**Основная программа профессионального обучения (*программа профессиональной подготовки*)**

# по профессии:

**13249 Кухонный рабочий**

***(код, наименование профессии)***

***для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования***

Квалификация **Кухонный рабочий**

# 2020 г.

Основная программа профессионального обучения разработана на основе Профессио- нального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Оте- льеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов», адаптирована для обуче- ния лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об обра- зовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

**Организация-разработчик**:

# Разработчики:

Программа рассмотрена и принята на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин протокол №6 от «30 » 2020 г.

Председатель цикловой комиссии О.А.Семяшкина

СОГЛАСОВАНО:

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | **Общие положения** | |
| 1.1. | Область применения программы |
| 1.2. | Нормативные документы для разработки программы |
| 1.3. | Общая характеристика программы |
| 1.3.1. Цели программы |
| 1.3.2. Срок освоения программы |
| 1.3.3. Трудоемкость программы |
| 1.3.4. Требования к поступающим |
| 2. | **Характеристика профессиональной деятельности выпускника** | |
|  | 2.1. | Область профессиональной деятельности |
| 2.2. | Объекты профессиональной деятельности |
| 2.3. | Обобщённые трудовые функции |
| 3. | **Требования к результатам освоения программы** | |
|  | 3.1. | Обобщённые трудовые функции, трудовые действия, требования к  знаниям и умениям |
| 4. | **Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса** | |
| 4.1. | Учебный план |
| 4.2. | Календарный учебный график |
| 4.3. | Рабочие программы дисциплин |
| 4.4. | Календарно-тематические планы дисциплин |
| 4.5. | Рабочие программы учебной и производственной практик |
| 4.6. | Перечни учебно-производственных работ |
| 4.7. | Программа итоговой аттестации |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
   1. **Область применения программы**

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной под- готовки рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий реализуется для лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими общего или среднего общего образования по очной форме обучения.

ОППО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда, Профессионального стандарта Инду- стрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Ин- формационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов».

ОППО адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (раз- личными формами умственной отсталости) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

ОППО определяет объем и содержание профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОППО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с уче- том развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также мониторинга потребностей работодателей.

# Используемые сокращения

ОППО (ПП) - основная программа профессионального обучения (профессиональной подготов- ки);

ОД – общеобразовательная дисциплина; АД – адаптационная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина; ПД – профессиональная дисциплина;

УП - учебная практика;

ПП –Практическая подготовка

ГИА - итоговая аттестация.

# Нормативные документы для разработки программы

ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основе:

* + - Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Фе- дерации», статья 79, п.8.;
    - Закона Красноярского края от 26.06.2014 №6-2519 «Об образовании в Краснояр- ском крае»;
    - Постановления Правительства Красноярского края от 02.10.2015г. № 522-п «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающи- мися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования»;

с учетом:

Профессионального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Ре- стораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов»;

* + - Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 (кухонный рабочий);
    - письма Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требова- ний» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных обра- зовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N06-2412вн);
    - письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методиче- ских рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реа- лизации адаптированных образовательных программ среднего профессионального об- разования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн).

# Общая характеристика программы

* + 1. *Цели программы*

Цель основной программы профессионального обучения - организация деятельности обучаю- щихся по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производ- ственных помещений, производственного оборудования, мытья посуды, первичной обработки сырья.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Кухонный рабочий – 2 разряда.

* + 1. *Срок освоения программы*: 1 год 10 месяцев
    2. *Трудоемкость программы:*2310 академических часов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | I. Общая структура основной образовательной про- граммы | Единица измерения | Значение сведений |
| 1 | Учебные циклы, суммарно | академические часы | 1200 |
| 2 | Практики, суммарно | академические часы | 1389 |
| 3 | Итоговая аттестация, суммарно | недели | 72 |
| 4 | Общий объем основной образовательной программы | недели | 2702 |

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями и практиками не превышает 32 академических часа в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с препо- давателем по освоению программы профессиональной подготовки.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающего- ся на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, устные, письменные.

* + 1. *Требования к поступающим:*

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий допускаются лица, имеющие документ об окончании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида или свидетельство об обучении в организации, осу- ществляющей образовательную деятельность.

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

* 1. **Область профессиональной деятельности**

уборка производственных помещений, подготовка и санитарная обработка производствен- ного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичная обработка сырья.

# Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* + - технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
    - кухонная посуда и инвентарь;
    - столовая посуда и приборы;
    - моющие средства;
    - процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья.

# Обобщенные трудовые функции

Обучающийся по профессии13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций:

* Уборка и подготовка к работе производственных помещений.
* Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и прибо- ров.
* Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.
* Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяй- ственной птицы.
* Вскрытие тары различного сырья.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Обобщённые трудовые функции, трудовые действия, требования к знаниям и умениям**

|  |  |
| --- | --- |
| **Обобщённая трудо- вая функция** | **Требования к трудовым действиям, знаниям, умениям** |
| Уборка производ- ственных помещений | **Выполнять трудовые действия**:  -проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;  -пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;  -соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезин- фицирующих средств;  -убирать производственные помещения в соответствии с требования- ми санитарии и гигиены.  **знать:**  -структуру и планировку производственных помещений;  -представление о работе кухни;  -виды поверхностей стен и полов производственных помещений;  -правила уборки разных видов поверхностей производственных по- мещений;  -правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необ- ходимых для уборки производственных помещений;  -виды уборочной техники, применяемой для уборки производствен- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ных помещений;  -инструкции по использованию уборочной техники в процессе подго- товки производственных помещений;  -средства уборки, необходимые в процессе подготовки производ- ственных помещений, и правила их применения;  -важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирую- щих средств по назначению;  -рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы;  -требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений;  -возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;  - требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;  -требования к личной гигиене персонала при уборке производствен- ных помещений;  -правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования.  **уметь:**  -мыть производственные полы и стены производственных помещений;  -проводить дезинфекцию в рабочих зонах;  -проводить генеральную уборку производственных помещений;  -поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;  -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;  -пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при убор- ке производственных помещений. |
| Подготавливать про- изводственный инвен- тарь, кухонную посу- ду, столовую посуду и приборы | **Выполнять трудовые действия**:   * принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для сто- ловой посуды; * удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря; * мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, сто- ловую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудо- моечной машине; * сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производ- ственный инвентарь и приборы по местам; * чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, произ- водственного инвентаря и приборов; * пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими сред- ствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, сто- ловой посуды и приборов;   **знать:**  -основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;  -виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды столовой посуды и приборов и их характеристики;  -требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;  -правила чистки разных видов поверхностей производственного ин- вентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;  -правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды , столовой посуды и приборов ручным и механическим способом; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | -виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;  -правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производ- ственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и прибо- ров;  -требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;  -правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих  средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;  -рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;  -требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  -требования к личной гигиене персонала при подготовке производ- ственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и прибо- ров;  -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирую- щих средств, предназначенных для последующего использования.  -правила утилизации отходов.  **уметь:**   * проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоеч- ную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов; * пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими сред- ствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов; * чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасно- сти и с соблюдением санитарии и гигиены; * обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столо- вой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих   средств. |
| Обработка традицион- ных видов овощей, грибов и плодов. | **Выполнять трудовые действия**:   * хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, су- шеном, замороженном, консервированном и очищенном виде; * проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов пе- ред обработкой; * мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различ- ных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы; * очищать и дочищать овощи, плоды ручным и механическим спосо- бом, удалять кочерыжку у капусты; * промывать и замачивать сухофрукты.   **знать:**  -ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов;  -требования к качеству традиционных видов овощей и грибов;  -правила хранения традиционных видов овощей;  -требования к качеству обработанных овощей и грибов;  -методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промыва- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ние, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи;  -виды технологического оборудования и производственного инвента- ря, используемые при обработке традиционных видов овощей и гри- бов.  -использование необходимого производственного инвентаря и техно- логического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от по- темнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении го- речи.   * способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов;   -правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обра- ботки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  **уметь:**   * соблюдать условия хранения традиционных видов овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном и консервированном виде; * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудо- вание и безопасно пользоваться им при обработке традиционных ви- дов овощей, грибов, плодов; * минимизировать отходы при обработке традиционных видов овощей с учетом обеспечения качества продуктов; |
| Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продук- тов, сельскохозяй- ственной птицы. | **Выполнять трудовые действия**:   * перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые; * проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед исполь- зованием; * просеивать муку ручным и механическим способом; * размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непо- трошеную рыбу, мясо и мясные продукты; * обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные про- дукты; * опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»; * очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотро- шеную рыбу; * вскрывать тару различного сырья.   **знать:**  -ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов;  -ассортимент и основные характеристики различных видов муки;  -ассортимент и основные характеристики яиц и яичных продуктов.  -требования к качеству различных видов зерновых, муки, яиц;  -правила хранения различных видов зерновых, муки, яиц;  -методы предварительной подготовки зерновых, муки, яиц: перебира- ние, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц;  -виды технологического оборудования и производственного инвента- ря, используемые при подготовке зерновых, муки, яиц; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | -использование необходимого производственного инвентаря и техно- логического оборудования для подготовки зерновых, муки, яиц;  -техники безопасности при: перебирании, промывании, ошпаривании, замачивании, просеивании, обработке яиц;  -требования к качеству замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;   * правила хранения замороженной и охлажденной рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; * виды технологического оборудования и производственного инвента- ря, используемые при хранении и подготовке рыбы ,мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;   -использование необходимого производственного инвентаря и техно- логического оборудования при подготовке рыбы, мяса, мясных про- дуктов, сельскохозяйственной птицы;  **уметь:**   * соблюдать условия хранения рыбы, домашней птицы, мяса, мясопро- дуктов; * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудо- вание и безопасно пользоваться им при обработке рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов; * обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы, домашней птицы, мяса, мясопродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * вскрывать тару различного сырья с обеспечением сохранности в них продукции. |

1. **ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**
   1. **Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОППО по профессии (Приложе-

ние 1):

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, практик;
* последовательность изучения учебных дисциплин, прохождения практик;
* распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной

аттестации по учебным дисциплинам, практикам;

* объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам,

практикам;

* формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и

проведение Г ИА;

* объем каникул по годам обучения.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели. Учебный год начи- нается 1 сентября, заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии.

Время начала учебных занятий - 8 ч 30 мин. Для всех видов аудиторных занятий акаде- мический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка па- рами, продолжительность занятия - 90 мин. Перерыв между парами – 10 мин. В течение учеб- ного дня устанавливается обеденный перерыв 45 мин. Учебные занятия в

проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебным планом и утвержденному директором. Расписание занятий составляется на неделю и вывешивается в помещении корпуса на 1 этаже на стенде «Расписание занятий». Занятия в рамках дополнительного профессионального образования, кружковые и секционные занятия проводятся по отдельному расписанию во время, свободное от основных учебных занятий.

Для проведения учебных занятий слушатели распределяются по учебным группам. Ко- личество обучающихся в учебной группе -до 15 человек. На каждую группу заводится журнал учебных занятий по установленной форме. Журнал хранится в учебной части и выдается пре- подавателю, проводящему занятия в группе.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики обучающихся по очной форме обучения составляет 32 академических часа в неделю.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практиче- ское занятие, лабораторное занятие, консультация), практику.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каж- дый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Образовательный процесс предусматривает применение активных форм учебных занятий, способствующих формированию и развитию профессиональных компетенций.

# Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 13249 Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, практики, промежу- точные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

# Рабочие программы дисциплин

**Перечень дисциплин обязательной части учебных циклов ОППО (ПП)**

|  |  |
| --- | --- |
| **ОД** | **Общеобразовательные дисциплины** |
| ОД.01 | Физическая культура |
| ОД.02 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОД.03 | Русский язык |
| ОД.04 | Математика |
|  |  |
|  |  |
| **АД** | **Адаптационные дисциплины** |
| АД.02 | Социальная адаптация |
| АД.03 | Основы трудового законодательства |
| АД.04 | Основы деловой культуры |
| АД.05 | Эффективное поведение на рынке труда |
| **ОП** | **Общепрофессиональные дисциплины** |
| ОП.01 | Охрана труда |
| ОП.02 | Основы товароведения |
| ОП.03 | Основы микробиологии |
| ОП.04 | Экономика отрасли предприятия |

|  |  |
| --- | --- |
| **ПД** | **Профессиональные дисциплины** |
| ПД.01 | ПМ 01 Введение в профессию |
| МДК01 | Технология выполнения работ по профессии Кухонный рабочий |
| УП | Учебная практика |
| ПД.02 | ПМ 02 Выполнение работ по профессии Повар |
| МДК 02 | Технология приготовления простых блюд и напитков по профессии Повар |
| УП | Учебная практика |
| ПП | Практическая подготовка |

Рабочие программы дисциплин, практики (Приложение )

# Рабочие программы учебной и производственной практик

Рабочие программы учебной и производственной практик (Приложение )

# Программа итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки и установления на этой основе слушателям, прошедшим профессиональной обучение, квалификационного разряда.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и про- верку теоретических знаний в пределах квалификационных требований (профессионального стандарта) с учётом индивидуальных психофизиологических способностей слушателей (устно, письменно, в форме тестирования). При необходимости слушателям предоставляется дополни- тельное время для подготовки ответа.