная работа №9</b>			
	Адаптация в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности		1	
	Адаптация в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности		1	

<b>Содержание учебного материала</b>			2
35	Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.	1	
36	Важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней.	1	
<b>Практические занятия</b>			2
37	Практическое занятие № 5 Анализ результатов собственной работы.	1	
38	Практическое занятие № 5 Анализ результатов собственной работы.	1	
<b>Самостоятельная работа №10</b>			
Оценка соответствия своей профессиональной деятельности.		1	
Оценка соответствия своей профессиональной деятельности.		1	
<b>Содержание учебного материала</b>			2
39	Важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования.	1	
40	Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения.	1	
<b>Самостоятельная работа №11</b>			
Проблемы в профессиональной деятельности, способы решения.		1	
Проблемы в профессиональной деятельности, способы решения.		1	
<b>Содержание учебного материала</b>			2
41	Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий	1	
42	Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий	1	
<b>Самостоятельная работа №12</b>			
Методы поиска различной информации для решения профессиональных задач		1	
Методы поиска различной информации для решения профессиональных задач		1	
<b>Практические занятия</b>			2
43	Практическое занятие № 6 Планирование постоянного повышения собственной квалификации.	1	
44	Практическое занятие № 6 Планирование постоянного повышения собственной квалификации.	1	
<b>Содержание учебного материала</b>			

	45	Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.	1	2
	46	Важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности.	1	
<b>Итоговое занятие</b>	47	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
	48	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

**Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета**

- 1) Оборудование учебного кабинета: парты, стулья
- 2) Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиапроектор

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. -432с.
2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2019г. -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.
4. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352с.

#### **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.scs.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

9. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

10. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.

### **3.3. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Преподаватель имеет профессиональное образование, соответствующее профилю, первую квалификационную категорию. Прошел курсы повышения квалификации по образовательным программам подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Педагог ознакомлен с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывает их при организации образовательного процесса.

### **3.4. 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.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АОП.01. Организация рабочего места кухонного работника

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые единицы	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Тема 1: Введение в профессию.  Тема 2: Организация труда работника.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач.</li> <li>•Гибко адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности.</li> <li>•Осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.</li> <li>•Планировать постоянное повышение собственной квалификации.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.</li> <li>•Область профессиональной ответственности за результаты своего труда.</li> <li>•Основы законодательства в области профессиональной деятельности.</li> <li>•Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства.</li> <li>•Методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы.</li> <li>•Производственный цикл предприятия питания.</li> <li>•Формы организации труда на производстве.</li> <li>•Возможные нестандартные ситуации и правила поведения в нестандартных</li> </ul>	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2</p>	<p>Письменная проверка. - Текущая оценка - Тестирование. - Практическая проверка - Комплексная контрольная работа.</p>

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