Приложение 10

к программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

* **13249 Кухонный рабочий.**
* 12882 Комплектовщик товаров;

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01** МОДУЛЬ ПО ПРОФЕССИИ

**КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

2022

**Организация-разработчик**:

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик**:

1. Гумерова М.Ф., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического отделения

Протокол № 2 от «22» сентября 2022г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| СТРУКТУРА и содержание ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| Контроль и оценка результатов Освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ** ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих: **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**Уметь:**

* применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря;
* доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;
* открывать тару;
* выгружать продукцию из инвентаря, тары;
* включать электрические приборы;
* устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;
* устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;
* собирать пищевые отходы.

**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 др.

**1.4. Рекомендуемое количество часов**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **338** часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **237** часов;
* самостоятельной работы обучающегося **101** часов;

учебная практика  **612** часов;

производственная практика **216** часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ профессионаьного модуля** ПМ.01 Модуль по профессии **Кухонный рабочий**

**2.1. Тематический план профессионального модуля** ПМ.01 Модуль по профессии **Кухонный рабочий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная,  часов | Производственная,  часов |
| Всего,  часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,  часов | в т.ч., курсовая работа,  часов | Всего,  часов | в т.ч., курсовая работа,  часов |
| **МДК.01.01. Технология выполнения работ кухонного рабочего** | **338** | **237** | 100 | - | **101** | - | - | - |
| **Учебная практика** | **612** |  | | | | | **612** |  |
| **Производственная практика** | **216** |  | | | | | | **216** |
| **Всего:** | **1166** | **237** | 100 | - | **101** | - | **612** | **216** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины** ПМ.01 Модуль по профессии **Кухонный рабочий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем дисциплины** | **Содержание учебного материала, самостоятельная работа слушателя** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **МДК.01.01. Технология выполнения работ кухонного рабочего** |  | | **237** |  |
| **Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | | **14** | 1 |
| Определение понятия предприятия общественного питания.питания. Функции общественного питания. | | 4 |
| Основные типы предприятий общественного питания. | | 2 |
| Основные классы предприятий общественного | | 2 |
| Классификация предприятий общественного питания | | 2 |
| **Практическое занятие № 1** | | **4** |  |
| Составления таблиц по основным классам предприятий общественного питания. | |
| **Тема 2. Правила безопасности труда и организация рабочего места при выполнении кухонных работ** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| Характеристика кухонных работ. Основные положения по охране труда | | 1 |
| Особенности организации рабочего места. Основы производственной санитарии | | 1 |
| Общие правила техники безопасности. Оказание первой помощи при различных травмах. | | 2 |
| **Практическое занятие № 2** | | **4** |
| Безопасные методы труда при выполнении кухонных работ | |
| **Тема 3. Производственные помещения и рабочие зоны.** | **Содержание учебного материала** | | **12** | 2 |
| Заготовочные цехи. Мясной цех. Рыбный цех. Овощной цех. | | 2 |
| Доготовочные цехи: холодный цех, горячий цех. | | 2 |
| Специализированные цехи: кондитерский цех. | | 4 |
| **Практическое занятие № 3** | | **4** |  |
| Экскурсия в столовую «Тобольского многопрофильного техникума», знакомства с цехами. | |
| **Тема 4. Моющие средства, инвентарь для обработки и мытья посуды** | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке. | | 2 |
| Приготовление моющих рабочих растворов для обработки и мытья посуды и оборудования | | 2 |
| ТБ при пользовании средствами бытовой химии | | 2 |
| Инвентарь и приспособления для обработки и мытья посуды и оборудования | | 2 |
| **Практическое занятие № 4** | | **6** |
| Приготовление моющих рабочих растворов;  Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья посуды и оборудования | |
| **Тема 5. Виды кухонной посуды.** | **Содержание учебного материала** | | **12** | 2 |
| Металлическая посуда (алюминиевая, посуда из нержавеющей стали, чугунная, железная, эмалированная) | | 2 |
| Кухонная прессованная посуда из жароупорного стекла. | | 2 |
| Пластмассовая посуда. | | 2 |
| **Практическое занятие № 5** | | **6** |  |
| Маркировка кухонного инвентаря  Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья кухонной посуды | |
| **Тема 6. Виды столовой посуды используемой на предприятии ОП.** | **Содержание учебного материала** | | **12** | 1 |
| Стеклянная, хрустальная, фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая, деревянная, пластмассовая | | 4 |
| Столовые приборы из мельхиора, нержавеющей стали, алюминия, пластмассы | | 4 |
| **Практическое занятие № 6** | | **4** |  |
| Составление таблицы по видам столовой посуды и их назначению. | |
| **Тема 7. Технология обработки и мытья оборудования** | **Содержание учебного материала** | | **12** | 1 |
| Технология обработки и мытья электрооборудования. | | 2 |
| Технология обработки и мытья кухонных механических приспособлений | | 2 |
| Технология обработки и мытье холодильного оборудования | | 2 |
| **Практическое занятие № 7** | | **6** |  |
| Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования;  Обработка и мытье холодильного оборудования. | |
| **Раздел 8. Технология обработки и мытья кухонной посуды и инвентаря** | **Содержание учебного материала** | | **12** | 2 |
| Требования к инвентарю, и кухонной посуде. | | 2 |
| Маркировка кухонного инвентаря и посуды | | 2 |
| Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке. | | 2 |
| **Практическое занятие № 8** | | **6** |  |
| Маркировка кухонного инвентаря  Обработка и мытье кухонной посуды и инвентаря | |
| **Раздел 9. Технология обработки и мытья столовой посуды и приборов** | **Содержание учебного материала** | | **16** |  |
| Правила мытья столовой посуды и приборов | | 2 |
| Мытье столовой посуды ручным способом | | 2 |
| Мытье столовой посуды в посудомоечной машине | | 2 |
| Режим мытья столовых приборов | | 2 |
| Сбор отходов. Правила обращения с пищевыми отходами | | 1 |
| Требования к моечной посуды после окончания работы. | | 1 |
| Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции | | 2 |
| **Практическое занятие № 9** | | **4** |
| Изучение режимов мойки посуды посудомоечной машины | |
| Правила обращения с пищевыми отходами | |
| **Раздел 10. Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря** | **Содержание учебного материала** | | **10** |  |
| Правила мытья металлического и эмалированного кухонного инвентаря | | 2 |
| Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств | | 2 |
| **Практическое занятие № 10** | | **6** |
| Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря | |
| **Раздел 11. Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)** | **Содержание учебного материала** | | **16** | 1 |
| Емкости для хранения жидкостей (чаны, бочки, баки и т.д.) | | 2 |
| Тара для сыпучих, штучных и тарно – штучных материалов, | | 2 |
| Рабочие столы, прилавки, торговые шкафы, стеллажи) | | 2 |
| Инвентарь: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита и т.д. | | 2 |
| Инструменты: ножи, тяпки, поварские иглы. | | 2 |
| **Практическое занятие № 10** | | **6** |  |
| Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря | |
| **Тема 12. Требования к санитарному содержанию предприятий ОП.** | **Содержание учебного материала** | | **12** |  |
| Санитария и гигиена на предприятиях ОП. | | 2 |
| Чистящие и дезинфицирующие средства. | | 2 |
| Борьба с грызунами, мухами, тараканами. | | 2 |
| **Практическое занятие № 12** | | **6** |  |
| Способ приготовления и применение дезинфицирующих средств. | |
| **Тема 13. Моечные столовой и кухонной посуды.** | **Содержание учебного материала** | | **8** | 2 |
| Расположение моечной. | | 1 |
| Очищение посуды от остатков пищи | | 1 |
| **Практическое занятие № 13**  Уборка и мойка кухонной посуды. | | **6** |  |
| **Тема 14. Моечное оборудование для столовой и кухонной посуды** | **Содержание учебного материала:** | | **10** | 2 |
| Способы и схемы мытья. | | 2 |
| Оборудование для мытья овощей. | | 2 |
| Виды посудомоечных машин. | | 2 |
| **Практическое занятие № 14**  Составление таблицы: «Классификация посудомоечных машин». | | **4** |  |
| **Тема 15. Уборка производственных, складских и вспомогательных помещений, цехов** | **Содержание учебного материала:** | | **18** | 2 |
| Порядок и последовательность проведения генеральной уборки складских и вспомогательных помещений, цехов | | 2 |
| Порядок и проведение текущей уборки мясо-рыбного цеха | | 2 |
| Порядок и проведение текущей уборки овощного цеха | | 2 |
| Порядок и проведение текущей уборки доготовочного цеха | | 2 |
| Порядок и проведение текущей уборки заготовочного цеха | | 2 |
| Порядок и проведение текущей уборки кондитерского цеха | | 2 |
| **Практическое занятие № 15** | | **6** |  |
| Санитарная уборка помещений. | |
| **Тема 16. Тара и упаковка.** | **Содержание учебного материала:** | | **8** | 1 |
| Общая характеристика, классификация тары и упаковочных материалов. | | 4 |
| **Практическое занятие № 16**  Составление таблицы: « Классификация тары и упаковки» | | **4** |  |
| **Тема 17. Правила и способы вскрытия тары.** | **Содержание учебного материала:** | | **8** | 2 |
| Правила и способы вскрытия тары. | | 2 |
| Используемые инструменты для вскрытия тары | | 2 |
| **Практическая работа № 17**  Открывание разного вида тары. | | **4** |  |
| **Тема 18. Технологический процесс внутрицеховой транспортировки сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары** | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи | | 4 |
| Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами | | 2 |
| Правила вскрывания стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции | | 2 |
| **Практическая работа №18** | | **6** |
| Производить выгрузку продукции из тары, открывание консервных банок | |
| **Тема 19. Правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов.** | **Содержание учебного материала:** | | **8** | 2 |
| Виды и работа механизированных линий. | | 4 |
| **Практическая работа №19**  Сборка комплектации обедов. | | **4** |
| **Тема 20. Правила включения и выключения электроприборов.** | **Содержание учебного материала:** | | **4** | 2 |
| Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным оборудованием. | | 2 |
| **Практическая работа №20**  Включение и выключение электроприборов. | | **2** |  |
| **Тема 21. Сбор пищевых отходов.** | **Содержание учебного материала:** | | **8** | 1 |
| Общие требования к сбору пищевых отходов | | 3 |
| Сбор пищевых отходов. | | 3 |
| **Практическая работа № 21**  Сбор и утилизация мусора. | | **3** |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа:**  Изучение конспектов, учебной и специальной литературы; ответы на контрольные вопросы; тесты.  Подготовка к практическим работам;  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  Изучение нормативно – технической документации.  Маркировка кухонной посуды, кухонного инвентаря, хозяйственного инвентаря.  Меры предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами  Требование к хранению хозяйственного инвентаря  Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.  Вредные привычки и борьба с ними.  Рациональная организация трудового процесса.  Улучшение условий труда на производстве.  Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.  Производственный травматизм и профессиональные заболевания.  Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.  Противопожарная профилактика, средства пожаротушения. | | | **101** |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**   * Мойка вручную и в посудомоечных машинах; * Чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря; * Мойка производственного помещения и дезинфекция рабочих зон; * Содержание в чистоте посудомоечной машины и раковин для мойки кухонной посуды в чистом и исправном виде; * Мойка вручную и чистка столовой посуды и приборов; * Чистка и мойка в посудомоечной машине столовой посуды и приборов; * Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции; * Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары; * Заполнение котлов водой; * Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; * 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 с крышками; * Сбор пищевых отходов. | | | **612** |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**   * Мойка кухонной посуды в моечном отделение, в посудомоечной машине – столовую посуду; * Чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря; * Мойка производственного помещения и дезинфекция рабочих зон; * Мойка вспомогательного помещения и дезинфекция рабочих зон; * Мойка складского помещения и дезинфекция рабочих зон; * Содержание в чистоте посудомоечной машины и раковин для мойки кухонной посуды в чистом и исправном виде; * Содержание в чистоте посудомоечной машины для мойки столовой посуды в чистом и исправном виде; * Мойка вручную и чистка столовой посуды и приборов; * Мойка вручную и чистка кухонной посуды, инвентаря и инструментов; * Чистка и мойка в посудомоечной машине столовой посуды и приборов; * Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции; * Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары; * Транспортировка сырья, полуфабрикатов из заготовочных цехов в доготовочные; * Заполнение котлов водой; * 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 с крышками; * Сбор пищевых отходов. | | | **216** |  |
| **Всего за курс:** | | **Максимальная учебная нагрузка** | **338** |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **237** |
| **Самостоятельная работа** | **101** |
| **Учебная практика** | **612** |
| **Производственная практика** | **216** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ** ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий

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

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест**

* комплект учебно-методической документации
* наглядные пособия (плакаты, схемы)
* рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации.
* Рабочее место обучающегося.

**Технические средства обучения**

мультимедиа проектор или мультимедийная доска,

программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование учебной лаборатории по профессии «Кухонный рабочий»:

* комплект спецодежды;
* комплект нормативной документации, инструкции по ТБ;
* комплект кухонной и столовой посуды;
* комплект столовых приборов;
* комплект инвентаря, инструментов и приспособлений;
* наличие электрооборудования и бытовых приборов;
* комплект учебно-методической документации
* наглядные пособия (плакаты, схемы)

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Изд.7-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2018г. – 318с.: илл –(Среднее профессиональное образование)

**Дополнительные источники:**

1. Бурашников Ю.М.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 184 с.
3. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
4. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. – (Торговля).

**Интернет-ресурсы:**

* 1. <https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/> СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий

# Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельной работы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Знать:** | |
| * Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу:  - Тема 3 Виды кухонной посуды;  - Тема 4 Виды столовой посуды;  - Тема 7 Производственный инвентарь и инструменты. |
| * правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам:  - Тема 13 Правила и способы вскрытия тары. |
| * Правила включения и выключения электроприборов. | Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам:  - Тема 16 Правила включения и выключения электроприборов. |
| **Уметь:** | |
| * применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря; | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |
| * доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.; | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |
| открывать тару; | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |
| * выгружать продукцию из инвентаря, тары; | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |
| * включать электрические приборы; | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |
| * устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов; | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |
| * устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками; | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |
| * собирать пищевые отходы. | Экспертное оценивание выполнения практической работы. |