

ВЕРЖЕНА
каз ГОАОУ «ШОРИО»
директора
Ю В. Kapra

УТВЕРЖДЕНА
приказ ГАОУ «ПОРПО» №330
И.о. директора
Ю.В.Карташова

программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

Кухонный рабочий

Квалификация: Кухонный рабочий

2 разряда

Форма обучения: очная

г. Липецк

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Целевой раздел

- 1.1. Пояснительная записка
- 1.2. Нормативный срок освоения АОППО
- 1.3. Трудоемкость АОППО
- 1.4. Требования к поступающим
- 1.5. Характеристика вида профессиональной деятельности

2. Организационный отдел

- 2.1. Учебный план, календарный учебный график
- 2.2. Оценка результатов освоения программы
- 2.3. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации
- 2.4. Кадровое обеспечение
- 2.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 2.6. Материально-техническое обеспечение
- 2.7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

3. Содержательный раздел

- 3.1. Рабочая программа учебного курса «Охрана труда»
- 3.2. Рабочая программа учебного курса «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»
- 3.3. Рабочая программа учебного курса «Технология уборки производственных помещений»
- 3.4. Рабочая программа учебного курса «Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной столовой посуды и приборов»
- 3.5. Рабочая программа итоговой аттестации.

1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1.1 . Пояснительная записка

Адаптированная основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии Кухонный рабочий (далее – Адаптированная образовательная программа) разработана для обучающихся - инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включая детей с сочетанной патологией (нарушение зрения и интеллекта).

Адаптированная образовательная программа разработана на основе требований Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих по профессии Кухонный рабочий, код профессии - 13249, квалификационный разряд - 2, форма обучения - очная. Срок обучения 9 месяцев.

Адаптированная образовательная программа представляет собой образовательную программу, адаптированную для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная образовательная программа должна обеспечивать достижение обучающимися описанных в программе планируемых результатов, соответствующих квалификационному разряду по указанной рабочей профессии.

Целью Адаптированной образовательной программы является организация деятельности слушателей по овладению трудовыми функциями, трудовыми действиями, умениями, знаниями, позволяющими вести профессиональную деятельность по санитарной обработке производственных помещений, производственного оборудования и мытья посуды.

Реализация Адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ОВЗ;
- повышение уровня доступности профессионального обучения;
- повышение качества профессионального обучения;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся в зависимости от их психофизического развития, индивидуальных особенностей и физиологических возможностей.

Программа ежегодно актуализируется, при необходимости – обновляется.

Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Адаптированная образовательная программа представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Государственным областным автономным общеобразовательным учреждением «Центр образования, реабилитации и оздоровления» на основе квалификационных требований по профессии 13249 «Кухонный рабочий» и иных документов, установленных действующим законодательством в сфере образования, труда и социальной защиты населения, с учетом требований рынка труда.

Адаптированная образовательная программа регламентирует цели, содержание, условия и технологии реализации процесса обучения, оценку качества подготовки

обучающихся и включает в себя: учебный план и календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей АОППО, психолого-педагогическое сопровождение лиц с ОВЗ для адаптации и интеграции в социум.

Программа разработана в соответствии с нормативными правовыми документами:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
4. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
6. Устав Государственного областного автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования, реабилитации и оздоровления».

1.2. Нормативный срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения составляет 9 месяцев с учетом физиологических и психофизиологических особенностей развития, связанных с замедленным темпом освоения учебного материала данной категории обучающихся.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 8 часов в неделю.

1.3 Трудоемкость АОППО

Трудоемкость освоения Адаптированной образовательной программы по профессии 13249 Кухонный рабочий с нормативным сроком освоения программы 9 месяцев за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателя, практики, и времени, отводимого на контроль качества освоения слушателями, составляет – 272 часа.

1.4. Требования к поступающим

К освоению программы профессионального обучения в ГОАОУ «ЦОРИО» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, включая детей с сочетанной патологией (нарушение зрения и интеллекта).

1.5. Характеристика вида профессиональной деятельности

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 электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

Квалификация выпускника: Кухонный рабочий 2 разряда

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

2.1. Учебный план и календарный учебный график.

Учебный план для реализации основной программы разрабатывается образовательной организацией самостоятельно. Данный учебный план предусматривает организацию учебного процесса по четырехдневной учебной неделе по 8 часов в неделю, с продолжительностью занятий по 40 минут, перерыв между занятиями 20 минут.

Профессиональная подготовка завершается обязательной итоговой аттестацией с последующей выдачей документа (свидетельства) по профессии рабочего.

На итоговую аттестацию (подготовка и проведение экзамена) отводится 1 неделя. Консультации могут быть использованы для проведения индивидуальной работы с обучающимися в течение всего курса обучения и при подготовке к выпускному квалификационному экзамену.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации основной программы профессионального обучения, включая теоретическое обучение, практику, итоговую аттестацию.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по адаптированной основной программе профессионального обучения программе
профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий»

№ п/п	Наименование учебных курсов	Общее количес тво часов	Форма промежуточной аттестации
1	Охрана труда	23	Собеседование
2	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	23	Собеседование
3	Технология уборки производственных помещений	69	Собеседование
4	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной столовой посуды и приборов	69	Собеседование
5	Практика	80	Практическая работа
ИА	Итоговая аттестация	8	Квалификационный экзамен
	Итого	272	

**Календарный учебный график по профессии «Кухонный рабочий»
на 2025-2026 учебный год**

Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май		
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16			17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		28	29	30	31	32	33	34
1-5	8-12	15-19	22-26	29-3	6-10	13-17	20-24	27-31	3-7	10-14	17-21	24-28	1-5	8-12	15-19	22-26	29-2	5-9	12-16	19-23	26-30	2-6	9-13	16-20	23-27	2-6	9-13	16-20	23-27	30-3	6-10	13-17	20-24	27-1	4-8	11-15	18-22
Т/П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	К	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Пр	Пр	Пр	Пр	К	К	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	Т/ П	К	П р	Пр	П р	Пр	Пр	Пр	Пр	Эк

Сроки начала и окончания учебных занятий определяются по мере комплектования учебной группы.

Продолжительность учебных (аудиторных) занятий: 1 урок-40 минут.

Перерыв между занятиями: 20 минут.

Расписание учебных занятий (расписание мобильное):

День недели	понедельник	вторник	среда	четверг
1 урок	14.30-15.10	14.30-15.10	14.30-15.10	10.00-10.40
2 урок	15.30-16.10	15.30-16.10	15.30-16.10	11.00-11.40

2.2. Оценка результатов освоения АОППО

Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся

Оценка качества освоения Адаптированной образовательной программы слушателями включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения на каждом учебном занятии в процессе проведения теоретических и практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ с целью получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, проведения промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями, рассматриваются соответствующей методической комиссией и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебным курсам осуществляется в форме собеседования.

Процедура проведения собеседования:

Собеседование, как форма промежуточного контроля уровня теоретических знаний и практических умений и навыков обучающихся (слушателей), проводится с целью оценки уровня теоретических и практических навыков обучающихся по каждому учебному курсу.

Промежуточная аттестация проводится в объеме учебного курса с целью определения совершенствования необходимой компетенции, степени достижения поставленной цели обучения, установления качества усвоения учебного материала.

При оценке теоретических знаний, практических умений и навыков обучающегося учитывается участие в работе на занятиях. В случае необходимости преподаватель проводит с обучающимся беседу по темам учебных курсов, по которым их знания вызывают у него сомнения.

Для проведения собеседования преподаватель определяет средства его материального обеспечения.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу учебного курса.

Результаты промежуточной аттестации определяются при собеседовании: «зачтено» и «не зачтено».

Отметка «зачтено» выставляется обучающемуся, который усвоил предусмотренный программой материал; правильно, аргументированно ответил на все вопросы, с приведением примеров; показал систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой.

Отметка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который не усвоил предусмотренный программой материал, допустил существенные ошибки, не смог ответить на дополнительные вопросы или отказался отвечать, не имеет целостного представления об изучаемом компетенции считаются не освоенными.

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

1. Промежуточная аттестация по учебному курсу «Охрана труда»

Темы для собеседования:

1. Общие вопросы охраны труда
2. Законодательство по охране труда
3. Нормативные документы по охране труда
4. Организация управления охраной труда
5. Обучение работников требованиям охраны труда
6. Требования электробезопасности
7. Несчастные случаи на производстве
8. Средства индивидуальной защиты
9. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях
10. Характеристика условий труда кухонного работника
11. Меры безопасности при выполнении кухонным рабочим своих обязанностей
12. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда

2. Промежуточная аттестация по учебному курсу

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Темы для собеседования:

1. Понятие о машинах и механизмах. Классификация машин. Основные части и детали машин, их назначение и устройство.
2. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации машин и механизмов. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам. Принцип работы. Требования безопасности.
3. Организация работы овощного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Картофелечистки. Машины для очистки клубнеплодов, корнеплодов, для нарезки сырых, свежих и вареных овощей, для протирания овощей, для перемешивания салатов и винегретов
4. Овощерезательные машины. Принцип работы, правила безопасной эксплуатации Принцип работы, правила безопасной эксплуатации
5. Организация работы мясо – рыбного цехов: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации.

6. Организация работы рыбного: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Приспособления для очистки рыбы (рыбоочистители) их типы, устройство, принцип работы
7. Мясорубки. Фаршемешалки. Устройство. Порядок сборки. Правила безопасной эксплуатации.
8. Организация работы холодного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Машины для нарезки хлеба. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации.
9. Организация работы горячего цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Общие сведения о тепловом оборудовании, характеристика.
10. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании.
11. Аппараты для жарки. Жарочные шкафы. Аппараты для выпекания. Типы, устройство, Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации
12. Водогрейное оборудование. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Правила безопасной эксплуатации
13. Значение холодильной техники. Типы, устройство, принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Хладогенты. Способы получения льда. Способы охлаждения.

3. Промежуточная аттестация по учебному курсу «Технология уборки производственных помещений»

Темы для собеседования:

1. Структура производственных помещений. Планировка производственных помещений.
2. Виды поверхностей стен производственных помещений.
3. Виды поверхностей полов производственных помещений.
4. Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений
5. Правила использования производственных моющих средств, необходимых для уборки.
6. Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав. Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки
7. Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.
8. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений.
9. Пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений
10. Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.
11. Важность использования дезинфицирующих средств по назначению.
12. Правила безопасного хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования.

13. Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы.
14. Требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.
15. Возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
16. Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
17. Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.
18. Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
19. Уборка прилежащих территорий производства.

4. Промежуточная аттестация по учебному курсу

«Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов»

Темы для собеседования:

1. Основная классификация производственного инвентаря.
2. Основная классификация кухонной посуды.
3. Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики.
4. Виды поверхностей кухонной посуды и их характеристики.
5. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.
6. Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе.
7. Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.
8. Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
9. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.
10. Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного производственного инвентаря и кухонной посуды. Требования техники безопасности.
11. Классификация столовой посуды и уход за ней.
12. Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные и дополнительные столовые приборы.
13. Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика.
14. Правила ухода за столовым бельём в зависимости от материала.
15. Машины для стирки белья, виды. Правила эксплуатации машин для стирки белья.
16. Дезинфицирующие средства для столового белья. Техника безопасности при использовании.
17. Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и производственного инвентаря.
18. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
19. Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды

и приборов.

20. Правила утилизации отходов.

21. Чистка и мойка столовой посуды и приборов. Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов.

5. Промежуточная аттестация по учебному курсу «Практика»

Перечень практических заданий для зачета:

1. Приготовление 0,1% дезинфицирующего раствора хлорной извести.
2. Мойка использованной кухонной посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. Удаление остатков пищи и сбор пищевых отходов.
4. Санитарная уборка производственных помещений.
5. Санитарная уборка бытовых помещений.
6. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками.

Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы профессиональной подготовки в полном объеме в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные Адаптированной образовательной программой и успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Проведение квалификационного экзамена для лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Родители (законные представители) не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.) При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника) или законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей.

В качестве итоговой аттестации проводится квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Проверка теоретических знаний осуществляется в форме тестирования, практическая квалификационная работа проводится по экзаменационным билетам.

К проведению квалификационного экзамена создается аттестационная комиссия, состав которой утверждается приказом директора ОО.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует ее деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся. Аттестационная комиссия формируется из числа преподавателей ОО с привлечением специалистов в области кулинарии. Количественный состав комиссии не должен быть менее 3 человек.

Квалификационный экзамен проводится в мастерской «Творческая кухня».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство установленного образца.

Материалы для проверки теоретических знаний.

Теоретическая часть. Тестирование.

1. Отметьте буквой «С» – санитарно - гигиенические требования, буквой «Т» – правила техники безопасности:
А) руки мойте с мылом
Б) перед включением электроприбора проверьте его исправность
В) наденьте фартук и косынку
Г) включайте и выключайте приборы сухими руками
Д) у электроплит должен лежать резиновый коврик
Ж) содержание инвентаря в чистоте
Выберите один правильный вариант ответа:
2. Место для хранения дезинфицирующих средств на предприятии общественного питания:
А) в горячем цехе
Б) в специально отведенном месте
В) в комнате отдыха
3. Правила хранения уборочного инвентаря на предприятии общественного питания:
А) в отдельном помещении
Б) в цехах
В) в туалетной комнате
4. Ручным способом посуду моют в ваннах:
А) 3
Б) 2
В) 5
5. Раствор део-хлора какой концентрации используют для ежедневной влажной уборки в предприятиях общественного питания:
А) 0,02 %

- Б) 0,01 %
В) 0,015 %
6. Какие требования безопасности выполняют перед началом работы?
А) надеть чистую спецодежду
Б) проверить исправность кухонного инвентаря
В) убедиться в надежности заземления корпуса
Выберите все правильные ответы:
7. Сотрудники общепита должны мыть руки:
А) Приходя на работу
Б) После посещения туалетной комнаты
В) В течение рабочего дня, по мере загрязнения
Дополните фразу, предложение
8. Стандартная температура в холодильном шкафу должна быть в пределах от и до градусов.
9. Каким инвентарем нельзя чистить нержавеющую посуду.....
10. Перед началом работы включить электрическую плиту ПЭСМ - 4 следует на нагрев.
11. Вставьте пропущенные операции санитарной обработки производственных столов в конце смены.
1. моют 0,5%-ным раствором соды
 - 2.
 3. промывают горячей водой
 - 4.

Эталон ответов:

1. С-А, В, Ж. Т- Б, Г, Д
2. Б
3. А
4. Б
5. В
6. В
7.А, Б, В
8. от +3 до +5°. Морозильной камере -18С
9. железная губка
10. 100 градусов
11. 1. Моют 0,5%-ным раствором соды. 2. Затем 2%-ным раствором хлорной извести. 3. Промывают горячей водой 5.Насухо протирают чистой ветошью

2. Практическая квалификационная работа

Билет № 1. Приготовление 0,1% дезинфицирующего раствора хлорной извести.

Билет № 2. Мойка использованной кухонной посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Билет № 3. Удаление остатков пищи и сбор пищевых отходов.

Билет № 4. Санитарная уборка производственных помещений.

Билет № 5. Санитарная уборка бытовых помещений.

Билет № 6. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками.

2.4. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами: преподаватель, мастер производственного обучения.

Преподаватель. Требование к квалификации.

Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Мастер производственного обучения. Требование к квалификации.

Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы.

Педагогические работники, участвующие в реализации образовательной программы профессионального обучения ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации учебного процесса.

К реализации образовательной программы профессионального обучения привлекаются педагог-психолог, социальный педагог, тьютор (при наличии заключения ЦПМПК).

Педагог-психолог. Требование к квалификации.

Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Педагогика и психология" без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Педагогика и психология" без предъявления требований к стажу работы.

Социальный педагог. Требование к квалификации.

Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлениям подготовки "Образование и педагогика", "Социальная педагогика" без предъявления требований к стажу работы.

Тьютор. Требование к квалификации.

Высшее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" и стаж педагогической работы не менее 2 лет.

Образовательная организация обеспечивает работникам возможность повышения профессиональной квалификации по инклюзивному образованию.

2.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированной образовательной программой обеспечена учебно-методической документацией и материалами, опорными конспектами, технологическими картами, видеоматериалами и др. по всем учебным курсам.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает справочную литературу, периодические издания. Создаются электронные версии методических разработок преподавателей по изучению учебных курсов.

В процессе обучения используются социально-активные и рефлексивные методы, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации Адаптированной образовательной программы осуществляется ГОАОУ «ЦОРИО» самостоятельно, исходя из необходимости достижения слушателями планируемых результатов освоения Адаптированной образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся.

2.6. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО отвечает особым потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Учебные кабинеты, мастерские оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья и соответствуют санитарным и противопожарным нормам.

Учитывая специфику работы с инструментами, необходима инструкция по технике безопасности.

Материально-техническое оснащение:

Кабинет «Творческая кухня»:

Основное оборудование: интерактивная панель -1 шт.,

компьютер - 1 шт., принтер – 1 шт., сканер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., шкаф со встроенной доской -1 шт., шкаф со встроенной раковиной – 1 шт., кухонный гарнитур – 1 шт., кухонный остров – 1 шт., стол учителя на металлокаркасе – 1 шт., стол ученический – 1 шт., стулья ученические – 12 шт., набор лопатка и кисточка -3 шт., электровафельница - 1 шт., ролик для теста – 3 шт., соусник -1 шт., набор

кувшина и стаканов – 3 шт., ложка для снятия пены – 2 шт., щипцы для пирожных – 2 шт., лопатка для торта – 1 шт., этажерка-конфетница-1 шт., тортовница – 1 шт., сервиз чайный -2 шт., салатик-3 шт., блюдо овальное - 3 шт., столовый набор – 2 шт., набор столовых приборов – 2 шт., набор кухонных принадлежностей – 1 шт., овощечистка двусторонняя – 6 шт., венчик – 6 шт., терка – 6 шт., скалка – 2 шт., сырорезка – 1 шт., ступка с пестиком – 1 шт., сковорода – 3 шт., френч-пресс – 1 шт., форма для запекания – 2 шт., мантоварка – 1 шт., казан для плова – 1 шт., силиконовая форма для выпечки "Петушки" – 3 шт., форма для кекса - 1 шт., форма для выпечки – 1 шт., набор форм – 1 шт., сахарница-дозатор – 3 шт., нескользящий коврик для посуды – 6 шт., нескользящая разделочная доска – 6 шт., набор разделочных досок – 2 шт., индикатор уровня жидкости – вибрационный – 12 шт., приспособление для открывания бутылок – 1 шт., ограничитель для тарелки – 12 шт., открывалка для стеклянных банок – 1 шт., ножеточка – 1 шт., нож-дозатор – 6 шт., набор кухонных ножей – 1 шт., комплект контейнеров пищевых – 1 шт., нескользящая миска для смешивания продуктов – 6 шт., набор посуды для приготовления с крышками – 1 шт., форма разъёмная для выпечки – 1 шт., соковыжималка – 1 шт., ножницы кухонные – 1 шт., таймер электронный кухонный – 1 шт., чайник электрический – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., весы кухонные - 1 шт., кофемолка – 1 шт., погружной блендер – 1 шт., миксер – 1 шт., тостер – 1 шт., кухонный комбайн – 1 шт., электрическая мясорубка – 1 шт., термопот – 1 шт., кофемашина – 1 шт., электрогриль – 1 шт., мультиварка – 1 шт., посудомоечная машина - 1 шт., духовой шкаф – 2 шт., встраиваемая вытяжка – 1 шт., индукционная варочная панель – 1 шт., холодильник – 1 шт.

Кабинет «Социально-бытовая ориентировка»

Основное оборудование:

шкаф со встроенной раковиной – 1 шт., кухонный гарнитур – 1 шт., ведра-4 шт., швабры-4 шт.; щетки-2 шт.; тряпки (набор); совки- набор; веник-2; губки (набор); скребки -4 шт., перчатки (набор); тележка для уборки-1 шт.

Мастерская «Новые технологии»

Основное оборудование:

интерактивная панель-1 шт., компьютер - 1 шт., принтер – 1 шт., сканер – 1 шт., ноутбук – 1 шт., шкаф со встроенной доской -1 шт.; остров – 1 шт., стол учителя на металлокаркасе – 1 шт., стол ученический – 1 шт., стулья ученические – 12 шт.

Специализированное оборудование

Безмен говорящий бытовой - 1шт.;
весы говорящие кухонные – 1шт.;
тонометр медицинский с речевым выходом – 1шт.;
нож-дозатор – 6шт.;
нескользящая миска для смешивания продуктов – 6 шт.,
нескользящий коврик для посуды – 6 шт.,
нескользящая разделочная доска – 6 шт.,
индикатор уровня жидкости – вибрационный – 12 шт.,
приспособление для открывания бутылок – 1 шт.,
ограничитель для тарелки – 12 шт.,
открывалка для стеклянных банок – 1 шт.

2.7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

Социальная среда учреждения представляет собой часть образовательной среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности, формирование профессиональной направленности. Она представляет собой пространство по созданию условий, необходимых для всестороннего развития и физического здоровья, адаптации и абилитации к профессиональной деятельности, которая реализуется через комплексное сопровождение образовательного процесса, представленного следующими видами:

Медицинское сопровождение обучающихся осуществляется в плановом режиме. Образовательная организация имеет медицинский блок с укомплектованным штатом медицинских работников. Лицензия № ЛО-48-01-001502 от 22.07.2016 г.

Организационно-педагогическое сопровождение

Организационно-педагогическое сопровождение представляет собой систему наставничества и контроля, которое включает: изучение на основе индивидуального подхода образовательного потенциала обучающихся, определение проблем и поиск возможных путей решения, выработку программы совместных действий всех участников образовательного процесса, контроль за ее коррекцией, а также оказание необходимой помощи.

Организационно-педагогическое сопровождение образовательного процесса определяется созданием условий для комфортного психологического пребывания обучающихся в учреждении, условий, обеспечивающих:

- право обучающихся на поддержку;
- право на реализацию своих потенциальных возможностей;
- ответственность обучающихся за свои действия;
- право на уважение человеческого достоинства и т.д.

В рамках образовательного процесса создается атмосфера эмоционального комфорта, формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия

ценностей каждого, формирование позитивной, социально-направленной учебной мотивации (оформление индивидуальных карт сопровождения обучающегося, проведение профилактических классных часов, творческих и профессиональных конкурсов, олимпиад).

Психолого-педагогическое сопровождение

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся является обязательным, целостным и непрерывным процессом. Предполагает мультидисциплинарный подход к решению проблем сопровождаемого и соблюдение его интересов. Направлено на изучение, формирование, развитие и коррекцию профессионального становления личности; выявление проблем в обучении, развитии и воспитании, определение степени их выраженности; обеспечение консультаций специалистов; разработку и реализацию комплексных программ сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Психолого-педагогическое сопровождение представляет собой систематизированную деятельность по расширению знаний и представлений об окружающей действительности, развитию познавательной и эмоционально-волевой сферы, формированию необходимого уровня социализации, развитию коммуникативных навыков и мотивации, укреплению и сохранению психофизического здоровья обучающихся.

Реализация поставленных задач осуществляется через:

- психодиагностику (входящее и исходящее тестирование, позволяющее определить актуальную зону развития обучающегося, особенности когнитивных процессов, наличие и степень выраженности патопсихологических проблем, уровень коммуникативности и социализации и др.);
- психологические беседы (индивидуальные, групповые, работа с родителями, смежными специалистами);
- коррекционно-развивающую работу (коррекционно-развивающие занятия, арт-терапия и т.п.).

Широко применяется оборудование «Кабинета Здоровья».

Социальное сопровождение

Под социальным сопровождением понимается совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся, содействующую успешной учебе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации.

Основными задачами социального сопровождения является:

- повышение реабилитационного потенциала и улучшение качества жизни инвалидов и лиц с ОВЗ;
- конкретизация потребностей обучающегося в различных видах социально-бытовой реабилитации;
- конкретизация услуг и технических средств, необходимых и рекомендуемых инвалиду в рамках индивидуальной программы реабилитации и абилитации;

- содействие реализации индивидуальных программ реабилитации и абилитации инвалидов.

Социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешность обучения по Адаптированной программе профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Это содействие в решении бытовых проблем, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организации досуга, и т.д.

Реализация задач социального сопровождения осуществляется через:

- оказание консультативной и организационно - методической помощи инвалидам по вопросам социальной реабилитации;
- представление информации о правовых основах реабилитации (листочки с перечнем прав);
- содействие в решении личных проблем (занятий спортом, физкультурой, культурно – досуговой деятельностью через кружки дополнительного образования);
- адаптационное обучение инвалидов и лиц с ОВЗ (обучающие занятия по культуре речи; занятия по внешнему виду, и т.п.);
- социально-психологическая реабилитация (проведение коррекционно-развивающих занятий, бесед на социальное общение, социальную независимость);
- содействие в обеспечении инвалида техническими средствами реабилитации.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования, реабилитации и оздоровления»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА
«ОХРАНА ТРУДА»**

Липецк, 2025г.

Содержание:

- 1. Паспорт рабочей программы УК «Охрана труда»**
- 2. Структура и содержание УК «Охрана труда»**

1.Паспорт рабочей программы УК «Охрана труда»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного курса является частью адаптированной образовательной программы по профессиональной подготовке для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не имеющих основного общего или среднего общего образования в соответствии с квалификационными характеристиками рабочих по профессии «Кухонный рабочий» в части освоения соответствующих профессиональных компетенций:

Цели и задачи учебного курса - требования к результатам освоения учебного курса.

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

уметь:

- оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;
- определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

2. Структура и содержание учебного курса «Охрана труда»

Объем учебного курса и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	23
Форма промежуточной аттестации:	собеседование

Тематический план и содержание учебного курса «Охрана труда»

№	Тема	Время изучения темы, час
1	Общие вопросы охраны труда	1
2	Законодательство по охране труда	2
3	Нормативные документы по охране труда	2
4	Организация управления охраной труда	2
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	2
6.	Требования электробезопасности	2
7.	Несчастные случаи на производстве	2
8	Средства индивидуальной защиты	2
9.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	2
10	Характеристика условий труда кухонного работника	2
11.	Меры безопасности при выполнении кухонным рабочим своих обязанностей	2
12.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда	2
	Итого:	22
	Зачет	1
	Всего:	23

Тема 1. Общие вопросы охраны труда Определение терминов "Охрана труда", "Условия труда", "Вредный (опасный) производственный фактор", "Безопасные условия труда", "Рабочее место", "Средства индивидуальной и коллективной защиты работников", "Производственная деятельность". Основные направления государственной политики в области охраны труда. Безопасность труда как составная часть производственной деятельности.

Тема 2. Законодательство по охране труда Трудовой кодекс Российской Федерации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда. Коллективный договор. Содержание

коллективного договора. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Трудовой договор. Содержание трудового договора. Срок трудового договора. Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования). Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты. Порядок выдачи работникам молока или других равноценных пищевых продуктов. Режим рабочего времени и время отдыха. Продолжительность рабочей недели, ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней. Сменная работа. Сверхурочная работа и ее ограничение. Виды времени отдыха. Перерывы для отдыха и питания. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха. Ежегодные оплачиваемые отпуска и их продолжительность. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. Работы, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями. Работы, на которых ограничивается применение труда женщин.

Тема 3. Нормативные документы по охране труда Государственные нормативные требования по охране труда. Порядок разработки, принятия, внедрения нормативных требований. Национальные и государственные (ГОСТ) стандарты, СанПиНы (санитарные правила и нормы), ПОТ (правила охраны труда), НПБ (нормы пожарной безопасности), ПБ (правила безопасности), инструкции по охране труда.

Тема 4. Организация и управление охраной труда Государственное управление охраной труда. Органы государственного надзора и контроля соблюдения трудового законодательства. Положение по организации по охране труда в учреждении. Положение о специалисте по охране труда в организации. Комитет (комиссия) по охране труда.

Тема 5. Обучение работников требованиям охраны труда Обучение и проверка знаний работников по охране труда. Проведение инструктажей по охране труда: вводного, первичного на рабочем месте, повторного, внепланового, целевого. Обучение лиц, поступающих на работу с вредными и (или) опасными условиями труда, безопасным методам и приемам выполнения работ со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзаменов. Периодическое обучение по охране труда и проверка знаний требований охраны труда в период работы. Положение о порядке организации и проведения обучения по охране труда работников организации.

Тема 6. Требования электробезопасности. Основные причины и виды поражения электрическим током. Специфика поражающего действия электрического тока. Пороговые ощутимый, неотпускающий и фибрилляционный токи. Напряжение прикосновения. Факторы поражающего действия электрического тока. Классификация помещений по степени поражения человека электрическим током. Средства защиты от поражения электротоком. Организационные мероприятия по безопасному выполнению работ в электроустановках.

Тема 7. Несчастные случаи на производстве Несчастные случаи на производстве, подлежащие расследованию и учету. Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Порядок расследования несчастного случая на производстве. Оформление материалов расследования несчастного случая на производстве.

Тема 8. Средства индивидуальной защиты Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов для лифтера. Правила применения средств индивидуальной защиты. Правила ухода и периодичность замены средств индивидуальной защиты. Порядок замены спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, пришедших в негодность раньше установленного срока носки. Средства индивидуальной защиты от поражения человека электрическим током.

Тема 9. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца. Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

Тема 10. Характеристика условий труда кухонного рабочего. Специфика условий труда кухонного рабочего. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе кухонного рабочего. Основные опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на кухонного рабочего во время выполнения своих обязанностей: электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека (например, при использовании неисправного электрооборудования). Возможность падения (например, в результате поскользывания на мокрой поверхности пола после влажной уборки). Химические вещества, входящие в состав моющих и дезинфицирующих средств. Возможность термических ожогов горячей водой во время, мытья посуды. Заусеницы, шероховатости, острые кромки на поверхности оборудования, инструмента и инвентаря. Опасные факторы пожара (в случае его возникновения). Воздействие опасных и вредных производственных факторов на организм человека.

Тема 11. Меры безопасности при выполнении кухонным рабочим своих обязанностей. Рациональная организация своего рабочего места. Важность отсутствия на рабочем месте лишних предметов, не используемых в работе. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную для женщин (при переноске любых грузов, тары). Меры безопасности при выполнении погрузочно-разгрузочных работ. Требования безопасности, предъявляемые к эксплуатации электрооборудования. Меры предупреждения поражения человека электрическим током. Визуальная проверка перед началом работы и исправности электрооборудования, выключателей, розеток, инструмента и приспособлений, заземление, защитных блокировок и т.д. Общие требования безопасности к

производственному оборудованию. Основные требования безопасности к содержанию подъездных путей, дорог, проездов, проходов. Меры предосторожности во время ходьбы по пищеблоку.

Тема 12. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда. Требования личной гигиены при выполнении кухонным рабочим своих обязанностей. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению пищеблока. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов. Микроклиматические условия в помещении пищеблока. Нормирование параметров микроклимата (температуры, относительной влажности и подвижности воздуха). Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест. Роль нормальной освещенности рабочего места и отсутствия бликов света в предупреждении перенапряжения зрительного анализатора в процессе работы. Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам. Система общего равномерного освещения. Комбинированная система освещения. Нормируемая освещенность рабочего места. Источник света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников. Шум и вибрация. Основные меры защиты от них. Водоснабжение и канализация. Отопление и вентиляция (проветривание). Воздушно-тепловой режим, нормы температуры и относительной влажности воздуха.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования, реабилитации и оздоровления»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

Технологическое оборудование предприятий общественного питания

Липецк, 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы УК «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»**
- 2. Структура и содержание УК « Технологическое оборудование предприятий общественного питания»**

1. Паспорт рабочей программы УК «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Область применения программы

Программа УК «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» (далее программа) — является частью адаптированной основной программы профессионального обучения, разработано для лиц с ОВЗ по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Программа разработана на основе квалификационных характеристик, содержащихся в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий «Профессии рабочих, общие для всех отраслей экономики» и рабочего учебного плана для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий из числа детей с ОВЗ.

Цели и задачи учебного курса:

Целью профессиональной подготовки молодых людей с ОВЗ по профессии 13249 Кухонный рабочий является овладение общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями 2 разряда.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности:
уметь:

- определять разные виды оборудования в организациях общественного питания;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм.

знать:

- нормативные акты, регламентирующие использование торгово- технологического оборудования
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно – правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Количество часов на освоение программы дисциплины – 23 часа.

2. Структура и содержание УК «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Наименование раздела, темы	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала			2
	1	Понятие о машинах и механизмах. Классификация машин. Основные части и детали машин, их назначение и устройство.	1	
	2	Аппараты включения, защиты, контроля, управления.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Карточки- задания, устный опрос		
Тема 2. Универсальные приводы.	Содержание учебного материала			2
	3	Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации машин и механизмов.	1	
	4	Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам.	1	
	5	Принцип работы. Требования безопасности.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Карточки- задания, устный опрос,		
Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля.	Содержание учебного материала			2
	6	Организация работы овощного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов.	1	
	7	Картофелечистки. Машины для очистки клубнеплодов, корнеплодов, для нарезки сырых, свежих и вареных овощей, для протирания овощей, для перемешивания салатов и винегретов	1	
	9	Овощерезательные машины. Принцип работы, правила безопасной эксплуатации	1	
	Принцип работы, правила безопасной эксплуатации			
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Карточки- задания, устный опрос		
	Тема 4. Машины для обработки мяса и	Содержание учебного материала		
10		Организация работы мясо – рыбного цехов: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации.	1	

рыбы	11	Организация работы рыбного: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Приспособления для очистки рыбы (рыбоочистители) их типы, устройство, принцип работы.	1	
	12	Мясорубки. Фаршемешалки. Устройство. Порядок сборки. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Карточки- задания, устный опрос.		
Тема 5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических изделий	Содержание учебного материала			2
	13	Организация работы холодного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Машины для нарезки хлеба. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	14	Машина для нарезки гастрономических товаров. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Кроссворд, устный опрос.		
Тема 6. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала			2
	15	Организация работы горячего цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов. Общие сведения о тепловом оборудовании, характеристика.	1	
	16	Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании.	1	

	17	Общие сведения о секционном модулированном оборудовании.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Карточки-задания, устный опрос.	1	
Тема 7. Пищеварочные котлы.	Содержание учебного материала			2
	18	Аппараты для жарки. Жарочные шкафы. Типы, устройство, принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Аппараты для выпекания. Типы, устройство, Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		тестовые задания		
Тема 8.	Содержание учебного материала			

Жарочные и пекарские шкафы.	19	Жарочные и пекарские шкафы. Назначение; принцип работы; правила безопасной эксплуатации. Аппараты для жарки и выпекания.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
		устный опрос, подготовка презентации на тему «История пекарских шкафов»	1	
Тема 10. Варочно-жарочное оборудование.	Содержание учебного материала			2
	20	Варочно-жарочное оборудование. Общие сведения об электрических плитах. Секционно-модулированные плиты. Типы, устройство, принцип работы.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		устный опрос, тестовые задания	1	

Тема 11. Водогрейное оборудование.	Содержание учебного материала			2
	21	Водогрейное оборудование. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Карточки- задания, устный опрос	1	
Тема 12. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала			2
	22	Значение холодильной техники. Типы, устройство, принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Хладогенты. Способы получения льда. Способы охлаждения.	1	
	Содержание учебного материала			
	23	Собеседование	1	
Итоговая аттестация в форме собеседования		Всего	23	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования, реабилитации и оздоровления»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

Технология подготовки производственных помещений

профессиональной подготовки по профессии

13249

Кухонный рабочий

Липецк, 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы УК «Технология подготовки производственных помещений»**
- 2. Структура и содержание УК «Технология подготовки производственных помещений»**

1. Паспорт рабочей программы

Область применения программы

Программа адаптированного учебного курса (далее программа) является частью программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный рабочий, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности являются:

- уборка производственных помещений.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

Цели и задачи УК – требования к результатам освоения учебного курса

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

иметь практический опыт:

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную уборку производственных помещений;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; - содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.

уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений.
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

знать:

- структуру и планировку производственных помещений.
- представление о работе кухни.
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений.
- Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.

- Правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.
- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.
- Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.
- Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.
- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.
- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.
- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.

2. Структура и содержание учебного курса «Технология подготовки производственных помещений»

Структура учебного курса

	Объем времени, отведенный на освоение учебного курса	
Наименования учебных курсов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия
1	2	3
Технология уборки производственных помещений	69	26

Содержание УК «Технология уборки производственных помещений»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2			3
Введение	Содержание учебного материала			
	1	Цель и задачи курса	1	
Тема 1 Производственные помещения	Содержание учебного материала			
	2	Структура производственных помещений.	1	
	3	Планировка производственных помещений	1	
	4	Представление о работе кухни	1	
	5	Виды поверхностей стен производственных помещений.	1	
	6-7	Виды поверхностей полов производственных помещений.	2	
	8-9	Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений	2	
	10-11	Правила использования моющих средств, необходимых для уборки производственных	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Планирование заготовочного цеха.		
Тема 2 Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка		Работа кухни.		2
		Виды поверхностей полов и стен в зале.		
		Уборка стен в складских помещениях		
		Использование моющих средств при уборке в складских помещениях.		
	Содержание учебного материала			
	12-13	Дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав	2	
дезинфицирующие средства. Подготовка	14	Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки	1	2

специальных моющих растворов.	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Использование дезинфицирующих средств при уборке в доготовочном цехе.		
Тема 3 Уборочная техника.	Содержание учебного материала			
	15	Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений	1	
	Практические занятия			
	16-18	Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений	3	
	19-24	Пользование уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений	5	
	Содержание учебного материала			2
	25	Средства уборки, необходимые в процессе подготовки	1	
	26	Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений	1	
	27	Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений.	1	
	Практические занятия			
	28-29	Важность использования средств уборки по назначению	2	
	30-31	Важность использования моющих средств по назначению	2	
	32-33	Соблюдение инструкций по выбору моющих средств	2	
	34-35	Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств	2	
	Содержание учебного материала			2
	36	Инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений	1	
	37	Средства уборки, необходимые в процессе подготовки	1	
	38	Правила применения средств уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений.	1	
	39	Важность использования средств уборки по назначению	1	

Практические занятия				2
	40	Практическое занятие.Соблюдение инструкций по выбору моющих средств	1	
	41	Практическое занятие. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств	1	
	Содержание учебного материала			
	42	Важность использования дезинфицирующих средств по назначению	1	
	43-46	Рациональные методы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу работы.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Уборочная техника, применяемая при уборке в залах		
		Проверка рабочего состояния уборочной техники.		
		Правила пользования уборочной техникой.		
		Виды уборочной техники		
		Виды уборочной техники, предназначенные для уборки в складских помещениях		
		Средства уборки, применяемые в процессе подготовки производственных помещений		
		Виды моющих средств		
		Виды дезинфицирующих средств		
		Приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений		
		Подготовка производственных помещений к уборке		
Тема 4 Санитария и гигиена.	Содержание учебного материала			
	47	Требования санитарии при подготовке производственных помещений	1	
	48	Требования гигиены при подготовке производственных помещений	1	2
	49	Возможные последствия нарушения требований гигиены	1	
	50	Возможные последствия нарушения требований санитарии	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Санитария и гигиена при уборке производственных помещений	1	
		Последствия нарушений требований санитарии при уборке	1	

Тема 5 Уборка производственных помещений.	Содержание учебного материала			2
	51	Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений	1	
	Практические занятия			
	52 -53	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии	2	2
	Содержание учебного материала			2
	54 - 55	Требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений	2	
	Практические занятия			
	56 - 59	Правила безопасного хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования	4	
	60-63	Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	4	
	64	Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	2	2
	Содержание учебного материала			
	65	Внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания	1	
	66	Техника безопасности при уборке производственных помещений	1	
	67	Уборка прилежащих территорий производства	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Правила уборки производственных помещений		
		Личная гигиена персонала		
		Генеральная уборка производственных помещений		
		Хранение моющих средств		
		Хранение дезинфицирующих средств		
		Поддержание в чистоте производственных помещений		
		Итоговая аттестация в форме собеседования	2	

	Bcero	69	
--	-------	----	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования, реабилитации и оздоровления»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

**Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и
приборов**

профессиональной подготовки по профессии

13249

Кухонный рабочий

Липецк, 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы УК «Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов»**
- 2. Структура и содержание УК «Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов»**

1. Паспорт рабочей программы

Область применения программы

Программа адаптированного учебного курса (далее программа) является частью программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный рабочий, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности являются:

- подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства.

Цели и задачи УК – требования к результатам освоения учебного курса

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

иметь практический опыт:

- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;
- мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;
- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

уметь:

- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки

производственного инвентаря и кухонной посуды.

- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

знать:

- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- Правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
- Правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила утилизации отходов

2. Структура и содержание учебного курса

	Объем времени, отведенный на освоение учебного курса	
Наименования учебных курсов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия
1	2	3
Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной столовой посуды и приборов	69	26

Содержание УК «Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной столовой посуды и приборов»

Тема 1. Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды	Содержание учебного материала			1
	1	Основная классификация производственного инвентаря.	1	
	2	Основная классификация кухонной посуды	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Виды производственного инвентаря		
		Виды кухонной посуды		
Тема 2. Характеристика кухонной посуды, назначение, правила мытья	Содержание учебного материала			2
	3	Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики	1	
	4	Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики	2	
	5	Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики	1	
	6	Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики	1	
	7	Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики	1	
	8	Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики	1	
	9	Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики	1	
	10	Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики	1	
	11	Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики	1	
	12	Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.		
	Практические занятия			2
	13 -14	Определение вида поверхности посуды	2	
	15	Определение дефектов поверхности посуды	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Характеристика производственного инвентаря		
		Характеристика кухонной посуды		
Тема 3. Виды	Содержание учебного материала			2

производственного оборудования	16	Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе	1	
	17	Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	
	17-18	Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря	2	
	19-20	Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды	2	
	21	Характеристика отечественных посудомоечных машин	1	
	22	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	1	
	23-24	Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды	2	
	25-26	Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды	2	
	Практические занятия:			
	27 - 30	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	4	
	31 -34	Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Посудомоечные машины отечественного производства (доклад)		
		Посудомоечные машины импортного производства (доклад)		
		Средства для мытья посуды в посудомоечных машинах		
Тема 4. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание учебного материала			2
	35	Классификация столовой посуды	1	
	36	Фарфоровая посуда и ее уход	1	
	37	Фаянсовая посуда и ее уход	1	
	38	Керамическая посуда, правила мытья	1	
	39	Стеклянная посуда, правила мытья	1	
	40	Хрустальная посуда, правила мытья	1	

41	Характеристика металлической посуды. Уход за металлической посудой	1	2
42	Характеристика деревянной посуды	1	
43	Характеристика пластмассовой посуды	1	
Практические занятия:			
44 - 45	Определение вида столовой посуды, назначения	2	
46 - 47	Определение дефектов посуды	2	
48 - 49	Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды. Подбор дезинфицирующих средств	2	
50	Контрольная работа	1	

Тема 5. Столовые приборы и столовое бельё	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Столовая посуда для детских кафе (доклад)		
		Столовая посуда для проведения банкетов (доклад)		
		Столовое стекло и способы его очистки (доклад)		
		Виды пластиковой посуды и способы ее обработки (доклад)		
	Содержание учебного материала			
	51 - 52	Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы.	2	
	53	Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы.	1	
	54	Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика.	1	
	55	Таблица размеров скатертей, салфеток, ручников. Маркировка столового белья.	1	
	56	Правила ухода за столовым бельем в зависимости от материала	1	
	57	Машины для стирки белья, виды. Правила эксплуатации машин для стирки белья	1	
	58	Дезинфицирующие средства для столового белья. Техника безопасности при использовании	1	
	Практические занятия:			
	59 - 60	Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей в обычном режиме	1	

	61	Обработка столового белья. Подготовка и приёмы складывания полотняных салфеток	4	
	62-63	Экскурсия на предприятия общественного питания города	3	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Столовое белье. Правила ухода(доклад)		
		Столовые приборы. Правила ухода (доклад)		
Тема 6. Чистка поверхностей столовой посуды, приборов	Содержание учебного материала		1	
	64	Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и	1	
	65	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	1	
	66	Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов Правила утилизации отходов	1	
	Практические занятия:			
	66 - 67	Чистка и мойка столовой посуды и приборов. Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов	2	
		Итоговая аттестация в форме собеседования	2	
		Всего	69	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования, реабилитации и оздоровления»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

ПРАКТИКА

профессиональной подготовки по профессии

13249

Кухонный рабочий

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы УК «Практика»

2. Структура и содержание УК «Практика»

1. Паспорт рабочей программы учебного курса

Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) — является частью Адаптированной образовательной программы профессионального обучения, разработанной для обучающихся с ОВЗ по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Программа разработана на основе квалификационных характеристик, содержащихся в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий «Профессии рабочих, общие для всех отраслей экономики» и рабочего учебного плана для профессиональной подготовки рабочих по профессии - 13249 «Кухонный рабочий» из числа детей с ОВЗ и инвалидов.

Программа может быть использована в профессиональной подготовке кадров по профессии 13249 Кухонный рабочий, переподготовке кадров, в дополнительном образовании.

Цели и задачи учебного курса:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек
- правила первичной обработки сырья;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила организации рабочего места
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

- осуществлять мойку и хранение кухонного инвентаря
- пользоваться химическими средствами для санитарно - гигиенической обработки и дезинфекции
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного

производства организации питания

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении полуфабрикатов
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и экономно расходовать его
- готовить полуфабрикаты по технологическим картам под руководством повара
- перемещать продукты и готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с учетом требований к безопасности сырья и готовой продукции
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Количество часов на освоение программы курса – 80 часов.

1. Структура и содержание практики

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
Итоговая аттестация в форме практической работы	4

Содержание учебного курса

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
Тема 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. Организация рабочего места.	6
Тема 2. Охрана труда и техника безопасности	Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление. Правила и нормы безопасности. Причины травматизма, мероприятия по их предупреждению. Пожарная безопасность, меры предупреждения пожаров, правила поведения при пожаре. Пользование средствами пожаротушения. Применение средств индивидуальной защиты. Ознакомление с правилами при эксплуатации оборудованием. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами эксплуатации. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов и использованием по назначению.	15
Тема 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.	15

Тема 4. Уборка производственных помещений	Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. 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.	15
Тема 5. Работа с техническим оснащением	Техника безопасности. Организация рабочего места. 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.	15
Тема 6. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов	Техника безопасности. Организация рабочего места. 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.	10
Практическая работа		4
Итого		80

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования, реабилитации и оздоровления»

Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации

профессиональной подготовки по профессии

13249

Кухонный рабочий

Липецк, 2025г.

Теоретическая часть.

1.Отметьте буквой «С» – санитарно - гигиенические требования, буквой «Т» – правила техники безопасности:

- А) руки мойте с мылом
- Б) перед включением электроприбора проверьте его исправность
- В) наденьте фартук и косынку
- Г) включайте и выключайте приборы сухими руками
- Д) у электроплит должен лежать резиновый коврик
- Ж) содержание инвентаря в чистоте

Выберите один правильный вариант ответа:

2.Место для хранения дезинфицирующих средств на предприятии общественного питания:

- А) в горячем цехе
- Б) в специально отведенном месте
- В) в комнате отдыха

3.Правила хранения уборочного инвентаря на предприятии общественного питания:

- А) в отдельном помещении
- Б) в цехах
- В) в туалетной комнате

4.Ручным способом посуду моют в ваннах:

- А) 3
- Б) 2
- В) 5

5.Раствор део-хлора какой концентрации используют для ежедневной влажной уборки в предприятиях общественного питания:

- А) 0,02 %
- Б) 0,01 %
- В) 0,015 %

6. Какие требования безопасности выполняют перед началом работы?

- А) надеть чистую спецодежду
- Б) проверить исправность кухонного инвентаря
- В) убедиться в надежности заземления корпуса

Выберите все правильные ответы:

7. Сотрудники общепита должны мыть руки:

- А) Приходя на работу
 - Б) После посещения туалетной комнаты
 - В) В течение рабочего дня, по мере загрязнения
- Дополните фразу, предложение

8. Стандартная температура в холодильном шкафу должна быть в пределах от и до градусов.

9. Каким инвентарем нельзя чистить нержавеющую посуду.....

10. Перед началом работы включить электрическую плиту ПЭСМ - 4 следует на нагреть.

11. Вставьте пропущенные операции санитарной обработки производственных столов в конце смены.

1. моют 0,5%-ным раствором соды
- 2.
3. промывают горячей водой
- 4.

Эталон ответов:

1. С-А, В, Ж. Т- Б, Г, Д
2. Б
3. А
4. Б
5. В
6. В
7.А, Б, В
8. от +3 до +5°. Морозильной камере -18С
9. железная губка
10. 100 градусов
11. 1. Моют 0,5%-ным раствором соды. 4. Затем 2%-ным раствором хлорной извести. 5. Промывают горячей водой 5.Насухо протирают чистой ветошью

Практическая часть.

Билет № 1. Приготовление 0,1% дезинфицирующего раствора хлорной извести.

Билет № 2. Мойка использованной кухонной посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Билет № 3. Удаление остатков пищи и сбор пищевых отходов.

Билет № 4. Санитарная уборка производственных помещений.

Билет № 5. Санитарная уборка бытовых помещений.

Билет № 6. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками.