

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области
Любимский аграрно – политехнический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОАУ ЯО
Любимского аграрно-политехнического колледжа
А.В. Дмитриев
« 10 » _____ 2022 г.



**Примерная адаптированная образовательная программа
профессионального обучения**

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Любим 2022 г.

Примерная адаптированная образовательная программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана с элементами заданий «Абилимпикс» по компетенции «Пиццайлло» - на основании Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»), Приказ No5 от 03.09.2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 No273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8 государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013 года адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья для лиц с ОВЗ, обучающихся на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Разработчики: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж
Терентьева Т.М., мастер п/о: высшая квалификационная категория
Морозова О.А., мастер п/о: 1 квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1 Используемые термины, определения, сокращения	4
1.2 Нормативно-правовые документы для разработки примерной АОППО для лиц с интеллектуальными нарушениями	6
1.3 Требования к поступающим	8
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения примерной АОППО	9
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности	10
2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной АОППО	11
2.4 Результаты реализации примерной АОППО	12
2.5 Структура примерной АОППО	17
2.6 Трудоемкость примерной АОППО	17
2.7 Срок освоения примерной АОППО	18
3 Документы, регламентирующие содержание и организацию процесса обучения при реализации примерной АОППО	19
3.1 Адаптированный учебный план	19
3.2 Адаптированный календарный учебный график	20
3.3 Адаптированные программы рабочих дисциплин	20
4. Контроль и оценка результатов освоения примерной АОППО	21
4.1 Текущий контроль	21
4.2 Итоговая аттестация	23
5 Обеспечение специальных условий для реализации примерной АОППО для лиц с интеллектуальными нарушениями	26
5.1 Кадровое обеспечение	26
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	27
5.3 Материально-техническое обеспечение	28
6 Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации примерной АОППО	30
7 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией)	31
8 Приложения	36

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Используемые термины, определения, сокращения

В примерной адаптированной образовательной программе профессионального обучения, для лиц с интеллектуальными нарушениями используются следующие термины, определения, сокращения:

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Примерная адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина – это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-медико-педагогическая комиссия (ПМПК) – комиссия для выявления детей с ограниченными возможностями здоровья и (или) отклонениями в поведении, проведения их комплексного обследования и подготовки рекомендаций по оказанию детям психолого-медико-педагогической помощи и организации их обучения и воспитания.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида – разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися ОВЗ и инвалидами – условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

АОППО – адаптированная основная программа профессионального обучения;

Обучающийся с ОВЗ – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

СК – специальная компетенция;

АУД – адаптированная учебная дисциплина;

ПП – профессиональная подготовка.

1.2. Нормативно-правовые документы для разработки примерной АОППО для лиц синтеллектуальными нарушениями

Примерная адаптированная основная профессиональная образовательная программа(АОППО) по профессии 13249 Кухонный рабочий – это комплекс нормативно - методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки примерной АОППО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и дополнениями);

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями на 29 ноября 2021 года)

- Приказ Минздрава РФ от 30.12.2003 г. № 621 «О комплексной оценке состояния здоровья детей»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 610н от 08 сентября 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023) от 29 сентября 2015г 33.011 Повар;

- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2.07.2013 г. № 513 с изменениями и дополнениями от: 25 апреля 2019г;

Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" с изменениями и дополнениями от: 22 февраля, 30 марта, 26 апреля, 11 сентября, 4 октября 2018 г., 22 января, 29 марта 2019 г.

Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» утвержденная постановлением Правительства РФ от 29.03.2019 N 363 (ред. от 23.12.2020)

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438;

- Письмо Министерства образования и науки России от 18.03.2014г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденное Министерства образования и науки Российской Федерации 26.12.2013 г. № 06-2412вн).

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации Н.М. Золотаревой 26.12.2013 г. № 06-2412вн;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 20.04.2015 г. №06-830вн. (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций»);

- Письмо Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной

отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)")

- Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»)

Устав ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа

Локальные нормативные акты ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа, регламентирующие образовательный процесс в колледже, правила распорядка, процедуру государственной итоговой аттестации.

1.3. Требования к поступающим

Лица с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта при поступлении на обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий должны предоставить следующие документы:

- оригинал документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал документа об обучении и (или) квалификации, свидетельство общеобразовательного учреждения реализующего АООП для обучающихся с нарушением интеллекта;
- 4 фотографии 3×4;
- заключение психолого - медико - педагогической комиссии с рекомендацией по конкретной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;
- справка медико-специальной экспертизы (МСЭ).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АОППО

В результате освоение образовательной программы выпускник должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- собирать пищевые отходы.
- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд, изделий из теста (пиццы).

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Моющие и дезинфицирующие средства, хозяйственный инвентарь, технологическое оборудование, основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд.

2.2 . Виды и задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший примерную АОППО и основные виды профессиональной деятельности должен знать, уметь, согласно Тарифно-квалификационный справочнику работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»)

- ***Кухонный рабочий 2-го разряда***
- **Характеристика работ.** Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.
- **Должен знать:** наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой

продукции на производстве; правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

2.3.Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения примерной АОППО

В результате освоение образовательной программы выпускник должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятивники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- собирать пищевые отходы.
- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд, изделий из теста (пиццы).

2.4. Результаты реализации примерной АОППО

	Профессиональный стандарт/ ЕТКС «ЕТКС Выпуск 51 Раздел. Торговля и общественное питание Кухонный рабочий (2-й разряд)»	Программа профессионального обучения/ «Кухонный рабочий»
Вид профессиональной деятельности	Выполнение работ кухонного рабочего	Выполнение работ кухонного рабочего
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Кухонный рабочий	Выполнение операций по подготовке оборудования, организации рабочего места, приготовления блюд и кулинарных изделий. Сбор пищевых отходов
Трудовое действие (практический опыт)	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

	<p>готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.</p> <p>Установка подносов на транспортер при комплектации обедов.</p> <p>Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.</p> <p>Сбор пищевых отходов</p>	<p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.</p> <p>Сбор пищевых отходов</p>
<p>Умения</p>	<p>доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.</p> <p>открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.</p> <p>выгружать продукцию из тары</p> <p>транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты,</p>	<p>доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.</p> <p>открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.</p> <p>выгружать продукцию из тары</p> <p>транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты,</p>

	<p>продукты, посуду, инвентарь, тару заполнять котлы водой доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию. загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. собирать пищевые отходы.</p>	<p>продукты, посуду, инвентарь, тару заполнять котлы водой доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию. загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. собирать пищевые отходы. выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд, изделий из теста (пиццы). вести процесс механической кулинарной обработки сырья:</p>
--	---	--

		<p>овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи с/х птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов), производить заправку с/х птицы для варки и жарки, подготавливать рыбу для тепловой обработки; нарезать хлеб, картофель и овощи, зелень, определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки.</p>
Знания	<p>Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве правила включения и выключения</p>	<p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания, наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение правила и способы вскрытия тары,</p>

	<p>электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.</p>	<p>консервных банок, откупорки бочек правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе. правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов из них; рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения; виды, свойства и кулинарное назначение: картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц, теста,</p>
--	---	--

		полуфабрикатов из котлетной массы, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и
--	--	--

2.5. Структура примерной АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
1. Общеразвивающие (коррекционные) предметы	
1.1	Русский язык
1.2	Математика
1.3	Физическая культура
1.4	Эффективное поведение на рынке труда
1.5	Социальная адаптация
2. Профессиональная подготовка	
2.1	Охрана труда
2.2	Техническое оснащение предприятий общественного питания
2.3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
2.4	Товароведение пищевых продуктов
2.5	Организация производства предприятий общественного питания
2.6	Кулинария
2.7	Учебная практика
2.8	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6. Трудоемкость примерной АОППО

Трудоемкость освоения примерной АОППО обучающимися по профессии 13249 Кухонный рабочий за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися, составляет —2580 часа.

2.7. Срок освоения примерной АОППО

Реализуемая форма обучения – очная

Нормативный срок освоения примерной АОППО: – 1 год 10 месяцев.

После завершения полного курса обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением соответствующего уровня квалификации по профессии «Кухонный рабочий» (2 разряда).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АОППО

3.1. Адаптированный учебный план

Адаптированный учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы профессиональной подготовки:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и полугодиям безотносительно к обязательному распределению часов в неделю;
- перечень общеобразовательных (коррекционных) предметов, профессиональных дисциплин и их составных элементов (учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин;
- распределение по годам обучения различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным дисциплинам (и их составляющим учебной и производственной практикам, объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным дисциплинам и их составляющим;

Примерная адаптированная образовательная программа предусматривает общеобразовательную подготовку:

- общеразвивающие (коррекционные) предметы;
- и профессиональную подготовку:
- профессиональный цикл, а также разделы:
 - учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - итоговая аттестация.

Адаптационный учебный цикл включает в себя адаптационные учебные дисциплины, направленные на личностное развитие и социализацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

3.2. Адаптированный календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации примерной АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график входит в состав учебного плана.

3.3. Адаптированные рабочие программы дисциплин

Адаптированные рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке адаптированных рабочих программ учебных дисциплин, практик, рассмотрены и одобрены методической комиссией и утверждены заместителем директора УПР колледжа .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ АОППО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости проводится: с учетом особенностей психофизического развития и возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению изучения дисциплины, тем с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рубежный контроль может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных и профессиональных дисциплин, практик, предусмотренных примерной АОППО.

Промежуточная аттестация подразделяется на полугодовую (семестровую) промежуточную аттестацию, которая проводится по итогам учебного года.

Промежуточная аттестация проводится по учебным и профессиональным дисциплинам, практикам по итогам семестра/полугодия. Осуществляется в форме зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями

устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к зачету, экзамену) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

– допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

– пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

2) специальных условий:

-предоставление отдельной аудитории;

-увеличение времени для подготовки ответа;

-присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;

-выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения

итоговой аттестации;

-выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента;

-использование специальных технических средств;

-предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

4.2. Итоговая аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий является обязательной и осуществляется после освоения примерной АОППО в полном объеме. Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников ОВЗ с интеллектуальными нарушениями проводится в техникуме, в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам и с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья регламентируется (ФЗ «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438).

Формой итоговой аттестации по АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий является: выпускной квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочего.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии «Кухонный рабочий». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий, представленных в раздел 4 АОППО.

В специальные условия могут входить:

-предоставление отдельной аудитории;

-увеличение времени для подготовки ответа;

-присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;

-выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;

-выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);

-использование специальных технических средств;

-предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-й разряд.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация примерной АОППО обеспечивается научно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Педагогические работники, участвующие в реализации примерной АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, согласно плану, не реже 1 раза в 3 года.

Условием создания адаптированной образовательной среды является специальная подготовка педагогов, для чего педагогические работники, задействованные в реализации программы, систематически проходят курсы повышения квалификации и обучение по особенностям работы с данной категорией обучающихся, что позволяет учитывать *особые образовательные потребности* обучающихся с интеллектуальными нарушениями, учитывать их при организации образовательного процесса: используют *специальные методы и приемы*, позволяющие облегчить или сделать доступным для понимания учебный материал.

Кроме основных педагогических работников, к которым относятся преподаватели и мастера производственного обучения, с целью создания адаптированной образовательной среды, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями в колледже имеются такие специалисты, как социальный педагог.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация примерной АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин. Реализация АОП профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается учебно-методической литературой по всем дисциплинам. Учебники, учебные пособия при обучении лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) используются общего типа.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального и профессионального учебного цикла (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системой : «Юрайт»).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность

индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

По каждой дисциплине разработаны методические указания колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы колледжа объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальном зале обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Для реализации образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий колледж располагает специальными помещениями. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация примерной АОППО обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися адаптированной программы в

условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6. ТРЕБОВАНИЕ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АОППО

Практика является обязательным разделом примерной АОППО и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально- практическую подготовку обучающихся.

Для инвалидов и лиц с нарушением интеллекта форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При реализации образовательной программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика реализуется, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами (дневник производственной практики, производственная характеристика) соответствующих предприятий, организаций.

Проводится производственная практика на предприятиях города, с которыми заключены договора сроком на 5 лет об организации производственных рабочих мест для обучающихся, проходящих производственную практику, о совместной разработке и согласовании программ производственной практики, а также о привлечении специалистов предприятий для участия в итоговой аттестации учащихся.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся - инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В СООТВЕТСТВИИ С НОЗОЛОГИЕЙ)

Социокультурная среда направлена на создание условий для развития

духовно– нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Социокультурная среда колледжа предполагает включение обучающихся с нарушениями интеллекта во взаимодействие со здоровыми сверстниками.

В колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования трудовых функций и смежных общих и профессиональных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, способствующая освоению образовательной программы профессионального обучения, а также обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Воспитательная работа в колледже – это органическая часть образовательного процесса, направленная на реализацию задач формирования и культурного развития будущих рабочих и служащих. Задачи организации и координации воспитательной работы выполняет заместитель директора по социальным вопросам и воспитательной работе.

Механизм реализации задач социокультурной среды колледжа отражен в программе воспитания и социализации обучающихся, программе коррекционной работы. В колледже лицам с ограниченными возможностями

здоровья и инвалидам оказываются все основные виды сопровождения учебного процесса: организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное профилактически-оздоровительное.

Организационно-педагогическое сопровождение может включать: контроль за посещаемостью занятий в ходе учебных занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих слушателей; контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей; документальное оформление академических отпусков; помощь в организации учебных практик и контроль за их прохождением; коррекцию взаимодействия преподаватель - студент (инвалид) в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по особенностям физического и нервного состояния студентов-инвалидов, коррекцию ситуаций затруднений; периодические инструктажи и семинары преподавателей, методистов и т.д.; привлечение студентов-волонтеров; содействие персональному обеспечению студентов учебно-методическими материалами по дисциплинам; перевод учебно- методических материалов на аудио-, видео- и электронные носители

Психолого-педагогическое сопровождение инклюзивного обучения инвалидов в колледже — целостный процесс, направленный на изучение, формирование, развитие и коррекцию профессионального становления личности, который представляет собой систематизированную деятельность по обогащению знаний, познавательной и эмоционально - волевой сферы, развитию мотивации, профессиональной ориентации и профессиональному становлению личности инвалида.

Информирование и консультирование студента-инвалида предусматривает предоставление ему информации о правовых основах реабилитации, о содержании и видах реабилитации, оказание помощи в решении проблем, проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы

стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня.

Профилактически - оздоровительное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ направлено на решение комплекса задач, направленных на реабилитацию в процессе обучения и предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов, гармонизацию их психического состояния. Проведение постоянного мониторинга состояния здоровья в процессе обучения в техникуме позволяет успешнее решать задачи повышения психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов в условиях повышения стрессовых информационных нагрузок. Данные задачи могут реализовываться силами врачебного здравпункта, к услугам которого относятся консультационно - диагностическая и лечебно- профилактическая помощь и т.д.

Социальное сопровождение направлено на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся и включает в себя выявление социального статуса обучающегося, контроль за соблюдением прав и социальных гарантий слушателя, оказание социальной помощи, содействие социальной адаптации первокурсников.

Обучающиеся с различными формами умственной отсталости наряду с другими обучающимися участвуют в студенческом самоуправлении, спортивных мероприятиях, в мероприятиях техникума, проводимых в рамках воспитательной работы: праздниках, конкурсах, акциях. Они являются активными участниками соревнований разного уровня по различным видам спорта (по доступным видам спорта).

В рамках общеинтеллектуального направления внеурочной деятельности студенты принимают участие в предметных неделях, внеурочных мероприятиях по дисциплинам. Для формирования трудовых функций, привития интереса к выбранной профессии в техникуме проводятся конкурсы профессионального мастерства, организуются экскурсии на

предприятия, встречи с интересными людьми.

Немаловажным фактором для успешного освоения профессией является создание социально-бытовых условий: в структуре колледжа имеется общежитие.

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Учебный план.
2. Адаптированные программы профессиональной подготовки
 - 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины Кулинария
 - 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда
 - 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания
 - 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины Основы физиологии питания санитарии и гигиены
 - 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов
 - 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины Организация производства предприятий общественного питания
 - 2.7. Рабочая программа учебной практики
 - 2.8. Рабочая программа производственной практики
3. Аттестационные материалы для квалификационного экзамена по программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий
4. Рабочая программа воспитания
5. Календарный план воспитательной работы
6. ЕТКС кухонный рабочий

ПРИЛОЖЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-
политехнического колледжа

_____ А.В. Дмитриев

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**по реализации адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки
по профессии «Кухонный рабочий»****ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа****Базовое образование – выпускники специальных (коррекционных) образовательных учреждений
Код и уровень квалификации по ОК 016-94 - 13249****1. кухонный рабочий – 2 разряд****Срок обучения 1 год 10 месяцев. Форма обучения – очная.**

Пояснительная записка

Рабочий учебный план разработан на основании:

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438;
- модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям, утвержденной приказом Министерства образования РФ от 21.10.94 г. №407;
- письма Министерства образования РФ «Об особенностях организации НПО для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» от 30.11.1999г. №27/777-6;
- Положения об организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки безработных граждан и незанятого населения, утвержденного Постановлением Министерства труда и социального развития РФ и Министерства образования РФ от 13.01.2000г. №3/1;
- Перечня профессий профессиональной подготовки, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 29.10.2001г. №3477;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г. №2 для ОУ НПО;
- методических рекомендаций о деятельности X-XII классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида с углубленной трудовой подготовкой Министерства образования РФ от 19 июня 2003 г. N 27/2932-6.

Общее количество часов - 2580, в том числе

- общеразвивающие (коррекционные) предметы (18%) - 476 часов,
- профессиональная подготовка (82%)- 2050 часов,
- консультации – 70 часов (1 час в неделю),
- экзамены – 24 часа.

Обязательная недельная нагрузка – 32 часа, на производственной практике – 35 часов.

Общеразвивающие (коррекционные) предметы в основном включают в себя дисциплины, направленные на освоение профессии и социальную адаптацию обучающихся.

В данный курс входят такие предметы: русский язык, математика, эффективное поведение на рынке труда, социальная адаптация.

С целью укрепления здоровья, физического развития и повышения работоспособности обучающихся введен предмет физическая культура (2 часа в неделю).

Успеваемость по общеразвивающим (коррекционным) предметам определяется отношением обучающегося к занятиям, степенью

сформированности умений и навыков с учетом индивидуальных возможностей.

Профессиональная подготовка по своему содержанию обеспечивает уровень квалификации по профессии «Кухонный рабочий» 2 разряда.

Для отбора содержания предметов профессиональной подготовки были использованы квалификационные характеристики рабочего по профессиям «Повар», «Кухонный рабочий». Содержание программы профессиональной подготовки обучающиеся осваивают на следующих уровнях: 1- узнавание изученных ранее объектов, свойств, процессов в данной профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой (с подсказкой); 2- самостоятельное выполнение по памяти типового действия.

По окончании изучения предмета «Кулинария» проводится экзамен в форме собеседования.

Итоговая аттестация по остальным предметам проводится по итогам текущей успеваемости.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией с последующей выдачей документа государственного образца - свидетельства об уровне квалификации. Итоговая аттестация включает практическую квалификационную (пробную) работу в пределах требований квалификационной характеристики и собеседование по предметам профессионального цикла «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Кулинария».

Для профессиональной подготовки имеются: кабинет по кулинарии и лаборатория поваров.

№ п/п	Региональный компонент	Колледжный компонент	Экзамены (зачеты)	Всего к-во часов	В том числе ЛПЗ	Распределение по курсам, полугодиям, неделям								Итого за 2 курс
						1-ый курс			Итого за 1 курс	2-ой курс				
						полугодия				полугодия				
						1	2	Кол-во недель		1	2	Кол-во недель	Итого за 2 курс	
						7	10			23	7			
1	Общеразвивающие (коррекционные) предметы			476										
1.1.	Русский язык			80		2	2	2	80					
1.2	Математика			80		2	2	2	80					
1.3	Физическая культура			140	130	2	2	2	78	3	2	2		62
1.4	Эффективное поведение на рынке труда			60	23					2	3	2		60
1.5	Социальная адаптация			116	70			2	40	3	2	3		76
2	Профессиональная подготовка			2010										
2.1	Охрана труда			58		2	1	2	58					
2.2	Техническое оснащение предприятий общественного питания			70		2	2	2	70					
2.3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			56		2	3		40	1	1			16
2.4	Товароведение пищевых продуктов			46							1	3		46
2.5	Организация производства предприятий общественного питания			70						3	3	2		70
2.6	Кулинария		Э	130		2	2	2	76	2	2	2		54
2.7	Учебная практика			1230		18	18	18	714	18	18	18	Э	516
2.8	Производственная практика		КЭ2	350									35	350
	<i>Недельная нагрузка</i>					32	32	32		32	32	32	35	
3	Экзамены			24										24
4	Консультации			70		1	1	1	40	1	1	1		30

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО:

на методическом совете

протокол №_ от ____ 2022 г

председатель МС

_____ Т.М. Смирнова

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по ОД

_____ И.В. Самойлова

« ____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинария

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с элементами заданий «Абилимпикс» по компетенции «Пиццайлло»- по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

Терентьева Т. М., мастер п/о, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинария

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений. Рабочая программа составлена с элементами заданий «Абилимпикс».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «кулинария» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи с/х птицы, рыбы;
- разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов), производить заправку с/х птицы для варки и жарки, подготавливать рыбу для тепловой обработки;
- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий и изделий из теста (пиццы);
- нарезать хлеб, картофель и овощи, зелень,
- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов из них;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения;
- виды, свойства и кулинарное назначение: картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц, теста, полуфабрикатов из котлетной массы, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

- **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 130 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>130</i>
в том числе:	
проверочные работы	<i>14</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины кулинария

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		12	2
	1	Общие требования к обработке овощей		
	2	Обработка клубнеплодов.		
	3	Обработка корнеплодов.		
	4	Обработка капустных и луковых овощей.		
	5	Обработка плодовых овощей.		
	6	Обработка салатных, пряных и десертных овощей.		
	7	Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей к фаршированию		
	8	Подготовка овощей к фаршированию		
	9	Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование		
	10	Полуфабрикаты из овощей		
	11	Обработка грибов		
12	Проверочная работа			
Тема 2. Обработка рыбы.	Содержание учебного материала		14	2
	1	Общие требования к рыбе.		

	2	Механическая кулинарная обработка рыбы.		
	3	Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы.		
	4	Обработка бесчешуйчатой рыбы.		
	5	Особенности обработки некоторых видов рыб.		
	6	Обработка осетровой рыбы		
	7	Вымачивание соленой рыбы		
	8	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		
	9	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		
	10	Обработка рыбы для фарширования		
	11	Обработка и использование рыбных пищевых отходов.		
	12	Требования к качеству и сроки хранения. полуфабрикатов.		
	13	Обработка морепродуктов		
	14	Проверочная работа		
Тема 3.	Содержание учебного материала		14	2
Обработка мяса и мясопродуктов	1	Общие требования к мясу		
	2	Механическая кулинарная обработка мяса.		
	3	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		

	4	Приготовление мясных полуфабрикатов					
	5	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.					
	6	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши					
	7	Полуфабрикаты из баранины и свинины.					
	8	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.					
	9	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё.					
	10	Обработка костей.					
	11	Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных					
	12	Обработка субпродуктов.					
	13	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.					
	14	Проверочная работа					
	Тема 4.	Содержание учебного материала			6	2	
	Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1			Общие требования к птице и пернатой дичи		
		2			Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		
3		Полуфабрикаты из птицы и дичи.					
4		Обработка субпродуктов птицы и дичи.					
5		Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.					
6		Проверочная работа					

Тема 5. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	Содержание учебного материала		4	2
	1	Значение тепловой обработки		
	2	Основные способы тепловой обработки.		
	3	Комбинированные способы тепловой обработки.		
	4	Вспомогательные способы тепловой обработки. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки		
Тема 6. Супы.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Общие сведения о супах. Приготовление бульонов		
	2	Заправочные супы		
	3	Супы молочные		
	4	Супы-пюре. Прозрачные супы		
	5	Сладкие супы. Холодные супы. Требования к качеству супов и сроки их хранения		
	6	Проверочная работа		
Тема 7. Соусы.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассеровок и бульонов		
	2	Соусы мясные красные Соусы белые на мясном или рыбном бульоне		
	3	Соусы грибные, молочные, сметанные		

	4	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-маслянные и масляные смеси		
	5	Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.		
	6	Проверочная работа		
Тема 8.	Содержание учебного материала		4	2
Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий	1	Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш		
	2	Блюда из бобовых и макаронных изделия Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	3	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	4	Проверочная работа		
Тема 9	Содержание учебного материала		5	2
Блюда и гарниры из овощей и грибов	1	Блюда и гарниры из варёных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей.		
	2	Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей.		
	3	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из грибов.		
	4	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Блюда из полуфабрикатов.		
	5	Проверочная работа		

Тема 10. Блюда из рыбы.	Содержание учебного материала		5	2
	1	Рыба отварная. Рыба припущенная.		
	2	Рыба жареная. Рыба запеченная.		
	3	Блюда из рыбной котлетной массы.		
	4	Блюда из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения		
	5	Проверочная работа		
Тема 11. Блюда из мяса, мясопродуктов и птицы.	Содержание учебного материала		14	2
	1	Отварные мясные блюда..		
	2	Припущенные мясные блюда		
	3	Жаренье мяса.		
	4	Тушеные мясные блюда.		
	5	Запеченные мясные блюда.		
	6	Блюда из рубленого мяса.		
	7	Блюда из котлетной массы.		
	8	Блюда из субпродуктов.		
	9	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения		
	10	Отварная птица и припущенная птица.		
	11	Жареная птица.		

	12	Тушеные блюда из птицы.		
	13	Требования к качеству блюд из птицы и .сроки хранения.		
	14	Проверочная работа	9	2
Тема 12. Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала			
	1	Характеристика яичных продуктов.		
	2	Варка яиц		
	3	Жареные и запеченные яичные блюда.		
	4	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения		
	5	Характеристика блюд из творога.		
	6	Холодные блюда из творога		
	7	Горячие блюда из творога.		
	8	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения		
	9	Проверочная работа		
Тема 13. Холодные блюда и закуска	Содержание учебного материала		10	2
	1	Значение холодных блюд в питании.		
	2	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд		
	3	Бутерброды.		
	4	Салаты.		

	5	Винегреты.		
	6	Блюда и закуски из овощей, яиц , грибов.		
	7	Рыбные блюда и закуски.		
	8	Мясные блюда и закуски.		
	9	Требование к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.		
	10	Проверочная работа		
Тема 14.	Содержание учебного материала		11	2
Сладкие блюда и напитки.	1	Характеристика сладких блюд..		
	2	Натуральные свежие фрукты и ягоды		
	3	Приготовление компотов		
	4	Желированные блюда:		
	5	Горячие сладкие блюда.		
	6	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.		
	7	Общие сведения о напитках.		
	8	Чай.		
	9	Кофе, какао, шоколад..		
	10	Холодные напитки		
	11	Проверочная работа		

Тема 15. Изделия из теста.	Содержание учебного материала		10	2
	1	Значение изделий из теста. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья.		
	2	Дрожжевое тесто. Разделка теста.		
	3	Изделия из теста. Тесто для блинов и оладий		
	4	Бездрожжевое (пресное) тесто		
	5	Приготовление фаршей. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения		
	6	Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения		
	7	Проверочная работа		
Тема 16 Приготовление пиццы по компетенции «ПИЦЦАЙОЛО»	1	Сырье, инвентарь, оборудование для приготовления пиццы	130	
	2	Приготовление мясной пиццы		
	3	Приготовление экзотической пиццы		
Всего				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи с/х птицы, рыбы;	Наблюдение в процессе образовательной деятельности
- разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов), производить заправку с/х птицы для варки и жарки, подготавливать рыбу для тепловой обработки;	Наблюдение в процессе образовательной деятельности
- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий, изделий из теста (пиццы);	Наблюдение в процессе образовательной деятельности
- нарезать хлеб, картофель и овощи, зелень.	Наблюдение в процессе образовательной деятельности
- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки	Наблюдение в процессе образовательной деятельности
Знания:	
- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов из них;	оценка устных ответов , оценка проверочной работы
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения;	оценка устных ответов , оценка проверочной работы
- виды, свойства и кулинарное назначение: картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц, теста, полуфабрикатов из котлетной массы, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения доброкачественности	оценка устных ответов , оценка проверочной работы

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО:

на методическом совете

протокол №__ от __ _____ 2022 г

председатель МС

_____ Т.М. Смирнова

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по ОД

_____ И.В.

Самойлова

« ____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

Терентьева Т. М., мастер п/о, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «охрана труда» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- объяснять цели и задачи дисциплины, правовые и законодательные основы по охране труда;
- объяснять понятия, порядок расследования и учета несчастных случаев;
- объяснять понятия естественное и искусственное освещение, требования к освещению;
- соблюдать требования безопасного труда на рабочих местах и правила пожарной безопасности в мастерских;
- применять правила оказания первой медицинской помощи;
- объяснять причины поражения человека электрическим током, применять правила оказания первой медицинской помощи при поражении током.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правовые и законодательные основы по охране труда;
- порядок расследования несчастного случая на производстве;
- виды освещенности. Требования к освещению;
- правила безопасного труда при выполнении различных видов работ и

- пожарной безопасности;
- порядок оказания первой медицинской помощи;
 - причины поражения человека электрическим током, степени ожогов, порядок оказания первой медицинской помощи при поражении током.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
практические занятия	5
контрольные работы	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала		5	2
	1	Введение. Правовые основы охраны труда		
	2	Охрана труда женщин и подростков		
	3	Травматизм и заболевания на производстве		
	4	Классификация несчастных случаев		
	5	Расследование несчастных случаев		
Тема 2. Требования к условиям труда на рабочем месте	Содержание учебного материала		11	2
	1	Характеристика условий труда		
	2	Микроклимат производственных помещений		
	3	Вредные вещества в воздухе рабочей зоны		
	4	Организация и регулирование обмена воздуха в помещении		
	5	Освещенность производственных помещений		
	6	Производственный шум и вибрация		
	7	Психологические производственные факторы		
	8	Медицинские осмотры		
	9	Средства индивидуальной защиты		
	10	Средства индивидуальной защиты		

	11	Обучение и инструктажи работников по охране труда. Виды инструктажей		
Тема 3. Основы пожарной безопасности	Содержание учебного материала		4	2
	1	Причины пожаров		
	2	Организационные и технические противопожарные мероприятия		
	3	Профилактика пожаров на предприятиях общественного питания		
	4	Средства тушения пожаров		
Тема 4. Основы электробезопасности	Содержание учебного материала		5	2
	1	Особенности поражения электрическим током		
	2	Причины электротравматизма		
	3	Основные меры защиты от поражения электрическим током		
	4	Освобождение пораженного током, от его воздействия		
	Практические занятия		1	
	1	Пожарная и электробезопасность		
Тема 5. Требования охраны труда при производстве отдельных видов работ	Содержание учебного материала		13	2
	1	Техника безопасности при работе с производственным оборудованием		
	2	Техника безопасности при использовании механического оборудования		
	3	Техника безопасности при использовании моечного и очистительного оборудования		
	4	Техника безопасности при использовании измельчительного оборудования		
	5	Техника безопасности при использовании теплового оборудования		
	6	Техника безопасности при использовании пароварочного оборудования		
7-8	Техника безопасности при использовании аппаратов для варки и жарки			
9-10	Техника безопасности при использовании водогрейного оборудования			

	11-12	Техника безопасности при использовании оборудования для раздачи пищи		
	13	Техника безопасности при использовании холодильного оборудования		
Тема 6. Основы гигиены труда, производственной санитарии	Содержание учебного материала		10	2
	1	Понятие о производственной санитарии	8	
	2	Гигиенические требования к одежде		
	3	Режим и правила питания		
	4	Санитарные требования к содержанию помещений		
	5	Требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию помещений		
	6	Инфекционные заболевания недопустимые у персонала п.о.п.		
	7	Вредные привычки и борьба с ними		
	8	Методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации		
	Практические занятия		2	
1-2	Соблюдение правил санитарии и гигиены, рациональная организация рабочего места			
Тема 7. Оказание доврачебной помощи	Содержание учебного материала		9	2
	1	Искусственное дыхание и наружный массаж сердца	7	
	2	Первая помощь при кровотечениях		
	3	Первая помощь при переломах и вывихах		
	4	Первая помощь при обморожениях		
	5	Первая помощь при ожогах		
	6	Первая помощь при отравлениях		
	7	Первая помощь при поражении электрическим током		
Практические занятия		2		

	1-2	Оказание доврачебной помощи пострадавшим		
		Контрольная работа	1	
	Всего		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Охрана труда.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- мебель для хранения учебно-наглядных пособий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.р. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.
4. Калинина В. М. охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опроса, решения практических ситуаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Знать цели и задачи дисциплины, правовые и законодательные основы по охране труда	Оценка устных ответов
Объяснять понятия, порядок расследования и учета несчастных случаев	Оценка устных ответов
Объяснять понятия естественное и искусственное освещение, требования к освещению	Оценка устных ответов
Соблюдать требования безопасного труда на рабочих местах и правила пожарной безопасности в мастерских	Оценка устных ответов
Применять правила оказания первой медицинской помощи	Оценка устных ответов, практических ситуаций
Объяснять причины поражения человека электрическим током, применять правила оказания первой медицинской помощи при поражении током	Оценка устных ответов, практических ситуаций
Знать:	
Правовые и законодательные основы по охране труда	Оценка устных ответов

Порядок расследования несчастного случая на производстве	Оценка устных ответов
Виды освещенности. Требования к освещению	Оценка устных ответов
Правила безопасного труда при выполнении различных видов работ и пожарной безопасности	Оценка устных ответов
Порядок оказания первой медицинской помощи	Оценка устных ответов
Причины поражения человека электрическим током, степени ожогов, порядок оказания первой медицинской помощи при поражении током	Оценка устных ответов, контрольной работы

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО:

на методическом совете

протокол №_ от ____ 2022 г

председатель МС

_____ Т.М. Смирнова

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по ОД

_____ И.В. Самойлова

« ____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий общественного питания

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с элементами заданий «Абилимпикс» по компетенции «Пиццайлло» - по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

Терентьева Т. М., мастер п/о, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Рабочая программа составлена с элементами заданий «Абилимпикс».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «техническое оснащение предприятий общественного питания» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>8</i>
проверочные работы	<i>4</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании	Содержание учебного материала		10	
	1	Содержание, цели и задачи курса, значение для овладения профессией		2
	2	Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания		
	3	Требования к материалам, используемым для изготовления машин.		
	4	Основные части и детали машин		
	5	Понятие о электроприводах		
	6	Аппараты включения		
	7	Аппараты защиты.		
	8	Аппараты контроля и управления.		
	9	Техническая документация машин		
10	Правила включения и выключения электроприборов			
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		20	
	1-2	Универсальные приводы. Классификация универсальных приводов.	18	2
	3-4	Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.		
5-6	Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.			

	7	Оборудование для обработки овощей: картофелеочистительные машины.		
	8	Оборудование для обработки овощей: овощерезательные машины.		
	9	Оборудование для обработки овощей: протиручнорезательные машины		
	10	Поточные линии по переработке овощей.		
	11	Оборудование для обработки мяса и рыбы: классификация оборудования.		
	12	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, фаршемешалки		
	13	Машины для рыхления мяса, котлетоформовочная машина		
	14	Рыбоочистительные машины.		
	15	Оборудование для подготовки кондитерского сырья		
	16	Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.		
	17	Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.		
	18	Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов.		
	Практические занятия		2	
	1	Правила эксплуатации и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка		
	2	Правила эксплуатации и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка		
	Проверочная работа по разделу: «Механическое оборудование»		1	
Тема 1.3 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		18	2
	1-2	Общие сведения о тепловом оборудовании.	16	
	3	Электрические пищеварочные котлы		
	4	Индукционные плиты		

	5-6	Автоклавы		
	7	Газовые и паровые пищеварочные котлы		
	8	Пароварочные аппараты.		
	9	Пароконвектоматы		
	10	Аппараты для жаренья и выпечки.		
	11	Микроволновые печи		
	12	Электрические печи для выпечки пиццы		
	13-14	Варочно-жарочное оборудование.		
	15-16	Водогрейное оборудование.		
	Практические занятия		2	
	1	Подготовка оборудования по заданию «Абилимпикс»		
	2	Подготовка оборудования по заданию «Абилимпикс»		
	Проверочная работа по разделу: «Гепловое оборудование»		1	
Тема 1.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		12	2
	1-2	Общие сведения о холодильном оборудовании	10	
	3-4	Холодильные машины.		
	5-6	Виды торгового холодильного оборудования		
	7-8	Холодильные прилавки и витрины		
	9-10	Льдогенераторы		
	Практические занятия		2	
1	Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного оборудования».			
2	Организация рабочего места при хранении продуктов в холодильнике по заданию «Абилимпикс»			
	Содержание учебного материала		6	2

Тема 1.5 Вспомогательное оборудование	1	Весоизмерительное оборудование		
	2	Оборудование для раздачи пищи		
	3	Посудомоечное оборудование		
	4	Средства напольного транспортирования. Грузовые тележки. Транспортёры. Погрузчики, электропогрузчики		
	Практические занятия		2	
1	Эксплуатация весоизмерительного оборудования по заданию «Абилимпикс»			
2	Эксплуатация весоизмерительного оборудования по заданию «Абилимпикс»			
	Проверочная работа			
	Всего часов		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- натуральные образцы различного технологического оборудования:

Пароконвектомат, индукционная плита, микроволновая печь, весы, котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая и др.

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
подбирать необходимое технологическое оборудование.	Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы
обслуживать основное технологическое оборудование.	оценка практической работы наблюдение при выполнении практической работы
Знания:	
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	оценка устных ответов, оценка контрольной работы
общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	оценка устных ответов, оценка контрольной работы

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО:

на методическом совете

протокол №_ от _____ 2022 г

председатель МС

_____ Т.М. Смирнова

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по ОД

_____ И.В. Самойлова

« ____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки_13249 Кухонный работник в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

Терентьева Т. М., мастер п/о , высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
14.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
15.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
16.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный работник в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «основы физиологии питания, санитарии и гигиены» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- не допускать пищевых отравлений;
- соблюдать личную гигиену;
- выполнять санитарные требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене;
- понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме питания;
- понятие о микроорганизмах, пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания, меры предупреждения;
- основные сведения о санитарии и гигиене;

- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.
- санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
проверочные работы	<i>1</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала	8	2
	1 Пищевые вещества и их значение. Белки, жиры, углеводы.		
	2 Пищевые вещества и их значение. Витамины, минеральные вещества, вода.		
	3 Процесс пищеварения.		
	4 Роль печени и поджелудочной железы. Усвояемость пищи		
	5 Понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека		
	6 Питание взрослого населения.		
	7 Особенности питания детей и подростков.		
	8 Лечебное питание.		
Тема 1.2. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	5	2
	1 Понятие о микроорганизмах		
	2 Морфология микробов.		
	3 Физиология микробов.		
	4 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.		

	5	Микробиология основных пищевых продуктов.		
Тема 1.3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Содержание учебного материала		19	2
	1-2	Пищевые инфекционные заболевания.		
	3-5	Острые кишечные инфекции.		
	6-8	Зоонозы.		
	9-11	Понятия о пищевых отравлениях, их классификация		
	12-14	Пищевые отравления бактериального происхождения.		
	15-16	Микотоксикозы		
	17-18	Пищевые отравления не микробного происхождения.		
	19	Глистные заболевания.		
Тема 1.4. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала		23	2
	1	Основные сведения о санитарии и гигиене труда.		
	2	Рациональная организация трудового процесса.		
	3	Улучшение условий труда на производстве.		
	4	Производственный травматизм..		
	5	Вредные привычки.		

	6	Инфекционные заболевания персонала п.о.п.		
	7	Личная гигиена.		
	8	Санитарная одежда.		
	9	Требования к устройству п.о.п.		
	10	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания		
	11	Дезинфекция и дезинфицирующие средства		
	12	Моющие средства для обработки помещений , оборудования, инвентаря, посуды		
	13	Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания		
	14-15	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.		
	16	Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.		
	17-18	Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.		
	19	Санитарные требования к механической кулинарной обработке.		

	20	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.		
	21	Санитарный контроль качества готовой пищи.		
	22	Требования к реализации готовой продукции.		
	23	Требования к обслуживанию потребителей.		
	Проверочная работа		1	
	Всего		56	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256

Дополнительные источники:

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015.

2. Амбросьева В.Д. .Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО .-М.: КноРус, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
не допускать пищевых отравлений;	Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы
соблюдать личную гигиену	Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы
выполнять санитарные требования	Наблюдение в процессе образовательной деятельности. Оценка практической работы
Знания:	
общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене.	Оценка устных и письменных ответов
понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме питания.	Оценка устных и письменных ответов
понятие о микроорганизмах, пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания, меры предупреждения.	Оценка устных и письменных ответов
основные сведения о санитарии и гигиене.	Оценка устных и письменных ответов
санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению	Оценка устных и письменных ответов

пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.	
санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.	Оценка устных и письменных ответов

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО:

на методическом совете

протокол №_ от ____ 2022 г

председатель МС

_____ Т.М. Смирнова

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по ОД

_____ И.В. Самойлова

« ____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж
Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «товароведение пищевых продуктов» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов,
- определять качество основных групп товаров,
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов,
- товароведческую характеристику основных групп товаров,
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров,
- общие требования к качеству продуктов,

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>46</i>
в том числе:	
проверочные работы	<i>1</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Тема 1 Товароведение пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	1
	1	Общая часть товароведения		
	2	Качество продовольственных товаров		
Тема 2 Основные зерновые культуры	Содержание учебного материала		4	2
	1	Крупы. Ассортимент. Характеристика		
	2	Мука. Виды помолов. Показатель качества		
	3	Макаронные изделия. Ассортимент. Требования к качеству		
	4	Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Производство		
Тема 3	Содержание учебного материала		9	2
	1	Пищевая ценность и химический состав свежих овощей		

Флодоовощные товары	2	Клубнеплоды, корнеплоды состав, сорта, ассортимент		
	3	Капустные и луковые овощи, состав, сорта, ассортимент		
	4	Салатно–шпинатные, десертные овощи, пряные, томатные		
	5	Пряные, свежие плоды		
	6	Семечковые, косточковые		
	7	Субтропические и экзотические, орехоплодные		
	8	Консервы овощные и плодово-ягодные (ассортимент, виды)		
	9	Маринованные и быстрозамороженные		
Тема 4	Содержание учебного материала		5	2
Молочные товары	1	Молоко коровы. Химический состав, виды. Требования к качеству		
	2	Сливки, сметана, творог, простокваша, кефир. Ассортимент, виды		
	3	Сыры сычужные и кисломолочные. Ассортимент, виды требования, производство, условия хранения		
	4	Масло коровье, животные жиры, ассортимент, виды		
	5	Растительные масла, производство, виды, требования к качеству, особенности		

Тема 5 Мясные товары	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Свежее мясо, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	2	Колбасные изделия и мясо-копчёности, ассортимент, виды, особенности приготовления. Требование к качеству, упаковка, хранение.		
Тема 6 Яичные товары	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Яйцо свежее, показатели качества, упаковка, маркировка		
	2	Яичный порошок. Производство, требование к качеству. Сроки и условия хранения.		
Тема 7 Рыбные товары	Содержание учебного материала		3	2
	1	Охлажденная мороженая рыба и рыбное филе.		
	2	Копченая, маринованная рыба, балычные изделия.		
	3	Рыбные консервы и икра		
Тема 8	Содержание учебного материала		2	2
	1	Использование в производстве мучных кондитерских изделий		

Дрожжи и химические рыхлители	2.	Вспомогательный материал для производства кулинарных и кондитерских изделий		
Тема 9 Крахмал, сахар, кондитерские изделия	Содержание учебного материала		5	2
	1.	Крахмал, Сахар. Производство, виды, требования к качеству. Упаковка и хранение		
	2.	Кондитерские изделия. Ассортимент. Производство, виды, сорта		
	3.	Какао – порошок. Показатели качества		
	4.	Мед и фруктово-ягодные кондитерские изделия		
	5	Диетические и лечебно кондитерские изделия		
Тема 10 Вкусовые товары	Содержание учебного материала		5	2
	1	Классификация. Значение вкусовых продуктов .Использование. Условия хранения.		
	2	Чай. Производство, виды чая, сортность		
	3	Кофе и кофейные напитки		
	4	Безалкогольные напитки		
	5	Хлебный квас и напитки из хлебного сырья		

Тема 11. Хранение, упаковка, различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		6	2
	1	Условия хранения различных видов продовольственных товаров.		
	2	Упаковка различных видов продовольственных товаров.		
	2	Условия транспортирования различных видов продовольственных товаров.		
	2	Условия реализации различных видов продовольственных товаров.		
	5-6	Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек		
	Проверочная работа		1	
	Всего		46	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории.

Оборудование учебного класса:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2.Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы:

Основные источники:

- 1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования.–М.: Издательский центр «Академия» 2019
2. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.: Издательский центр «Академия», 2019.- 96с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
владеть методами оценки качества пищевых продуктов	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности Оценка на практических занятиях
определять качество основных групп товаров,	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности Оценка на практических занятиях
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
Знания	
методы оценки качества пищевых продуктов	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
товароведческую характеристику основных групп товаров	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
общие требования к качеству продуктов	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области

Любимский аграрно-политехнический колледж

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО:

на методическом совете

протокол №_ от _____ 2022 г

председатель МС

_____ Т.М. Смирнова

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по ОД

_____ И.В. Самойлова

« _____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства предприятий общественного питания

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

г. Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж
Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
17.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
18.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
19.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
20.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина «организация производства предприятий общественного питания» изучается в профессиональной подготовке

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
- применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря;
- доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;
- собирать пищевые отходы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организаций общественного питания;

- принципы организации производства в предприятиях общественного питания;
- виды помещений предприятий общественного питания
- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 70 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
проверочные работы	<i>1</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Организация производства предприятий общественного питания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		8	1
	1-2	Функции предприятий общественного питания		
	3-4	Классификация предприятий питания.		
	5-6	Характеристика типов предприятий питания		
	7-8	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема.2 Организация производства на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		22	2
	1-2	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Организация рабочих мест		
	3-4	Организация рабочих мест		
	5-6	Организация производства овощного цеха		
	7-8	Организация производства мясного цеха		
	9-10	Организация производства рыбного цеха		
	11-12	Организация производства горячего цеха		
	13-14	Организация производства холодного цеха		

	15-16	Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря, и оборудования		
	17-18	Организация работы моечной столовой посуды и приборов		
	19-20	Организация работы помещения для нарезания хлеба		
	21-22	Организация работы раздаточной		
Тема 3	Содержание учебного материала		8	2
Помещения для обслуживания посетителей. Складское хозяйство	1	Функциональная и входная зоны		
	2	Помещения для обслуживания посетителей		
	3	Торговые залы		
	4	Мебель в торговых залах		
	5	Административные и бытовые помещения		
	6	Помещение для приема, хранения и отпуска товаров		
	7-8	Складское хозяйство		
Тема 5.	Содержание учебного материала		15	2
Столовая посуда, столовые приборы и приспособления для подачи и	1-2	Фарфоровая и фаянсовая посуда		
	3-4	Хрустальная и стеклянная посуда		
	5-6	Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы		
	7-8	Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда		
	9	Виды столовых приборов		

разделявания блюد	10	Основные столовые приборы		
	11	Столовые приборы для оригинальных блюд		
	12	Приспособления для подачи и разделявания блюд		
	13	Сервировочные и столовые приборы и приспособления		
	14	Комплектные приборы и столовый инвентарь		
	15	Хранение столовых приборов и уход за ними		
Тема 7. Производственный инвентарь, посуда и инструменты.	Содержание учебного материала		<i>13</i>	<i>2</i>
	1-2	Металлическая посуда (алюминиевая, посуда из нержавеющей стали, чугунная, железная, эмалированная)		
	3-4	Кухонная прессованная посуда из жароупорного стекла.		
	5	Пластмассовая посуда.		
	6 7	Емкости для хранения жидкостей (чаны, бочки, баки и т.д.)		
	8 9	Тара для сыпучих, штучных и тарно – штучных материалов, рабочие столы, прилавки, торговые шкафы, стеллажи		
	10-11	Инвентарь: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита и другое.		

	12	Инструменты: ножи, таяпки, поварские иглы.		
	13	Хранение производственного инвентаря, посуды и инструментов, уход за ними		
Тема 8.	Содержание учебного материала:		3	1
Организация сбора пищевых отходов.	1	Общие требования сбора пищевых отходов.		
	2	Сбор пищевых отходов.		
	3	Сбор и утилизация мусора.		
	Проверочная работа		1	
	Всего		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- натуральные образцы различного технологического оборудования:

котел пищеварочный, кипятильник электрический, универсальный привод, картофелеочистительная машина, кофеварка электрическая.

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. -.: Академия, 2019 г

2. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/: учебник/ В.И. Богушева.- М.: Феникс, 2019 – 253 с.

3.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности

собирать пищевые отходы	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
Знания:	
характеристики основных типов организаций общественного питания;	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
принципы организации производства в предприятиях общественного питания;	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
виды помещений предприятий общественного питания	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности
правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве	Оценка устных ответов. Наблюдение в процессе образовательной деятельности

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области
Любимский аграрно – политехнический колледж

Рассмотрено и рекомендовано:

На методическом совете

Протокол №__ от _____ 2022 г

Председатель МС _____

Т.М.Смирнова

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

_____ Е.В.Веселова

« _____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Любим 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с элементами заданий «Абилимпикс» по компетенции «Пиццайлло»- по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

Терентьева Т. М., мастер п/о, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ	11
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
5	РОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22
6	ЛОЖЕНИЕ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПИЦЦАЙОЛО»	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений. Рабочая программа составлена с элементами заданий «Абилимпикс».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная практика входит в профессиональную подготовку.

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения образовательной программы выпускник должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

- собирать пищевые отходы.
- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд, изделий из теста (пиццы).

1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в форме учебных занятий по 6 часов.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится рассредоточено в течение учебного года на 1,2 курсах, в учебной лаборатории, расположенной на территории ГПОАУ ЯО ЛАПК

1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

всего – 1230 часов, в том числе:

1 курс 714 часов; 2 курс 516 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Группа «Кухонный рабочий», учащиеся выпускники коррекционных школ
Срок обучения 1 год 10 месяцев.

Тема программы	Количество часов
1 курс	
Вводное занятие	12
Охрана труда и техника безопасности	12
Выполнение работ кухонного рабочего	102
Уборка производственных помещений	144
Работа с техническим оснащением	72
Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов	54
Механическая обработка овощей	108
Механическая обработка рыбы	96
Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы	102
Проверочная работа	12
Всего за 1 курс	714
2 курс	
Приготовление бульонов	24
Приготовление супов	48
Приготовление соусов	48
Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	42
Приготовление блюд и гарниров из овощей	48
Приготовление рыбных горячих блюд	60
Приготовление мясных горячих блюд	60
Приготовление блюд из яиц и творога	36
Приготовление холодных блюд и закусок	36
Приготовление сладких блюд и напитков	36
Приготовление изделий из теста (пиццы)	72
Проверочная работа	6
Всего за 2 курс	516
ИТОГО	1230
Производственная практика на рабочих местах на предприятии	350
ИТОГО ЗА ВЕСЬ КУРС ОБУЧЕНИЯ	1580

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала
1. Вводное занятие	Ознакомление с профессией кухонного работника, программой практического обучения: Ознакомление с предприятием общественного питания. Общая характеристика базового предприятия, его структура. Контроль качества продукции. Система подготовки и повышения квалификации рабочих, трудовая дисциплина.
2. Охрана труда и техника безопасности.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности на П.О.П. Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление. Правила и нормы безопасности на П.О.П. Причины травматизма, мероприятия по их предупреждению. Пожарная безопасность, меры предупреждения пожаров, правила поведения при пожаре. Пользование средствами пожаротушения. Применение средств индивидуальной защиты.
3. Выполнение работ кухонного рабочего	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары
4. Уборка производственных помещений	Проверка рабочего состояния и использование уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений; использование средств уборки, необходимых при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
5. Работа с техническим оснащением	Заполнение котлов водой. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
6. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов	Проверка исправности посудомоечной машины для мытья инвентаря и посуды; подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов с соблюдением требований санитарии и гигиены.
7. Механическая обработка овощей	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки овощей. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей. Механическая обработка картофеля и корнеплодов: сортировка и калибровка, мытье, очистка ручная и машинная, дочистка. Условия и сроки хранения картофеля и

	<p>корнеплодов, % отходов при обработке их использование. Обработка, ручная нарезка картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки). Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Условия и сроки хранения использование отходов. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Ознакомление с условиями и сроками хранения. Механическая кулинарная обработка консервированных овощей. Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции. Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения.</p>
8.Механическая обработка рыбы	<p>Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки рыбы. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией кулинарной обработки рыбы. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для обработки рыбы, овладение навыками эксплуатации. Подготовка рыбы к обработке, овладение навыками обработки. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников, промывание, приготовление п/ф. Овладение навыками обработки сельди, кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Рецепттура, технология приготовления. Порционирование, формование, панирование, укладка п/ф. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.</p>
9.Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы	<p>Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки мяса, птицы, мясопродуктов. Ознакомление с видами сырья, поступающего на ПОП. Органолептическая оценка качества сырья. Приобретение начальных навыков по механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, птицы. Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы и п/ф из них. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Сбор пищевых отходов.</p>
10.Приготовление бульонов	<p>Ознакомление с технологией приготовления бульонов. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности в горячем цехе. Ознакомление с видами и технологией приготовления бульонов, их кулинарным использованием. Ознакомление с тепловым оборудованием и инвентарем, инструментами, посудой. Приобретение навыков работы на тепловом оборудовании ПОП..</p>
11.Приготовление супов	<p>Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления молочных супов, правилами их подачи. Органолептическая оценка качества, оформление и отпуск. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Закрытие тарелок, кастрюль с крышками. Сбор пищевых отходов.</p>

12 Приготовление соусов	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с посудой, инвентарем, инструментами, используемыми при приготовлении соусов. Приготовление бульонов. Приобретение навыков пассерования муки для соусов. Приготовление соусов красного, лукового, белого, томатного, молочного, сметанного, маринада овощного, заправок, кулинарное использование. Органолептическая оценка качества.
13.Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	Текущий инструктаж по технике безопасности. Приготовление каш разной консистенции, соблюдение соотношения круп и жидкости, режима варки, определение готовности. Органолептическая оценка качества каш. Подготовка каш для биточков и запеканок: разделка, обжарка, запекание, определение готовности. Приготовление блюд из макаронных изделий, подготовка продуктов, варка, соединение продуктов, доведение до вкуса и готовности. Органолептическая оценка качества блюд из круп и макаронных изделий, их оформление и отпуск.
14.Приготовление блюд и гарниров из овощей	Текущий инструктаж по технике безопасности и охране труда. Ознакомление с посудой, инвентарем для приготовления блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре и др. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: припускание, приготовление молочного соуса, заправка соусом или маслом. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, капуста жареная и др. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей и др.: подготовка овощей, последовательность приготовления, определение готовности, доведение до вкуса. Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, разделка, приготовление, определение готовности. Приготовление блюд из фаршированных овощей: подготовка овощей и фарша, наполнение фаршем, укладка на противни, подготовка соуса, запекание, определение готовности. Органолептическая оценка качества, оформление отпуск.
15.Приготовление рыбных горячих блюд	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление рыбы отварной: варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск. Приготовление жареной рыбы: подготовка п/ф, жарка, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из запеченой рыбы: подготовка, подбор гарниров и соуса, последовательность операций, оформление, определение готовности, отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: порционирование, формование, тепловая обработка, оформление, отпуск. Органолептическая оценка качества.
16.Приготовление мясных горячих блюд	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление блюд из отварного мяса: технология приготовления, оформление, отпуск. Приготовление блюд из жареного мяса: подготовка п/ф, жарка, подбор гарнира и соусов, оформление, отпуск. Приготовление блюд из тушеного мяса: технология приготовления. Приготовление блюд из котлетной массы: порционирование, формование, технология приготовления, отпуск. Приготовление блюд из запеченного мяса: подготовка продуктов, технология

	приготовления, отпуск. Приготовление блюд из отварной и жареной птицы, последовательность операций, определение готовности, оформление, отпуск. Приготовление блюд из субпродуктов: варка, жарка, кулинарное использование. Органолептическая оценка качества
17.Приготовление блюд из яиц и творога	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с режимом тепловой обработки яиц и творога. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц: варка яиц, блюда из жареных и запеченых яиц. Приготовление блюд из творога: приготовление массы для сырников, ленивых вареников, запеканок, формование, жарка, запекание. Органолептическая оценка качества блюд из яиц и творога, оформление и отпуск.
18.Приготовление холодных блюд и закусок	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с инвентарем, инструментами для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов открытых: подготовка продуктов, нарезка хлеба, оформление, отпуск. Приготовление салатов из сырых овощей, подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление, отпуск. Приготовление сельди с гарниром: подготовка, нарезка, заправка, доведение до вкуса, оформление, отпуск. Органолептическая оценка качества. Хранение холодных блюд и закусок.
19.Приготовление сладких блюд и напитков	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подбор посуды и инвентаря. Приготовление компотов: подбор сырья, варка фруктов и сиропа, закладка фруктов в кипящий сироп, определение готовности, охлаждение, отпуск. Приготовление киселей: подготовка продуктов, приготовление сиропа, определение готовности, охлаждение, отпуск. Приготовление горячих напитков (чая, кофе, какао). Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая, заваривание кофе, процеживание, добавление горячего молока и сахара, отпуск. Приготовление и отпуск какао с молоком. Приготовление сладких блюд: гренки с фруктами, яблоки печеные, ознакомление с раскладками, подготовка продуктов, тепловая обработка, порционирование, раздача. Органолептическая оценка качества сладких блюд и напитков.
20.Приготовление изделий из теста (пиццы)	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментом, используемых при приготовлении дрожжевого теста. Просеивание муки, замес теста, проверка консистенции, брожение теста. Разделка, формование. Наблюдение за расстойкой. Выпечка, определение ее окончания. Изучение рецептур и ассортимента готовых изделий: пирожки, ватрушки, пироги, пицца и т.д. Приготовление фаршей: мясного с луком, яйцом, рисом; рыбного, капустного, яблочного. Приготовление блинов и оладий. Блинчики с творогом. Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников. Приготовление теста песочного, заварного и изделий из них. Органолептическая оценка качества.

3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

№ темы	Наименование темы программы	Количество часов	Наименование учебно-производственных работ
1		12	Ознакомление с профессией кухонного рабочего, ознакомление с лабораторией, экскурсия на базовые предприятия
2	Охрана труда и техника безопасности.	12	Ознакомление с охраной труда и пожарной безопасностью при выполнении учебно- производственных работ.
3	Выполнение работ кухонного рабочего	102	
3.1		6	Доставка сырья в овощной цех.
3.2		6	Доставка сырья в мясо - рыбный цех.
3.3		6	Доставка полуфабрикатов в горячий цех.
3.4		6	Доставка полуфабрикатов в холодный цех.
3.5		6	Доставка полуфабрикатов в кондитерский цех.
3.6		6	Открывание бочек с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции
3.7		6	Открывание ящиков с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции
3.8		6	Открывание мешков с продуктами с обеспечением сохранности в них продукции
3.9		6	Вскрытие стеклянных банок с обеспечением сохранности в них продукции
3.10		6	Вскрытие жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции
3.11		6	Выгрузка продукции из тары.
3.12		6	Установка на подносы столовых приборов, хлеба.
3.13		6	Установка на подносы тарелок с холодными закусками
3.14		6	Установка на подносы стаканов с напитками.
3.15		6	Закрытие тарелок, кастрюль крышками.
3.16		6	Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.
3.17		6	Сбор пищевых отходов
4	Уборка производственных помещений	144	
4.1		6	Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений перед работой

4.2		6	Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений после работы
4.3		6	Приготовление дезинфицирующих растворов
4.4		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха.
4.5		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха.
4.6		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясного цеха.
4.7		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясного цеха.
4.8		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен рыбного цеха
4.9		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен рыбного цеха
4.10		6	Проведение генеральной уборки производственных помещений заготовочных цехов
4.11		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха
4.12		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха
4.13		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха
4.14		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха
4.15		6	Проведение генеральной уборки производственных помещений доготовочных цехов

4.16		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен кондитерского цеха
4.17		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен кондитерского цеха
4.18		6	Проведение генеральной уборки производственных помещений кондитерского цеха
4.19		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала
4.20		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала
4.21		6	Проведение генеральной уборки зала
4.22		6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений
4.23		6	Проведение генеральной уборки складских помещений
4.24		6	Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)
5	Работа с техническим оснащением	72	
5.1		6	Включение электрических, газовых котлов.
5.2		6	Включение электрических плит, шкафов, кипятильников
5.3		6	Установка подносов на транспортер при комплектации обедов
5.4		6	Установка подносов на транспортер при комплектации обедов
5.5		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.6		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.7		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.8		6	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт
5.9		6	Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов

5.10		6	Внутрицеховая транспортировка продуктов
5.11		6	Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря.
5.12		6	Внутрицеховая транспортировка тары
6	Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов	54	
6.1		6	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом
6.2		6	Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом
6.3		6	Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине
6.4		6	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам
6.5		6	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды
6.6		6	Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов
6.7		6	Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды
6.8		6	Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
6.9		6	Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде
7	Механическая обработка овощей	108	
7.1		6	Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)
7.2		6	Нарезка картофеля соломкой.
7.3		6	Нарезка картофеля брусочками.
7.4		6	Нарезка картофеля кубиками
7.5		6	Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)
7.6		6	Нарезка моркови соломкой и брусочками.

7.7		6	Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)
7.8		6	Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками
7.9		6	Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, , очистка, мойка)
7.10		6	Нарезка лука кольцами, соломкой.
7.11		6	Нарезка лука дольками, крошкой.
7.12		6	Механическая кулинарная обработка капусты.
7.13		6	Нарезка капусты шашками, соломкой.
7.14		6	Нарезка капусты: дольки, рубка.
7.15		6	Механическая кулинарная обработка , нарезка томатов и огурцов
7.16		6	Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени
7.17		6	Подготовка овощей к фаршированию
7.18		6	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей
8	Механическая обработка рыбы	96	
8.1		6	Размораживание рыбы. Вымачивание солёной рыбы.
8.2		6	Обработка чешуйчатой рыбы
8.3		6	Разделка бесчешуйчатой рыбы
8.4		6	Разделка рыбы на порционные куски
8.5		6	Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).
8.6		6	Разделка рыбы на филе с кожей и костями.
8.7		6	Разделка рыбы на филе кожей без костей
8.8		6	Разделка рыбы на чистое филе
8.9		6	Приготовлении панировок для рыбных п/ф
8.10		6	Приготовление рыбной котлетной массы
8.11		6	Приготовление п/ф из котлетной массы
8.12		6	Приготовление п/ф из котлетной массы
8.13		6	Приготовление п/ф из котлетной массы
8.14		6	Вымачивание солёной рыбы
8.15		6	Обработка солёной сельди
8.16		6	Обработка кильки.

9	Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы	102	
9.1		6	Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины.
9.2		6	Разделка задней четвертины.
9.3		6	Обработка костей.
9.4		6	Нарезка крупнокусковых п/ф.
9.5		6	Нарезка порционных п/ф.
9.6		6	Нарезка мелкокусковых п/ф.
9.7		6	Приготовление рубленой массы.
9.8		6	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.
9.9		6	Приготовление котлетной массы.
9.10		6	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
9.11		6	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
9.12		6	Обработка с\х птицы.
9.13		6	Заправка птицы.
9.14		6	Приготовление полуфабрикатов из птицы.
9.15		6	Приготовление полуфабрикатов из птицы.
9.16		6	Обработка субпродуктов.
9.17		6	Обработка субпродуктов.
	Проверочная работа	12	
	Итого 1 курс	714	
10	Приготовление бульонов	24	
10.1		6	Приготовление бульона мясокостного.
10.2		6	Приготовление бульона костного.
10.3		6	Приготовление бульона рыбного.
10.4.		6	Приготовление бульона из птицы.
11	Приготовление супов	48	
11.1		6	Приготовление щей из свежей капусты.
112		6	Приготовление борща.
113		6	Приготовление рассольника ленинградского.
11.4		6	Приготовление супа картофельного с бобовыми

11.5		6	Приготовление супа с макаронными изделиями
11.6		6	Приготовление супа молочного с макаронными изделиями
11.7.		6	Приготовление супа – пюре из овощей.
11.8		6	Приготовление борща холодного
12	Приготовление соусов	48	
12.1		6	Приготовление соуса красного основного
12.2		6	Приготовление соуса белого основного
12.3		6	Приготовление соуса томатного
12.4		6	Приготовление соуса молочного
12.5		6	Приготовление соуса сметанного
12.6		6	Приготовление заправки салатной
12.7		6	Приготовление масляных смесей
12.8		6	Приготовление соуса майонез
13	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	42	
13.1		6	Приготовление каши гречневой рассыпчатой.
13.2		6	Приготовление каши рисовой вязкой
13.3		6	Приготовление каши манной жидкой
13.4		6	Приготовление биточков манных
13.5		6	Приготовление макаронных изделий отварных
13.6		6	Приготовление макарон запеченных с яйцом
13.7		6	Приготовление макаронника
14.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	48	
14.1		6	Приготовление картофельного пюре
14.2		6	Приготовление картофеля жареного
14.3		6	Приготовление котлет картофельных
14.4		6	Приготовление котлет морковных
14.5		6	Приготовление голубцов овощных
14.6		6	Приготовление зраз картофельных
14.7		6	Приготовление картофеля жареного во фритюре.
14.8		6	Приготовление кабачков, перца фаршированных

15	Приготовление рыбных горячих блюд	60	
15.1		6	Приготовление рыбы отварной
15.2		6	Приготовление рыбы, жаренной основным способом
15.3		6	Приготовление рыбы, жаренной во фритюре
15.4		6	Приготовление рыбы, запечённой в сметанном соусе
15.5		6	Приготовление котлет и биточков рыбных
15.6		6	Приготовление картофельной запеканки с рыбными консервами
15.7.		6	Приготовление рыбы по-ленинградски
15.8		6	Приготовление рулета рыбного
15.9		6	Приготовление зраз «Донских»
15.10		6	Приготовление рыбных рулетиков.
16	Приготовление мясных горячих блюд	60	
16.1		6	Приготовление отварное мясо
16.2		6	Приготовление бефстроганов
16.3		6	Приготовление жаркого по-домашнему
16.4		6	Приготовление макаронника с мясом
16.5		6	Приготовление бифштекса рубленого
16.6		6	Приготовление печени жареной
16.7		6	Приготовление куры отварной
16.8		6	Приготовление рулетиков из птицы
16.9		6	Приготовление и отпуск птицы жареной
16.10		6	Приготовление зраз рубленых из птицы
17	Приготовление блюд из яиц и творога	36	
17.1		6	Приготовление яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек»
17.2		6	Приготовление яичницы глазуньи
17.3		6	Приготовление омлета натурального
17.4		6	Приготовление сырников со сметаной
17.5		6	Приготовление вареников ленивых
17.6		6	Приготовление запеканки из творога
18	Приготовление холодных блюд и закусок	36	
18.1		6	Приготовление бутербродов

18.2		6	Приготовление салата из белокочанной капусты
18.3		6	Приготовление салата картофельного
18.4		6	Приготовление винегрета овощного
18.5		6	Приготовление и отпуск салата из моркови
18.6		6	Приготовление и отпуск яиц фаршированных
19	Приготовление сладких блюд и напитков	36	
19.1		6	Приготовление компота из свежих яблок, киселя из сока
19.2		6	Приготовление чая, кофе
19.3		6	Приготовление какао
19.4		6	Приготовление гренков с фруктами
19.5		6	Приготовление и отпуск яблок печёных
19.6		6	Приготовление компота из сухофруктов
20	Приготовление изделий из теста (пиццы)	72	
20.1		6	Приготовление различных фаршей
20.2		6	Приготовление пирожков печёных, жареных
20.3		6	Приготовление пирогов
20.4		6	Приготовление блинов, оладий
20.5		6	Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней
20.6		6	Приготовление блинчиков
20.7		6	Приготовление пиццы мясной, экзотической.
20.8		6	Приготовление изделий коржей молочных
20.9		6	Приготовление песочного печенья
20.10		6	Приготовление кексов из песочного теста
20.11		6	Приготовление рулета фруктового
20.12		6	Приготовление профитроли
	Проверочная работа	6	
	Итого 2 курс	516	
	Всего	1230	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

мастерская:

- лаборатория поваров;

Оборудование лаборатории поваров:

- комплект производственного инвентаря, инструментов, посуды;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).
- рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы:

- мясорубка,
- миксер,
- слайсер,
- блендер,
- посудомоечная машина,
- взбивальная машина,
- гранитор,
- кухонный комбайн.

Тепловое оборудование:

- электроплита,
- жарочный шкаф,
- пароконвектомат,
- электрогриль,
- фритюрница,
- диспенсер для подогрева тарелок,
- индукционные плиты,
- электроблинница.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,

Холодильное оборудование:

- холодильник.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

8. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. –М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. УсовМ. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

Справочники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с
Дополнительные источники:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.Учебник. - М.: «Академия», 2019.
2. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии. Учебное пособие 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Академия, 2019.
3. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2019.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник.- М.: Академия, 2019.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.	Оценка выполнения работ на учебной практике
открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,	Оценка выполнения работ на учебной практике
вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.	Оценка выполнения работ на учебной практике
выгружать продукцию из тары транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару	Оценка выполнения работ на учебной практике
заполнять котлы водой	Оценка выполнения работ на учебной практике
доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.	Оценка выполнения работ на учебной практике
загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт	Оценка выполнения работ на учебной практике
включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники	Оценка выполнения работ на учебной практике
устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов	Оценка выполнения работ на учебной практике
устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.	Оценка выполнения работ на учебной практике
собирать пищевые отходы.	Оценка выполнения работ на учебной практике
выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд и изделий из теста.	Оценка выполнения работ на учебной практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПИЦЦАЙОЛО»

СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ:

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясо		
Говядина вырезка/ фарш говяжий	г.	150/120
Курица (грудка)	г.	150
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	24
Молоко	мл.	50
Яйца	шт.	2
Сыр Чеддер	г.	70
Сыр Моцарелла	г.	70
Сыр Гауда	г.	70
Сливки 33%-35%	мл.	78
Овощи, зелень		
Чеснок	г.	8
Базилик	г.	8
Зелень петрушки	г.	5
Микрозелень	г.	5
Помидоры	г.	50
Лук репчатый	г.	35
Консервы		
Томаты консервированные	г.	125
Ананас консервированный	г.	120
Бакалея		
Грецкие орехи (ядра)	г.	30
Дрожжи	г.	4
Масло оливковое	г.	44

Мука пшеничная	г.	530
Общий стол		
Соевый соус	л.	0,5
Оригано	г.	50
Мускатный орех	г.	50
Сахар	кг.	1
Соль мелкая	кг.	1
Гастрономия		
Колбаса с/к	г.	50
Балык говядина	г.	50
Ветчина	г.	50

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Специалисты	Организация рабочего места. Внимание!!!	Первый день	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта			
	Модуль 1. Пицца «Мясная»	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 не более 4 часов	<p>Приготовить 2 пиццы «Мясная»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление теста для пиццы • Приготовление начинки • Приготовление полуфабриката (раскатка теста) • Сборка пиццы • Выпечка пиццы • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника

				<p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диаметр пиццы 23-24 см. • Температура подачи тарелки не менее 55°C. • Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). • Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
				<ul style="list-style-type: none"> • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.

	<p>Модуль 2. Пицца «Экзотическая»</p>	<p>Первы й день</p>		<p>Приготовить 2 пиццы «Экзотическая»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление теста для пиццы • Приготовление начинки • Приготовление полуфабриката (раскатка теста) • Сборка пиццы • Выпечка пиццы • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диаметр пиццы 23-24 см. • Температура подачи тарелки не менее 55°C. • Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). • Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна
--	--	-------------------------	--	--

				<p>пицца - как выставочный вариант.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
Общее время выполнения конкурсного задания -4 часа				

2. 3. Последовательность выполнения задания

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Студенты и Специалисты:

При выполнении Модуля 1. пицца «Мясная». Модуля 2. Пицца «Экзотическая» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 пиццы «Мясная»;
- приготовить 2 пиццы «Экзотическая»;

- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 пиццы «Мясная» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).;
- подать 2 пиццы «Экзотическая» на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см).;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- ❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- ❖ Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.

Обязательные элементы.

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания

Студенты и Специалисты

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 1. Пицца «Мясная» использовать продукт из черного ящика (мясо: говядина (вырезка), фарш говяжий).
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

2.5 Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
----------------------------	----------------	--------------------------

<p><u>Студенты и Специалисты</u></p> <p><u>Модуль 1.</u> Пицца «Мясная»</p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Мясная»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление теста для пиццы • Приготовление начинки • Приготовление полуфабриката (раскатка теста) • Сборка пиццы • Выпечка пиццы • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) 	<p>50</p>
	<p>Оформить блюдо. Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диаметр пиццы 23-24 см. • Температура подачи тарелки не менее 55°С. • Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). • Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию 	
<p><u>Модуль 2.</u></p>	<p>Приготовить 2 пиццы «Экзотическая»</p>	<p>50</p>

<p>Пицца «Экзотическая»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление теста для пиццы • Приготовление начинки • Приготовление полуфабриката (раскатка теста) • Сборка пиццы • Выпечка пиццы • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <p>Оформить блюдо</p> <p>Допускается декор, из перечня продуктов, на выбор участника</p> <p>Подать блюдо:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диаметр пиццы 23-24 см. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Температура подачи тарелки не менее 55°С. • Блюдо подается на белых, круглых тарелках без борта, без декора (D=24 см). • Подаются две идентичных пиццы: одна пицца - для членов жюри (дегустаторов) и одна пицца - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. 	
<p>Итого</p>		<p>100</p>

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области
Любимский аграрно – политехнический колледж

Рассмотрено и рекомендовано:

На методическом совете

Протокол №__ от _____ 2022 г

Председатель МС _____

Т.М.Смирнова

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

_____ Е.В.Веселова

« _____ » _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Любим 2022 г.

Рабочая программа производственной практики разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки_13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Разработчик: ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж
Морозова О.А., мастер п/о , 1 квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4	РОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная практика входит в профессиональную подготовку.

1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики

В результате освоения образовательной программы выпускник должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов

- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- собирать пищевые отходы.
- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд.

1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, проводится на завершающем этапе обучения на рабочих местах в организациях и на предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и Любимским аграрно-политехническим колледжем. Во время производственной практики учащиеся самостоятельно выполняют работы по данной профессии и соответствующего уровня квалификации.

Во время прохождения производственной практики учащийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу учащегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики учащемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств учащегося.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится на 2 курсе, в конце второго полугодия.

1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

350 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Группа «Кухонный рабочий», учащиеся выпускники коррекционных школ

Срок обучения 1 год 10 месяцев

Тематический план проведения пред выпускной производственной практики

№	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1	Ознакомление с предприятием, с рабочим местом, инструктаж по охране труда на предприятии общественного питания	1
Раздел 2	Самостоятельное выполнение работ	350
Тема 2.1	Выполнение работ кухонного рабочего	42
2.1.1	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.	7
2.1.2	Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.	7
2.1.3	Выгрузка продукции из тары. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию	7
2.1.4	Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары	7
2.1.5	Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов	7
2.1.6	Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов	7
Тема 2.2	Уборка производственных помещений	70

2.2.1	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха.	7
2.2.2	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен овощного цеха.	7
2.2.3	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясо- рыбного цеха	7
2.2.4	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен мясо- рыбного цеха	7
2.2.5	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха	7
2.2.6	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен холодного цеха	7
2.2.7	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха	7
2.2.8	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен горячего цеха	7
2.2.9	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений	7
2.2.10	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений	7
Тема 2.3	Работа с техническим оснащением	28

2.3.1	Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.	7
2.3.2	Заполнение котлов водой	7
2.3.3	Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт	7
2.3.4	Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.	7
Тема 2.4	Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов	70
2.4.1	Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов, производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом	7
2.4.2	Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов, производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом	7
2.4.3	Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине	7
2.4.4	Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине	
2.4.5	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам	7
2.4.6	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам	7
2.4.7	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды	7
2.4.8	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды	7
2.4.9	Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	7
2.4.10	Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств	7
Тема 2.5	Механическая кулинарная обработка сырья	140
2.5.1	Обработка и нарезка картофеля	7

2.5.2	Обработка и нарезка картофеля	7
2.5.3	Обработка и нарезка корнеплодов	7
2.5.4	Обработка и нарезка корнеплодов	7
2.5.5	Обработка и нарезка капустных овощей	7
2.5.6	Обработка и нарезка капустных овощей	7
2.5.7	Обработка и нарезка луковых овощей	7
2.5.8	Обработка и нарезка луковых овощей	7
2.5.9	Подготовка овощей для фарширования.	7
2.5.10	Обработка консервированных овощей.	7
2.5.11	Обработка рыбы.	7
2.5.12	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	7
2.5.13	Обработка соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	7
2.5.14	Обработка говядины.	7
2.5.15	Приготовление полуфабрикатов из говядины.	7
2.5.16	Обработка птицы	7
2.5.17	Приготовление полуфабрикатов из птицы	7
2.5.18	Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы.	7
2.5.19	Обработка субпродуктов	7
2.5.20	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	7
3	Квалификационная пробная работа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить производственную практику)

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех	овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей.	ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток.
2.	Мясной цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разрубочный стул, холодильная камера.	Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбочистки, противни, лотки.
3.	Рыбный цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), весы, производственные столы, холодильная камера.	Ножи поварской тройки, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбочистки, противни, лотки
3.	Горячий цех	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирочная машина, мармит, блендер.	Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокотницы, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.
4.	Холодный цех	Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозильник, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризера, столы производственные, водонагреватель.	Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаг, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, тарелки, формы для заливных блюд, стеллажи навесные.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов;
- организации рабочего места при работе в разных цехах;
- соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Доставлять сырьё и полуфабрикаты в цех по приготовлению пищи, открывать мешки, бочки и другую тару с продуктами, вскрывать консервные банки из стекла и жести так, чтобы обеспечить в них сохранность продуктов.	- качественное выполнение работ в соответствии с разрядом, инструкцией. - рациональная организация рабочего места при обработке сырья.	Наблюдение за действиями на практических занятиях по теме; Проверка знаний и умений на экзамене квалификационно м.
Заполнять электрические (газовые) котлы водой и включать их, а также плиты, кипятильники и шкафы.		
Доставлять приготовленные блюда к раздаче, очищать посуду и собирать отходы пищевых продуктов.		
На протяжении дня мыть столовую посуду, используя моющие средства. Приготавливать растворы для дезинфекции в соответствии с санитарными требованиями. Доставлять чистые тарелки и стаканы на столы для раздачи.		
Производить влажную уборку зала и служебных помещений.		

Выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд		
--	--	--

государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области
Любимский аграрно – политехнический колледж

Рассмотрено и рекомендовано:

На методическом совете

Протокол №__ от _____ 2022 г

Председатель МС _____

Т.М.Смирнова

Утверждаю:

Зам.директора

_____ Е.В.Веселова

« _____ » _____ 2022 г.

**Аттестационные материалы для квалификационного
экзамена по программе профессионального обучения**

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Любим 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка

Перечень блюд для итоговой аттестации по профессии кухонный рабочий
(квалификационных практических работ)

Перечень вопросов по охране труда по профессии кухонный рабочий

Перечень вопросов по санитарии и личной гигиене по профессии кухонный
рабочий

Задания на аттестацию по профессии кухонный рабочий

Критерии оценки выполнения практического задания по профессии кухонный
рабочий

Пояснительная записка

Настоящий комплект заданий разработан с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья для лиц с ОВЗ, обучающихся на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется в форме квалификационного экзамена

Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по всем элементам программы профессиональной подготовки, учебной и производственной практики.

Форма проведения экзамена - выполнение комплексного практического задания. Экзамен проходит в лаборатории поваров.

Аттестацию проводит экзаменационная комиссия. После завершения полного курса обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением соответствующего уровня квалификации по профессии «Кухонный рабочий» (2 разряда).

Перечень заданий для выпускных квалификационных практических работ
2 разряда.

1. Вскрытие стеклянных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
2. Вскрытие жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
3. Открывание ящика, мешка с продуктами
4. Выгрузка продукции из тары.
5. Включение электрических плит, шкафов, кипятильников.
6. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками
7. Сбор пищевых отходов
8. Приготовление дезинфицирующего раствора для обработки столов
9. Механическая кулинарная обработка картофеля, нарезка соломкой
10. Механическая кулинарная обработка моркови, нарезка брусочками
11. Механическая кулинарная обработка капусты, нарезка шашками.
12. Механическая кулинарная обработка лука, нарезка кольцами
13. Механическая кулинарная обработка свеклы, нарезка кубиками
14. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом
15. Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

Перечень вопросов для собеседования по профессии кухонный рабочий

1. По охране труда

Безопасная работа с режущим инструментом (ножом). Первая помощь при порезе.

Правила безопасной работы на вспомогательном оборудовании

Правила безопасной работы на мясорубке

Первая помощь при ожоге

Общие требования к организации рабочего места.

Общие требования техники безопасности к производственным помещениям.

Первая помощь при поражении электрическим током

2. По санитарии и личной гигиене

Санитарные требования к личной гигиене кухонного рабочего

Санитарные требования к содержанию рабочего места.

Значение и содержание медицинских осмотров для работников пунктов общественного питания. Роль личной медицинской книжки.

Требования, которым должен отвечать материал, используемый для изготовления посуды, инвентаря, оборудования.

Требования к санитарной одежде кухонного рабочего. Правила ношения и хранения санитарной одежды.

Санитарные требования к приготовлению и хранению мяса мелкими кусками.

С какими заболеваниями кухонный рабочий не допускается до работы на предприятиях общественного питания? В каком документе отражается прохождение медицинского осмотра?

Понятие о режиме труда и отдыха, его роль в повышении производительности труда.

Что такое дезинфекция? Какие дезинфицирующие средства используют на предприятиях общественного питания?

Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой. Назвать продукты, ядовитые по своей природе, вызывающие пищевые отравления.

Правила мытья столовой посуды. Правила хранения чистых столовых приборов.

Комплексное задание № 1

Задание: Вскрытие стеклянных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию вскрытия стеклянных консервных банок
2. Подготовить необходимый для вскрытия банок инвентарь, посуду, инструмент.
3. Вскрыть стеклянные банки с обеспечением сохранности в них продукции

Комплексное задание № 2

Задание: Вскрытие жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию вскрытия стеклянных консервных банок
2. Подготовить необходимый для вскрытия банок инвентарь, посуду, инструмент.
3. Вскрыть жестяные банки с обеспечением сохранности в них продукции

Комплексное задание № 3

Задание: Открывание ящиков, мешков с продуктами

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию открывания бочек, ящиков, мешков с продуктами
2. Подготовить необходимые для открывания инвентарь, посуду, инструмент.
3. Открыть ящик, мешок с продуктами.

Комплексное задание № 4

Задание: Выгрузка продукции из мешка

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию выгрузки продукции из мешка
2. Подготовить необходимые для выгрузки инвентарь, посуду, инструмент.

3.Произвести выгрузку продукции из мешка

Комплексное задание № 5

Задание: Включение электрических плит, шкафов, кипятильников.

Инструкция по выполнению работы:

- 1.Рассказать технологию включение электрических плит, шкафов, кипятильников.
- 2.Включить электрическую плиту, шкаф, кипятильник с соблюдение правил по охране труда

Комплексное задание № 6

Задание: Установка на поднос столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками

Инструкция по выполнению работы:

- 1.Рассказать правила установки на поднос столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок и кастрюль крышками.
- 2.Подготовить необходимые для утановки инвентарь, посуду, инструмент.
- 3.Произвести установку на поднос столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок и кастрюль крышками.

Комплексное задание № 7

Задание: Сбор пищевых отходов

Инструкция по выполнению работы:

- 1.Рассказать технологию сбора пищевых отходов
- 2.Подготовить необходимые для сбора пищевых отходов инвентарь, посуду, инструмент.
- 3.Произвести сбор пищевых отходов

Комплексное задание № 8

Задание: Приготовление дезинфицирующего раствора для обработки столов

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию приготовления дезинфицирующего раствора для обработки столов
2. Подготовить необходимые для приготовления раствора инвентарь, посуду, инструмент.
3. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки столов

Комплексное задание № 9

Задание: Механическая кулинарная обработка картофеля, нарезка соломкой

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию обработки картофеля, размеры нарезки соломкой
2. Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.
3. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезку соломкой

Комплексное задание № 10

Задание: Механическая кулинарная обработка моркови, нарезка брусочками

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию обработки моркови, размеры нарезки брусочками
2. Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.
3. Произвести механическую кулинарную обработку моркови, нарезку брусочками

Комплексное задание № 11

Задание: Механическая кулинарная обработка капусты, нарезка шашками.

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию обработки капусты, размеры нарезки шашками.
2. Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.
3. Произвести механическую кулинарную обработку капусты, нарезку шашками

Комплексное задание № 12

1. Задание: Механическая кулинарная обработка лука, нарезка кольцами.
Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию обработки лука, размеры нарезки кольцами.
2. Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.
3. Произвести механическую кулинарную обработку лука, нарезку кольцами

Комплексное задание № 13

Задание: Механическая кулинарная обработка свеклы, нарезка кубиками.
Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию обработки свеклы, размеры нарезки кубиками.
2. Подготовить необходимые для обработки и нарезки инвентарь, посуду, инструмент.
3. Произвести механическую кулинарную обработку свеклы, нарезку кубиками

Комплексное задание № 14

Задание: Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом
2. Подготовить необходимые мойки инструмент, инвентарь и моющие средства

3. Произвести мойку и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

.

Комплексное задание № 15

Задание: Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

Инструкция по выполнению работы:

1. Рассказать технологию мойки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине
2. Подготовить необходимые для инструмент, инвентарь и моющие средства
3. Произвести мойку производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

.

Критерии оценки выполнения практического задания по профессии кухонный рабочий

№	Показатели	Требования к выполнению задания	Критерии оценивания			
			Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
1	Технология выполнения работ	<p>Знание технология выполнения работ, умение применять знания на практике.</p> <p>Умение планировать последовательность выполнения работ.</p> <p>Умение подбирать и использовать инструмент, инвентарь, оборудование.</p> <p>Умение соблюдать технологию обработки.</p> <p>Умение производить первичную обработку сырья.</p> <p>Умение правильно организовать рабочее место.</p> <p>Экономное расходования сырья и материалов</p>	<p>Соответствие всем требованиям.</p> <p>Допускаются единичные ошибки, самостоятельно исправляемые аттестуемым</p>	<p>Соответствие всем требованиям.</p> <p>Допускаются некоторые несущественные ошибки, не влияющие на конечный результат (неправильный подбор некоторых инструментов, инвентаря, неумение рационально организовать рабочее место)</p>	<p>Не совсем точно уверенно работает.</p> <p>Допускаются ошибки, требующие переделки.</p> <p>Неправильная нарезка овощей.</p> <p>Неправильно подбирает инструмент использует инвентарь.</p>	<p>Не умеет планировать предстоящую работу. Не умеет организовывать рабочее место.</p> <p>Неэкономно расходует сырье и материалы. Не соблюдает технологию</p>

2	Самостоятельность и самоконтроль	Самостоятельное выполнение всех видов работ. Умение предвидеть различные дефекты, умение их устранить.	Соответствие всем требованиям	Не всегда проводит контроль (не на всех технологических переходах).Полная самостоятельность	Не существенная помощь мастера, или члена комиссии	Инструктаж
3	Санитария и гигиена	Соблюдение правил личной гигиены (внешний вид, соблюдение формы одежды, обувь, руки и др.) и санитарии	Полное соответствие требованиям	Есть недостатки	Отсутствие прихватки, сменной обуви. Несущественные ошибки в требованиях санитарии	Отсутствие санитарной одежды
4	Техника безопасности	Соблюдение правил безопасной работы на оборудовании, с инструментом, инвентарем	Соблюдение всех правил безопасной работы	Есть недостатки	Существенные нарушения охраны труда	Не соблюдает охрану труда

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области
Любимский аграрно-политехнический колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОАУ ЯО
Любимского аграрно-политехнического
колледжа
_____ А.В. Дмитриев
« ____ » _____ 2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
на 2021 -2024 гг**

по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Любим 2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 13249 Кухонный рабочий
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438; - модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям, утвержденной приказом Министерства образования РФ от 21.10.94 г. №407; - письма Министерства образования РФ «Об особенностях организации НПО для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» от 30.11.1999г. №27/777-6; - Положения об организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки безработных граждан и незанятого населения, утвержденного Постановлением Министерства труда и социального развития РФ и Министерства образования РФ от 13.01.2000г. №3/1; - Перечня профессий профессиональной подготовки, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 29.10.2001г. №3477; - санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г.№2 для ОУ НПО; - методических рекомендаций о деятельности X-XII классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой Министерства образования РФ от 19 июня 2003 г. N 27/2932-6</p>

	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	На базе специального (коррекционного) в очной форме – 1 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по УВР, заместитель директора по ОД, классный руководитель, преподаватели, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

1.1 Общие положения

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по следующим основным направлениям:

- профессионально-личностное воспитание;
- гражданско-правовое и патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание условий для формирования личности гражданина и патриота России с присущими ему ценностями, взглядами, установками мотивами деятельности и поведения, формирования высоконравственной личности и специалиста, востребованного обществом, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, стремящегося к саморазвитию и самосовершенствованию.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по следующим направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

1.2 Общие требования к личностным результатам выпускников ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа

Миссией воспитания и развития личности гражданина России выступает сплочение и консолидация нации, укрепление социальной солидарности, укрепление доверия личности к жизни в России, согражданам, обществу, настоящему и будущему малой родины, Российской Федерации.

На основе оценки личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям (выделенных в ходе анализа Конституции Российской Федерации, законодательных и иных нормативно-

правовых актов, документов стратегического планирования страны) сформирован Портрет выпускника ПОО, отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме «Портрета Гражданина России 2035 года»

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА КОЛЛЕДЖА

Модель выпускника – это составляющая профессионального воспитания. Целью создания модели выпускника в колледже является развитие личности и высокий профессионализм будущего специалиста. В современных условиях существенно меняется содержание понятия «профессия». На первый план выдвигается не готовый набор профессионально-технических навыков, а деятельностно-организационная способность человека «расти» в профессии, умения анализировать свой профессиональный уровень, быстро создавать, «конструировать» четкие профессиональные навыки, обнаруживать и осваивать новые знания и профессиональные зоны в соответствии с меняющимися требованиями рыночной ситуации.

Модель выпускника - исходная теоретическая разработка, многие положения и идеи которой необходимо осуществлять на практике, опираясь на накопленный опыт.

Задача создания модели выпускника - найти вариант организации учебно-воспитательного процесса с использованием всех имеющихся возможностей для повышения результативности. Колледж должен стремиться выпускать из своих стен выпускника, который соответствовал бы параметрам модели выпускника.

Личностные качества	Социальные качества	Профессиональные качества
<ul style="list-style-type: none"> -интеллектуально развитый; -энергичный; самосовершенствующийся; - дисциплинированный; -самостоятельный; - ответственный за себя и других; -интересующийся; - управляющий личным и профессиональным развитием; - гибкий, восприимчивый; - инициативный; - аналитически мыслящий 	<ul style="list-style-type: none"> - коммуникабельный; -толерантный; -гражданин, патриот; -культурный; -нравственно воспитанный; -соблюдающий соц. нормы. 	<ul style="list-style-type: none"> -образованный; -конкурентоспособный; -опытный; -эффективно сотрудничает и организует деятельность свою и других; -самостоятельно решает проблемы; -компетентный в профессии; -информационно компетентный; -творческий; -амбициозный; - инициативный.

1.3 Особенности деятельности колледжа, значимые для формирования

рабочей программы воспитания

Воспитательный процесс в государственном профессиональном образовательном автономном учреждении Ярославской области Любимском аграрно-политехническом колледже организован на период 2021 - 2025 гг., и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Основными традициями воспитания в колледже являются следующие:

- стержнем годового цикла воспитательной работы колледжа являются ключевые общеколледжные дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов;
- коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- конструктивное межгрупповое взаимодействие обучающихся, их социальная активность;
- педагоги колледжа ориентированы на формирование коллективов в рамках студенческих групп, кружков, секций и иных студенческих объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;
- ключевой фигурой воспитания в колледже является классный руководитель, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно-развивающую, организационную, посредническую (в разрешении конфликтов) функции.

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России,

принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Основными направлениями воспитательной работы в колледже являются:

1. Профессионально-личностное воспитание, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ППСЗ, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;

2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;

3. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;

4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

1.4 Ожидаемые результаты

Под ожидаемыми результатами понимается не обеспечение соответствия личности выпускника единому установленному уровню воспитанности, а обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

общие:

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;

- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;

- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

личностные:

- повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных

результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;

- способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности;

- готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества

1.6 Требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии 13249 Кухонный рабочий

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции	ЛР 8

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервис и оказания услуг населению	ЛР13
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР14
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 15

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы¹**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Русский язык	ЛР 1-13
Математика	ЛР 1-13
Физическая культура	ЛР 1-11
Эффективное поведение на рынке труда	ЛР 1-12
Социальная адаптация	ЛР 1-11
Общепрофессиональный цикл	
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 1-15

Товароведение пищевых продуктов	ЛР 1-15
Техническое оснащение предприятий общественного питания	ЛР 1-15
Кулинария	ЛР 1-15
Организация производства предприятий общественного питания	ЛР 1-15
Охрана труда .	ЛР 1-15
Профессиональные модули	
Учебная практика	ЛР 1-15
Производственная практика	ЛР 1-15

1.5 Общая характеристика студенческого контингента по программе

13249 Кухонный рабочий № 4

Состояние и характеристики контингента обучающихся по профессии

Характеристики контингента обучающихся	Кол-во человек
Всего студентов:	12
численность проживающих в общежитии	9
численность несовершеннолетних студентов	1
численность студентов с ОВЗ, инвалидов	12
численность студентов, имеющих детей	1
численность студентов из многодетных семей	-
численность студентов из неполных семей	-
численность студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации, в том числе сироты, опекаемые	12
численность студентов из числа мигрантов	-
принадлежность студентов к религиозным организациям	-
принадлежность студентов к этнокультурным группам	-
участие студентов в деятельности общественных объединений	3
наличие студентов, имеющих правонарушения, стоящих на учете в органах внутренних дел	-
численность студентов, склонных к употреблению алкоголя, психоактивных и наркотических веществ, к игровым зависимостям	2
численность студентов, находящихся в конфликте с законом либо	-

склонных к социально неодобряемым действиям	
---	--

1.7 Содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания

Содержание рабочей программы воспитания по профессии отражается через содержание направлений воспитательной работы колледжа. Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы, утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основе направлений воспитательной работы, установленных в рабочей программе воспитания колледжа.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа:

- 1) становление личности в духе патриотизма и гражданственности;
- 2) социализация и духовно-нравственное развитие личности;
- 3) бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;
- 4) воспитание у обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;
- 5) развитие социального партнерства в воспитательной деятельности образовательной организации;
- 6) развитие самоуправления.

Каждое из этих направлений представлено в соответствующем модуле.

Ключевыми мероприятиями рабочей программы воспитания колледжа являются:

Структурные компоненты программы воспитания	Задачи	Организационные решения
1.«Ключевые дела колледжа»	<p>Вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, волонтерской, патриотической, трудовой направленности. Организация спортивных состязаний, праздников, фестивалей, представлений, акций, ритуалов.</p> <p>Формирование позитивного опыта поведения, ответственной позиции студентов в отношении событий, происходящих в колледже, готовности к сотрудничеству, реагированию на критику.</p>	<p>Реализация потенциала управляющих, наблюдательных, попечительских советов ПОО, взаимодействия администрации ПОО, общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений, волонтерских организаций.</p> <p>Внесения предложений, направленных на инициативные решения представителей органов местной власти по обновлению перечней</p>

	<p>Включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализацию социальных проектов и программ. Популяризация социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков.</p> <p>Обеспечение воспитательного контекста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) его участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении.</p> <p>Организация взаимодействия студентов с социальными группами и НКО (поддержка семейных и местных традиций, благоустройство общественных пространств, реагирование на экологические проблемы и т.д.).</p>	<p>муниципально и регионально ориентированных воспитательно значимых активностей на территории.</p> <p>Взаимодействие администрации колледжа и представителей органов управления молодежной политикой.</p>
<p>2.«Колледжный урок»</p>	<p>Реализация педагогами воспитательного потенциала урока предполагает следующее</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства.</p> <p>Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам. на уровне образовательной организации.</p> <p>Конкурс индивидуальных проектов, чтецов, презентаций, рисунков, буклетов, фотографий, видеороликов и др.</p> <p>Проведение мастер классов в рамках недель цикловых-методических комиссий, в т.ч. с приглашением ведущих специалистов.</p> <p>Проведение круглых столов с приглашением успешных</p>	<p>Формирование личностных и исследовательских результатов, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования, профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений, профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста, обеспечивающего конкурентоспособность выпускника</p>

	<p>выпускников и ведущих специалистов.</p> <p>Наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата.</p> <p>Наблюдение преподавателя за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы.</p>	
3.«Дополнительное образование»	<p>Данный Модуль помогает педагогам колледжа вовлечь обучающихся в мероприятия и проекты духовно-нравственного и патриотического воспитания, в интересную и полезную для них творческую деятельность, которая предоставит им возможность самореализоваться, приобрести социально-значимые знания, получить опыт участия в социально значимых делах</p>	<p>Использование объединений дополнительного образования, созданных на базе колледжа</p>
4.«Классное руководство, кураторство и поддержка»	<p>Обеспечение деятельности по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказанию им помощи в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления.</p> <p>Организация взаимодействия педагогов с родителями студентов, выработка совместной с ними стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях.</p>	<p>Реализация потенциала педагогических советов, социальных педагогов, психологических служб (при наличии).</p> <p>Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.</p>

5. «Взаимодействие с родителями»	Создание воспитывающей среды через вовлечение обучающихся и их родителей, общественных организаций и административных структур в совместную воспитательно-образовательную деятельность, способствующую воспитанию здорового, культурного, образованного обучающегося	Взаимодействие администрации колледжа и представителей родительской общественности, в том числе представителей управляющих советов.
6. «Социально-психолого-педагогическое и социальное сопровождение инвалидов и с лиц ОВЗ»	Создание системы работы по психолого-педагогическому и социальному сопровождению обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в условиях колледжа.	Создание в Колледже условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ, их социализации и адаптации; формирование в Колледже толерантной социокультурной среды.
7.«Студенческое самоуправление»	Обеспечение включения студентов обучающихся в формальные и неформальные группы, обеспечивающие благоприятные сценарии взаимодействия с ними, предупреждение их вовлечения в деструктивные группы. Вовлечение студентов в коллегиальные формы управления образовательной организацией.	Реализация потенциала студенческих советов, представителей коллегиальных форм управления колледжем.
8.«Профессионально - и бизнес - ориентирующее развитие»	Создание условий для появления у студентов опыта самостоятельного заработка, знакомства с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, обнаружения связи его профессионального	Взаимодействие администрации колледжа и представителей общественно-деловых объединений работодателей,

	<p>потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов.</p> <p>Создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей.</p> <p>Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла.</p>	<p>общественных объединений.</p> <p>Организация партнерских отношений колледжа с департаментом по труду и занятости.</p> <p>Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.</p>
<p>9.«Молодежные общественные объединения»</p>	<p>С 2015 года в колледже действует волонтерское движение «Вместе мы сила». Основные направления деятельности волонтерского движения формируются в соответствии с целями и задачами, определенными колледжем и планом работы, утверждаемым ежегодно. Действующее в колледже общественное объединение – Отряд волонтеров – это добровольное, самоуправляемое, некоммерческое формирование, созданное по инициативе обучающихся и педагогических работников</p> <p>развить в себе такие качества как внимание, забота, уважение, умение сопереживать, умение общаться, слушать и слышать других;</p>	<p>Использование партнерских связей с молодежными общественными объединениями.</p> <p>Взаимодействие администрации ПОО и представителей органов управления молодежной политикой.</p> <p>Модуль осуществляется через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию общественно полезных дел, дающих обучающимся возможность получить важный для их личностного развития опыт осуществления дел, направленных на помощь другим людям, своему колледжу, обществу в целом;

<p>10. «Гражданин и патриот»</p>	<p>Приобщение обучающихся к культуре и традициям народа России, к активной деятельности по изучению, сохранению и популяризации культурного наследия родного края средствами музейной деятельности через системную проектную деятельность, воспитание у обучающихся чувство патриотизма.</p>	<p>Воспитание обучающихся на традициях русского народа, углубление и расширение знаний по истории Отечества, Родного края, колледжа и семьи.</p> <p>личности, обладающей умениями анализировать окружающую действительность, осознающей свое место в историко-культурных процессах; воспитание активной жизненной позиции и высоко нравственных идеалов у обучающихся.</p>
<p>11. «Социализация и духовно-нравственное развитие»</p>	<p>- Формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебно-игровой, предметно-продуктивной, социально ориентированной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции — «становиться лучше»;</p> <p>Формирование основ нравственного самосознания личности;</p> <p>Принятие обучающимся базовых национальных ценностей, национальных и этнических духовных традиций;</p>	<p>Расширение образовательных и развивающих возможностей для обучающихся и их родителей (законных представителей) в образовательном учреждении (организация кружков, секций, консультаций, семейного клуба); Взаимодействие с общественными и профессиональными организациями, организациями культуры, направленное на нравственное развитие учащихся и оптимизацию воспитательной деятельности (организация</p>

	<p>Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;</p> <p>Формирование способности открыто выражать и отстаивать свою нравственно оправданную позицию, проявлять критичность к собственным намерениям, мыслям и поступкам;</p>	<p>культурного отдыха, экскурсий, занятий в музеях, встреч с интересными людьми; проведение социальных и психологических исследований; участие в конкурсах);</p>
<p>12. «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»</p>	<p>Формирование здорового и безопасного образа жизни – комплексная программа формирования у обучающихся установок, личностных ориентиров и норм поведения, обеспечивающих сохранение и укрепление физического психологического здоровья, как одной ценностных составляющих, способствующих познавательному и эмоциональному развитию обучающегося колледжа, создание условий для физического совершенствования на основе регулярных занятий физкультурой и спортом в соответствии с индивидуальными особенностями и склонностями обучающихся</p>	<p>Организация работы спортивных и оздоровительных секций; Организация спортивных праздников; Организация представительства колледжа в городских и областных мероприятиях спортивно-массовой направленности Проведение спартакиад, спортивных соревнований; Участие в выездных сборах спортивной направленности; Представление информации на сайт колледжа (о спортивных секциях, командах; обучающихся и преподавателях - призерах в индивидуальном и групповом первенстве по отдельным видам спорта); Проведение разъяснительно-пропагандистской работы среди обучающейся молодежи</p>

		о здоровом образе жизни.
13.«Профилактика наркомании, экстремистских проявлений в молодежной среде»	<p>Привлечение обучающихся к общественно значимой деятельности и уменьшение количества несовершеннолетних состоящих на внутриколледжном учете и учете в КДНиЗП.</p> <p>Формирование основ знаний об ответственности за совершение преступлений экстремистского и террористического характера;</p>	<p>Привлечение детей и подростков к общественно значимой деятельности и уменьшение количества несовершеннолетних состоящих на внутриколледжном учете и учете в КДНиЗП</p> <p>Участие в акциях и мероприятиях по формированию здорового образа жизни и профилактике экстремистских проявлений, организуемых колледжем</p>
14. «Социальное партнерство в воспитательной деятельности колледжа»	<p>Обеспечение оптимального сочетания конкурентной и кооперативной моделей поведения обучающихся.</p> <p>Организация совместной конкурсной активности студентов ПОО, их родителей, педагогов, представителей общественности и бизнеса в конкурсах, отражающих тематику труда человека в широком контексте (профессионального, семейного, волонтерского), его роли в развитии территорий и отраслей.</p>	<p>Использование инфраструктурных решений, предусмотренных конкурсами профессионального мастерства</p>
15.«Цифровая среда»	<p>Обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде.</p> <p>Организация освоения цифровой деловой коммуникации,</p>	<p>Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных</p>

	дистанционного публичного выступления, соблюдения сетевого этикета, использования актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных возможностей.	социальных проектов, предусматривающих компьютерно-опосредованные формы реализации.
--	--	---

1.8 Особенности реализации рабочей программы

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

2.1 Оценка результатов реализации рабочей программы воспитания

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,

- преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
 - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
 - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
 - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
 - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
 - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
 - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
 - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
 - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
 - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
 - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
 - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
 - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
 - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
 - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
 - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	курс			
			На 1 курсе	На 2 курсе	На 3 курсе	На 4 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся					
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, города, области в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.	10	10		

1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.	10	10		
1.3.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы	ед.	10	10		
1.4.	Количество творческих кружков, студий, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.	7	7		
1.5.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе.	%	60	60		
1.6.	Количество спортивных и физкультурно - оздоровительных секций, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.	100	100		
1.7.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%	10	10		
1.8.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» проведенные в учебном году воспитательные мероприятия, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	98	98		
1.9.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-			

1.10.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	100	100		
1.11.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность качеством обучения, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	98	98		
1.12.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	97	97		
1.13.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%	95	95		
1.14.	Доля преподавателей, работающих в учебной группе, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности преподавателей, работающих в учебной группе	%	100	100		
1.15.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%	100	100		
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся					

2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%	60	60		
2.2.	Средний балл освоения ООП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл	-	-		
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.	-	-		
2.5.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.6.	Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.7.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, Абилимпикс от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	30		
2.8.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		

2.9.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.10.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-		
2.11.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно - оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	10	10		
2.12.	Доля положительных отзывов преподавателей учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов преподавателей учебной группы	%	80	80		
2.13.	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.	-	-		
2.14.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.	-	-		

Анализ организуемого в группе воспитательного процесса осуществляется классным руководителем совместно с заместителем директора колледжа по учебно-воспитательной работе.

Итогом самоанализа организуемой в группе воспитательной работы является перечень выявленных проблем.

2.2 Требования к условиям, обеспечивающим достижение планируемых личностных результатов в работе с особыми категориями студентов

В группе ведется работа по созданию образовательной сферы, обеспечивающей доступность качественного образования, организацию образовательного процесса и создание специальных условий для получения образования и для максимальной реализации образовательного потенциала сирот и опекаемых, имеющих детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

В колледже есть должность социального педагога, а также классные руководители и мастера п/о, которые осуществляют работу с инвалидами и лицами с ОВЗ, сиротами и опекаемыми в образовательном процессе и процессе социализации. Все педагогические работники проходят дополнительную подготовку с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, сирот и опекаемых, лиц, находящихся в трудной жизненной ситуации. Педагогические работники ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Наименование должности(в соответствии со штатным расписанием колледжа)	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	Организация и руководство воспитательным процессом в колледже
Заместитель директора (контроль качества образования)	Руководство содержанием и реализацией рабочей программы воспитания. Текущее и перспективное планирование, контроль реализации мероприятий, выполнение поставленных задач
Социальный педагог	Анализ проблем обучающихся, разработка программ адаптации, социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся и семей
Педагог дополнительного образования	Поддержка студенческих инициатив, развитие мотивации, познавательных интересов, организация внеурочных мероприятий
Преподаватель/Мастер производственного обучения /Классный руководитель	Формирование у обучающихся компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО Развитие интереса к выбранной профессии/специальности, организация внеурочной деятельности

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях договоров сотрудничества

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс, Абилимпикс наряду со своей площадкой могут использоваться ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы колледж обладает следующими ресурсами:

- библиотека с читальным залом;
- спортивный зал со спортивным оборудованием;
- специализированный центр компетенции «Поварское дело»
- помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

- Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на: информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы. Информационное обеспечение воспитательной работы включает:
- комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.). Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации: <https://pu47.edu.yar.ru/>

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии 13249 Кухонный рабочий

на период 2022-2023 г.г.

город Любим , 2022

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля ²
СЕНТЯБРЬ						
	<p>День знаний Торжественная линейка, посвященная началу учебного года.</p>	все курсы	Площадка перед «Ресурсным центром»	<p>Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, представители студенчества, родители.</p> <p>Классные руководители</p>	<p>ЛР 2 ЛР 4</p>	<p>М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М8 «Профессионально- и бизнес-ориентирующее развитие»</p>
	<p>Урок России: «Здоровый образ жизни» с заместителем главы района Куприяновым А.Н.</p>	2, 3, 4 курсы	Кабинет продавцов		<p>ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6</p>	<p>М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М12 «Формирование системы ценностей здорового и</p>

						безопасного образа жизни»
	Классный час «Экстремизм и терроризм - угроза обществу» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом)	Гр.№4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	М10 «Гражданин и патриот» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	Мероприятие по уборке урожая картофеля	Все группы	Подсобное хозяйство колледжа	Руководители учебных групп, преподаватели	ЛР 2 ЛР 13	М7 «Студенческое самоуправление» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	«7 сентября-210 лет со дня Бородинского сражения» Кл. час.	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет кулинарии	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7	М2 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М10 «Гражданин и патриот»

	Легкоатлетический кросс «Всероссийский день трезвости» и акции «Вместе против террора»	Все группы	Городской парк	Руководители учебных групп, преподаватели физ воспитания	ЛР 5 ЛР 7 ЛР9	М10 «Гражданин и патриот» М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»
	«11 сентября- День Трезвости.» Кл. час.	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет кулинарии	Любимская центральная библиотека им. Пушкина	ЛР 3 ЛР 7 ЛР9	М10 «Гражданин и патриот» М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»
	Психолого-социологическое тестирование Кл. час «Профилактика	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет информатик и Кабинет поваров	Преподаватель информатики Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 9 ЛР 7 ЛР 9	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М12«Формирование системы

	гриппа, ОРВИ, C o v i d	Гр. №4 «Кухонный рабочий»				ценностей здорового и безопасного образа жизни» М13«Профилактика наркомании, экстремистских проявлений в молодежной среде»
	«Наше здоровье-наше богатство» Кл. час	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР7 ЛР 9	М12«Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни
ОКТАБРЬ						
	«Мои года — мое богатство...» Кл. час, посвященный Дню пожилого человека	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 6	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	« октябрь-день отца октябрь-день отца (участие	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	К л а с	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 12	М11 «Социализация и духовно-

	мероприятии-онлайн #поздравимпапу#) рис. отца с поздравлением					нравственное воспитание»
	«Компьютерные игры - уход от реальности. Безопасный интернет.» Кл. час	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 7	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»
	25 октября - Международный день школьных библиотек (четвертый понедельник октября) Кл. час	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»

Н О Я Б Р Ъ						
	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Сеть интернет	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8	М10 «Гражданин и патриот» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	8 ноября - День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России Кл. час	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М10 «Гражданин и патриот»
	«Правила поведения в осенне- зимний период и правила поведения на дорогах». Кл.	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 9	М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»

	час, инструктажи					
	20 ноября - День начала Нюрнбергского процесса Кл. час	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель		М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М10 «Гражданин и патриот»
	« Коррупция: истоки, причины, последствия и ответственность ». Кл. час	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 3	М10 «Гражданин и патриот» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	«Спасибо нашим матерям...» Классный час, посвященный Дню матери.	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 6 ЛР 12	М7 «Студенческое самоуправление» М11 «Социализация и духовно-нравственное

						воспитание»
	Родительское собрание. Классные родительские собрания по темам «Безопасный интернет»	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 6 ЛР 12	М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни» М5 «Взаимодействие с родителями»
ДЕКАБРЬ						
	«СПИД – страшная болезнь века. 1 декабря- Всемирный день борьбы со СПИДом» Кл. час	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 3 ЛР 9	М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»
	День Конституции Российской Федерации.	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2	М1 «Ключевые дела ПОО» М10 «Гражданин и

	». Кл. час					патриот»
	9 декабря - День Героев Отечества Просмотр фильма в ДК	Все группы	ДК	руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2	М10 «Гражданин и патриот» М1 «Ключевые дела ПОО»
	«Правила пожарной безопасности в колледже» Кл. час»	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 3 ЛР 9	М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»
	27 декабря - 190 лет со дня рождения основателя Третьяковской галереи Павла Михайловича Третьякова (1832 - 1898)	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11	М 10 «Гражданин и патриот» М 1 «Ключевые дела колледжа» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	Мероприятие посвященное «Новому году» Выпуск	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 7 ЛР 11 ЛР13	М1 «Ключевые дела ПОО» М7 «Студенческ

	стенгазеты Новогодний серпантин #Новогодниеок на#					ое самоуправление »
ЯНВАРЬ						
	Классный час «Профессионал ьная этика и культура общения»	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 12	М8 «Профессиональ но- и бизнес- ориентирующее развитие»
	«Татьянин день» (праздник студентов)	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 5 ЛР 6	М7 «Студенческое самоуправление »
	27 января-День полного освобождения Ленинграда классный час «Международн ый день памяти Холокоста»	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2 ЛР5	М10 «Гражданин и патриот»

	Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 12	М5«Взаимодействие с родителями»
	Совет профилактики	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
ФЕВРАЛЬ						
	Классный час «2 февраля - 80 лет со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 году в Сталинградской битве»	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 5	М1 «Ключевые дела ПОО» М10 «Гражданин и патриот» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	8 февраля-День российской науки тематические классные часы	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»

						М12 « Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»
	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества мероприятия, тематические классные часы	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	М1 «Ключевые дела ПОО» М10 «Гражданин и патриот» М11 «Социализация и духовно- нравственное воспитание
	Международны й день родного языка (21 февраля) мероприятия, тематические классные часы	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 11	М11 «Социализация и духовно- нравственное воспитание» М12 « Формирование системы ценностей здорового и

						безопасного образа жизни»
	День Защитника Отечества	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, студенты	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	М1 «Ключевые дела ПОО» М10 «Гражданин и патриот» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
МАРТ						
	1 марта- Всемирный день иммунитета тематические классные часы	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 7 ЛР 9	М7 «Студенческое самоуправление» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М12 «Формирование системы ценностей здорового и

						безопасного образа жизни»
	Международный женский день Тематические классные часы,	Все группы	По плану	руководители учебных групп, студенты	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	М1 «Ключевые дела ПОО» М7 «Студенческое самоуправление»
	18 марта-День воссоединения Крыма и России	Гр.4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	К л а с	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	М10 «Гражданин и патриот»
	Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоемов в период ледохода	Гр.4 «Кухонный рабочий»	По плану	Классный руководитель	ЛР 9	М1 «Ключевые дела ПОО»
АПРЕЛЬ						
	Классный час «Будь здоров»	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель		М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М12 «Формирование системы ценностей»

						здорового и безопасного образа жизни»
	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы»	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 5	М1 «Ключевые дела ПОО»
	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание» М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни» М10 «Гражданин и патриот»
	Профилактика наркомании подростков, информация об уголовной ответственности	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 9	М13 «Профилактика наркомании, экстремистских проявлений в молодежной среде»

	за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д.					
	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	Гр.№4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 12	М5«Взаимодействие с родителями»
МАЙ						
	Международный день борьбы за права инвалидов	Гр.№4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный	ЛР 6 ЛР 8	М7«Студенческое самоуправление» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	М1«Ключевые дела ПОО» М10 «Гражданин и патриот» М7 «Студенческое самоуправление»

	Патриотическая декада, посвященная Дню Победы: тематические Классные часы, внеклассные мероприятия; уборка территории памятников; участие в районных праздничных мероприятиях; акция «Свеча памяти»; мероприятие, посвященное Дню Победы Акция «Георгиевская лента»					»
	17 мая- Международный день семьи открытые уроки, мероприятия, выставка газет,	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 8 ЛР 12	М7 «Студенческое самоуправление» М11 «Социализация»

	тематические классные часы, викторины, круглый стол					и духовно-нравственное воспитание» М12 «Формирование системы ценностей здорового и безопасного образа жизни»
	24 мая-День славянской письменности и культуры Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия»», ко Дню славянской письменности и культуры	Все группы	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
	Бессмертный полк создатели	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	М1 «Ключевые дела ПОО» М10 «Гражданин и патриот» М7 «Студенческое

						самоуправление »
ИЮНЬ						
	1 июня- Международный день защиты детей	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог- психолог, студсовет	ЛР 3 ЛР 5	М7«Студенческ ое самоуправление »
	6 июня-День русского языка - Пушкинский день России Кругосветка «Россия Пушкинская»	Все группы	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8 ЛР11	М11 «Социализация и духовно- нравственное воспитание»
	12 июня-День России Всероссийская акция «Мы – граждане России»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог- организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	М11 «Социализация и духовно- нравственное воспитание М10 «Гражданин и патриот»
	День памяти и скорби Литературно- музыкальное	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог- организатор, студсовет,	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	М1«Ключевые дела ПОО» М11 «Социализация

	<p>мероприятие «И люди встали как щиты. Гордиться ими вправе ты» Дискуссия «Во славу русского имени», экскурсия в музей, уроки памяти и мужества, «Детство, обожженное войной» -видео-урок</p>			руководители учебных групп	ЛР 6	и духовно-нравственное воспитание М10 «Гражданин и патриот»
	<p>Организационный классный час подведение итогов учебного года</p>	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР2 ЛР7	М10 «Гражданин и патриот» М11 «Социализация и духовно-нравственное воспитание
	<p>Родительское собрание «Организация</p>	Гр. №4 «Кухонный рабочий»	Кабинет поваров	Классный руководитель	ЛР 12	М5«Взаимодействие с родителями»

	летнего отдыха обучающихся» Итоги за год.					
--	--	--	--	--	--	--

РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ. СПО.

**ТЕМЫ ВНЕУРОЧНЫХ ЗАНЯТИЙ, РАЗРАБАТЫВАЕМЫХ НА
ФЕДЕРАЛЬНОМ УРОВНЕ**

№ п/п	Тема занятия	Дата проведения
	Я – студент СПО (групповая дискуссия)	05.09.2022
	Россия – Родина моя! (групповая дискуссия)	12.09.2022
	Русская космонавтика. Начало (лекция)	19.09.2022
	Путешествие в музыку (музыкальный конкурс талантов)	26.09.2022
	О, пусть будет теплой осень жизни (групповая дискуссия)	03.10.2022
	Учитель – профессия на все времена (студенческий проект)	10.10.2022
	История праздника (лекция)	17.10.2022
	Традиции и семейные ценности в культуре народов России (студенческий проект)	24.10.2022
	О, пусть будет теплой осень жизни (групповая дискуссия)	03.10.2022
	Учитель – профессия на все времена (студенческий проект)	10.10.2022
	История праздника (лекция)	17.10.2022
	Традиции и семейные ценности в культуре народов России (студенческий проект)	24.10.2022
	Мы едины, мы – одна страна! (работа с интерактивной картой)	08.11.2022
	Единство в многообразии: языки и культура народов России (лекция)	14.11.2022
	Начало всему – Мама! (конкурс чтецов)	21.11.2022

	Государственные символы моей страны (лекция)	28.11.2022
	Служение – выбор жизненного пути! (групповая дискуссия)	05.12.2022
	Подвиг героя (студенческий проект)	12.12.2022
	Конституция – основной закон нашей страны (лекция)	19.12.2022
	От мечты к открытию (тренинг)	26.12.2022
	Рождественские традиции в России (творческая мастерская)	16.01.2023
	Героический подвиг защитников Ленинграда (работа с историческими документами)	23.01.2023
	История русского театра (образовательный квиз)	30.01.2023
	Ценность научного познания (интеллектуальный марафон)	13.02.2023
	Россия в мире (работа с интерактивной картой)	20.02.2023
	К подвигу солдата сердцем прикоснись! (фронтовое письмо)	27.02.2023
	Женщины – герои труда (встреча с ветеранами и героями труда)	06.03.2023
	Гимн России (работа с газетными публикациями, интернет-публикациями)	13.03.2023
	Историческая справедливость (дискуссия)	20.03.2023
	Искусство в нашей жизни (творческая лаборатория)	27.03.2023
	Бессмертный подвиг Ю.А. Гагарина (лекция)	03.04.2023
	Нюрнбергский процесс как суд справедливости (работа с историческими документами)	10.04.2023

	Сохранение окружающей среды (студенческий проект)	17.04.2023
	День труда (беседа с ветеранами труда)	24.04.2023
	День Победы (студенческий проект «Бессмертный полк»)	15.05.2023
	О важности социально-общественной активности (лекция)	22.05.2023
	Перед нами все двери открыты (творческий флешмоб)	29.05.2023

ПРОФЕССИЯ КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ (2-Й РАЗРЯД) В ЕДИНОМ ТАРИФНО КВАЛИФИКАЦИОННОМ СПРАВОЧНИКЕ

[ЕТКС](#)

[Выпуск 51](#)

[Раздел. Торговля и общественное питание](#)

Кухонный рабочий (2-й разряд)

§ 15. Кухонный рабочий 2-й разряд

Характеристика работ.

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Что должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве
- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования
- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.