

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ИЖЕВСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель БПОУ УР «ИТЭТ»



Т. З. Жаворонкова

СОГЛАСОВАНО

ИП Лесников



А. И. Лесников

СОГЛАСОВАНО

Директор ГКОУ УР «Школа № 79»



Е. В. Соснина

АДАптированная образовательная программа
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

ПО ПРОФЕССИИ «РАБОЧИЙ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ РУЧНОЙ УБОРКЕ»

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

(с легкой формой умственной отсталости)

Профессиональный стандарт: 16.114 «Работник профессиональной уборки» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.04.2022 № 232н)

Наименование присваиваемой квалификации: рабочий по профессиональной ручной уборке 2 разряда

город Ижевск, 2024

Разработчик: Жигалко Татьяна Евгеньевна, заместитель руководителя по дополнительному образованию и содействию трудоустройству выпускников

Правообладатель программы:

БПОУ УР «ИТЭТ», г. Ижевск ул. Ворошилова, 20а,

тел. +7(3412) 453221, +7(3412) 451375

email: itet37@mail.ru

сайт: <http://ciur.ru/itet>

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика программы	4
1.1.	Общие положения	4
1.2.	Цель освоения и характеристика новой квалификации	10
1.3.	Планируемые результаты освоения программы	11
1.4.	Учебно-тематический план	13
1.5.	Рабочие программы дисциплин	14
1.6.	Организационно-педагогические условия	16
1.7.	Формы аттестации	21
2.	Оценочные материалы	22
2.1.	Промежуточная аттестация	22
2.2.	Итоговая аттестация	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке» (далее АППП, программа) адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АППП реализуется для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой формой умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования и обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

АППП представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный на основе профессионального стандарта 16.114 «Работник профессиональной уборки», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 апреля 2022г. № 232н, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Цель программы:

– формирование у обучающихся необходимых знаний и умений по сухой и влажной, ежедневной и генеральной уборке разного вида помещений предприятий общественного питания, специальных работ по уборке поверхностей и помещений; дезинфекции помещений с применением профессионального уборочного оборудования, инвентаря, моющих, чистящих, дезинфицирующих средств;

– формирование учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Реализация адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение **задач:**

- создание в образовательных организациях условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ОВЗ (с легкой умственной отсталостью), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения;
- повышение качества профессионального обучения;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося в зависимости от их психофизического развития, индивидуальных особенностей и физиологических возможностей;
- формирование в образовательных организациях толерантной социокультурной среды.

Основные принципы, заложенные в основу реализации программы:

- принцип творчества (программа включает в себе неиссякаемые возможности для воспитания и развития творческих способностей обучающихся во время проведения лабораторно-практических занятий);
- принцип доступности (учёт индивидуальных особенностей и физиологических возможностей);
- принцип поэтапности (последовательность: приступая к очередному этапу нельзя

- миновать предыдущий, от самого простого к сложному);
- принцип сетевого взаимодействия (совместная работа профессиональной образовательной организации, специалистов предприятий сферы оказания услуг с педагогическим коллективом коррекционной образовательной организации, родителями).

Используемые термины, определения.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) – физическое лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

Психический недостаток – психическое отклонение от нормального развития, подтвержденное в установленном порядке и включающее в себя нарушение речи, эмоционально - волевой сферы, в том числе аутизм, последствие повреждения мозга, а также нарушение умственного развития, в том числе умственная отсталость, задержка психического развития, создающие трудности в обучении;

Умственная отсталость – это стойкое нарушение познавательной деятельности, вследствие органического поражения коры головного мозга. Данное понятие объединяет многочисленные и разнообразные формы патологии, характеризующиеся недоразвитием когнитивной сферы, высших психических процессов, различающиеся по этиологии, локализации, патогенезу, клиническим проявлениям, времени возникновения и особенностям течения. Умственная отсталость – это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Состав лиц с нарушением интеллекта очень разнороден как по причинам и времени поражения головного мозга, так и по степени тяжести клинической картины и психолого-педагогическим характеристикам. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

Легкая умственная отсталость – степень умственной отсталости (коэффициент интеллекта (IQ) – 69-50), при которой человек ограниченно способен к обучению и когда становится взрослым, может вести самостоятельную жизнь.

Специальные условия для получения образования – это условия обучения обучающихся лиц с ОВЗ, включающие в себя использование адаптированной образовательной программы и методов обучения, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания техникума и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ по зрению.

Адаптированная программа – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина – элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ОВЗ.

Особые образовательные потребности – это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить

человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

ОП – общепрофессиональная дисциплина

АД – адаптационная дисциплина

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПК – профессиональная компетенция

ОК – общепрофессиональная компетенция

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)

Понятие «умственная отсталость» по степени интеллектуальной неполноценности применимо к разнообразной группе обучающихся. Степень выраженности интеллектуальной неполноценности коррелирует (соотносится) со сроками, в которые возникло поражение ЦНС – чем оно произошло раньше, тем тяжелее последствия. Также степень выраженности интеллектуальных нарушений определяется интенсивностью воздействия вредных факторов. Нередко умственная отсталость отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации медицинского сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

В международной классификации болезней (МКБ-10) выделено четыре степени умственной отсталости: легкая (IQ — 69-50), умеренная (IQ — 50-35), тяжелая (IQ — 34-20), глубокая (IQ < 20).

Развитие ребенка с **легкой умственной отсталостью** (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приносящий качественные изменения в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу, что дает основания для оптимистического прогноза.

Функциональные ограничения.

Особенность дефекта при умственной отсталости – нарушение высших психических функций: отражательной способности мозга, регуляции поведения и деятельности.

Это выражается в нарушении познавательных процессов:

ощущения и восприятие	Низкий уровень познавательной активности и замедленный темп переработки информации
память	Память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической (полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала). Корректировка - иллюстративная, символическая наглядность; различные варианты планов; вопросов преподавателя и т. д.

мышление (анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация)	Наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое (слабость обобщения, трудности в понимании смысла явления или факта, сниженная активность мыслительных процессов: зачастую, обучающиеся начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия).
внимание	Нарушение скорости переключения и неустойчивость внимания, снижение его объема (трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности).
речь	Системное недоразвитие всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической (в повседневной практике такие обучающиеся способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений).
поведение	<p>Проявление:</p> <ul style="list-style-type: none"> – снижения работоспособности вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости; – несформированности произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенности влечений, учебной мотивации; – ограниченного представления об окружающем мире; – повышенной впечатлительности (тревожности): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении; – повышенной утомляемости: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания; – повышенной возбудимости, беспокойстве, склонности к вспышкам раздражительности, упрямству.

Адаптация учебного процесса для лиц с ОВЗ (с легкой умственной отсталостью):

- применяются комбинированные практикоориентированные формы занятий;
- содержание обучения распределяется по каждой профессиональной компетенции (ПК) на несколько учебных дней (согласно часам учебно-тематического планирования) для многократного закрепления полученного навыка;
- структура занятия состоит из обязательных компонентов: организационный момент; повтор темы предыдущего занятия; объявление темы, объяснение нового материала; закрепление нового материала - «мозговой штурм»; и закрепление теоретических знаний практическими работами;
- соблюдается «лимит» изучаемых терминов на одном занятии (не более 3-4 новых терминов на каждом занятии); теоретическая часть занятия составляет не более 1/3 времени занятия, внятно и четко изложена с интонационными и голосовыми акцентами, с демонстрацией каждого обсуждаемого процесса, инструмента и/или инвентаря на видео слайде или в реальном режиме; задание для самостоятельной работы дробится на простейшие операции; по каждому заданию дается четкая инструкция по его выполнению;
- в содержании учебных текстов не допускаются противоречивые суждения и вариативность изложения;
- используются учебные пособия и иная учебная литература, учитывающая особенности когнитивной сферы (снижение способности к абстрактному мышлению; неумение обобщать и устанавливать причинно-следственные связи и зависимости, решать логические задачи; трудности с переносом полученных знаний и умений в новые условия; снижение возможностей

в овладении сложными понятиями, низкая продуктивность внимания и памяти; выраженное стремление опираться в процессе усвоения новой учебной информации на эмпирическое восприятие материала).

При обучении работа строится в рамках коррекционно-развивающих технологий, при этом используются следующие приемы и методы:

– **словесные** (объяснение, беседа, рассказ...) в сочетании с наглядными и практическими методами;

– **наглядные**: показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, анимации, фрагменты презентаций), что способствует повышению мотивации, развитию внимания, памяти;

– **практические**: упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор вариантов ответов), самостоятельная работа, лабораторно-практические занятия;

– **частично поисковый**: изложение учебного материала в процессе эвристической беседы, комментируемые упражнения с формулировкой выводов, творческие упражнения, лабораторные или практические работы и др.;

– **репродуктивный**: отработка приобретенных знаний, умений;

– **методы контроля и самоконтроля**: устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями, умениями и навыками;

– **методы стимулирования и мотивации** учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении знаниями, умениями и навыками, лабораторно-практический контроль и самоконтроль;

– **метод игры**: дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) и ролевые игры (на этапе закрепления).

Для поддержания работоспособности обучающихся в течение всего урока и снижения утомляемости необходимо соблюдение охранительного режима (частая смена видов деятельности на уроке, использование заданий с опорой на несколько анализаторов).

Учитывать особенности текущего психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося.

При оценке результативности достижений необходимо учитывать уровень выполнения и степень самостоятельности обучающегося.

Немаловажную роль играет воспитание. Для этого применяются различные методы воспитания:

– **информационные** — беседа, консультирование, использование средств массовой информации, литературы и искусства, интернет-ресурсы, примеры из окружающей жизни, личный пример преподавателя, экскурсии, встречи;

– **практически-действенные** — воспитывающие ситуации, психотехнические игры, ручной труд, изобразительная и художественная деятельность;

– **нетрадиционные** — арттерапия (коррекционно-педагогическая помощь средствами искусства), ландшафтотерапия (лечение многих заболеваний воздействием красотой местности, шума моря, леса);

– **побудительно-оценочные** — педагогическое требование (поощрение, осуждение, порицание, наказание).

1.1.1. Нормативные правовые и методические основы разработки программы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023г. №534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.04.2022 № 232н «Об утверждении профессионального стандарта 16.114 «Работник профессиональной уборки»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Положение БПОУ УР «ИТЭТ» «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Методическую основу разработки адаптированной программы составляют:

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 г. №ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Приказом министра образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн);
- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ с учетом требований профессиональных стандартов - М.: ФИРО РАНХиГС. – 2019г.;
- Методические рекомендации ФГУ «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке адаптированных программ опережающего профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации), 2009г.

1.1.2. Требования к слушателям (категория обучающихся):

лица с ограниченными возможностями здоровья (лёгкая умственная отсталость), не

имеющие основного общего или среднего общего образования.

Образовательная программа реализуется за счёт бюджетных ассигнований бюджета Удмуртской Республики на выполнение государственного задания «Реализация основных профессиональных образовательных программ профессионального обучения - программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих» (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья) и за счет собственных средств предприятия – Заказчика образовательных услуг.

Реализация АППП осуществляется в соответствии с трёхсторонним договором о сетевой форме реализации образовательной программы профессионального обучения, заключаемым БПОУ УР «ИТЭТ» с образовательной организацией и предприятием – Заказчиком образовательных услуг. При зачислении на обучение в качестве слушателей программы образовательная организация должна представить список обучающихся и допуск врача к освоению программы лицами с лёгкой умственной отсталостью.

Общее количество обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе составляет не более 12 человек.

1.1.3. Форма обучения: очная

1.1.4. Трудоемкость освоения: 224 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателей

1.1.5. Период освоения: 8 месяцев

1.1.7. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

1.2. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ

1.2.1. Цель освоения:

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию (квалификационный экзамен) должен быть готов к профессиональной деятельности по осуществлению профессиональной уборки объектов и поверхностей различного назначения предприятий общественного питания по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке» 2 разряда.

В процессе реализации программы профессиональной подготовки решаются **задачи:**

- формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и практического опыта по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке» 2 разряда;
- освоение выполнения предусмотренной профессиональным стандартом трудовой функции 3.1. «Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки»;
- формирование у обучающихся понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса;
- формирование учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование навыков поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

1.2.2. Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом профессионального стандарта 16.114 «Работник профессиональной уборки».

Область профессиональной деятельности: деятельность по общей уборке зданий.

Вид профессиональной деятельности: осуществление профессиональной уборки объектов и поверхностей различного назначения.

Основная цель вида профессиональной деятельности: поддержание надлежащего санитарного состояния объектов уборки, сохранение и восстановление эксплуатационных и эстетических свойств различных поверхностей.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 2 уровень.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения программы определяются приобретаемыми слушателями компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы выпускник должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Выпускник должен быть готов выполнять основной вид профессиональной деятельности (ВПД): «Осуществление профессиональной уборки объектов и поверхностей различного назначения» и обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду профессиональной деятельности (трудовой функции):

ПК 1.	Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки
ПК 2.	Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- требования технологических инструкций, технологических карт ручной уборки производственных помещений, рабочих мест предприятий общественного питания, проведения текущей дезинфекции;
- санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания при ручной уборке и проведении дезинфекции;
- типы и степени загрязнений поверхностей, их признаки и способы удаления;
- виды и назначение инвентаря, материалов и оборудования, используемых для ручной

уборки;

- виды, назначение, правила обращения и особенности использования химических средств, применяемых для ручной уборки и используемых для дезинфекции;
- системы цветовой кодировки инвентаря, расходных материалов, СИЗ;
- средства, используемые для сухой и мокрой уборки поверхностей;
- СИЗ и их применение при проведении ручной уборки и дезинфекции;
- способы оценки качества выполненных работ по ручной уборке и при выполнении текущей дезинфекции;
- рецептуры и технологию приготовления несложных блюд и кулинарных изделий;
- назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

уметь:

- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- визуально определять типы и особенности поверхностей, степень и характер их загрязнений, возможность и способы удаления загрязнений методами ручной уборки;
- определять пригодность к использованию и подготавливать к работе инвентарь, приспособления и материалы для ручной уборки поверхностей и выполнения дезинфекции;
- пользоваться инвентарем, приспособлениями, моющими и чистящими средствами для ручной уборки поверхностей и дезинфицирующими средствами с соблюдением технологических инструкций, требований охраны труда;
- подбирать СИЗ в зависимости от выбранного способа уборки поверхности и помещений, способа дезинфекции и определять их пригодность к применению;
- выполнять сухую и мокрую уборку поверхностей;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при первичной (механической) обработке сырья;
- готовить узкий ассортимент несложных блюд и кулинарных изделий;

иметь практический опыт:

- оценки степени загрязнения и особенностей поверхностей, подлежащих ручной уборке и дезинфекции;
- выбора способа и последовательности удаления загрязнений, обработки и дезинфекции помещений и рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;

- подбора инвентаря, моющих и чистящих средств в соответствии с выбранным способом удаления загрязнений, обработки и дезинфекции поверхностей;
- подбора средств индивидуальной защиты (далее - СИЗ) при необходимости;
- определения рационального и безопасного маршрута движения при выполнении ручной уборки и дезинфекции поверхностей;
- выполнения ручной уборки и дезинфекции поверхностей выбранным способом в соответствующей технологической последовательности;
- подготовки и уборки производственного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды;
- подготовки сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления узкого ассортимента несложных блюд и кулинарных изделий;
- визуальной оценки качества выполненной работы.

1.4. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, разделов, тем, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
			Всего занятий	обязательная аудиторная, в т.ч.		
				теоретические занятия	практические занятия	лабораторные занятия
1	2	3	4	5	6	7
АД.00	Адаптационные дисциплины					
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	Т	12	4	8	-
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					
ОП.01	Правовые основы профессиональной деятельности	Т	8	6	2	-
ОП.02	Охрана труда. Пожарная безопасность	Т	8	4	4	-
ПМ.00	Профессиональные модули					
ПМ.01	Выполнение работ по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке»	Э	94	38	34	22
МДК.01.01	Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки	З	56	26	30	
Тема 1.	Ручная уборка поверхностей объектов профессиональной уборки		42	18	24	
Тема 2.	Профилактическая дезинфекция поверхностей объектов профессиональной уборки		14	8	6	
МДК.01.02	Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента	З	38	12	4	22
Тема 1.	Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря		6	2	4	-
Тема 2.	Технология первичной (механической) обработки сырья		6	2	-	4
Тема 3.	Технология приготовления простых блюд и кулинарных изделий		26	8	-	18

УП.01.	Учебная практика	3	32			
ПП.01	Производственная практика	3	64			
Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний		Тест	1	-		
	- практическая квалификационная работа	Э	5	-		
	ИТОГО		224			

1.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

Наименование курсов, дисциплин и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия	Объем часов
<i>I</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение	Лекции	
	1. Введение в психологию: основные понятия и определения в области психологии. Психологические свойства личности: понятие личности, темперамента и характера. Структура личности человека. Характеристика типов темперамента. Типологии характера.	2
	2. Психология общения, функции и виды общения. Психологические особенности трудовой деятельности. Понятие самопознание. Самосознание и его роль в развитии личности. Способы и средства самопознания. Развитие личности в процессе самовоспитания. Движущие силы и механизм самовоспитания личности. Нравственный идеал и самовоспитание. Области самоопределения человека: самоопределение профессиональное (кем быть?), самоопределение личностное (каким быть?), самоопределение социальное (с кем быть?)	2
	Практические занятия	
	3. Психологическая диагностика личности. Индивидуальное психологическое тестирование с целью определения типа темперамента. Работа в малых группах с целью создания проекта «Темперамент и индивидуальный стиль деятельности». Презентация собственного типа темперамента.	2
	4. Выполнение инструкций и тренинговых упражнений, направленных на использование приемов эффективного общения, преодоления барьеров общения	2
	5. Выполнение инструкций упражнений и анализ собственной деятельности (поведения) в коммуникативных играх и тренинговых упражнениях, направленных на осознание собственного конструктивного (неконструктивного) поведения в конфликте, на формирование навыков управления конфликтной ситуацией и конструктивного поведения в конфликте.	4
ОП.01 Правовые основы профессиональной деятельности		8
	Лекции	
	1. Права и ответственность рабочего по профессиональной ручной уборке. Трудовой договор: виды, особенности, структура.	2
	2. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда	2
	3. Оплата труда. Условия труда	2
Практические занятия		
4. Заключение трудового договора: особенности, ограничения, порядок заключения.	2	
ОП.02 Охрана труда. Пожарная безопасность		8
	Лекции	
	1. Понятие и основные принципы охраны труда. Правовые основы охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	2
	2. Пожарная безопасность. Противопожарный режим предприятия	2
	Практические занятия	
3. Учет и расследование несчастных случаев на производстве. Решение ситуаций по теме «производственный травматизм»	4	

Наименование курсов, дисциплин и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия	Объем часов
ПМ. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		
ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке»		94
МДК.01.01 Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки		56
Тема 1. Ручная уборка поверхностей объектов профессиональной уборки		42
	<i>Лекции</i>	
	1. Введение в профессию. Служебные обязанности, функции рабочего по профессиональной ручной уборке. Типы предприятий общественного питания. Структура и характеристика производственных помещений	4
	2. Виды поверхностей стен, полов производственных помещений. Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений. Виды уборки (ежедневная, еженедельная, генеральная). Требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.	4
	3. Виды и назначение инвентаря, материалов и оборудования, используемых для ручной уборки поверхностей и помещений. Правила маркировки уборочного инвентаря.	2
	4. Моющие средства: понятие, классификация, состав, область применения. Правила использования моющих средств, необходимых для уборки поверхностей и производственных помещений.	4
	5. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) и их применение при проведении ручной уборки. Системы цветовой кодировки инвентаря, расходных материалов, СИЗ	4
	<i>Практические занятия</i>	
	1. Проверка рабочего состояния и маркировки уборочного инвентаря, предназначенного для уборки поверхностей и производственных помещений	4
	2. Отработка навыков использования уборочного инвентаря, предназначенного для уборки поверхностей и производственных помещений	6
	3. Приготовление моющих растворов. Обработка инвентаря, чистка и дезинфекция раковин, плит после окончания работы; уборка производственных столов, мытье стеллажей для сушки кухонного инвентаря и др.	6
	4. Технология уборки поверхностей стен и дверей. Уборка пыли с плинтусов, радиаторов отопления. Удаление пыли с элементов вентиляции, откосов и подоконников. Технология уборки стеклянных и зеркальных поверхностей.	4
	5. Отработка технологии уборки полов. Сбор мусора, вынос урн для мусора в установленные места, установка урн для мусора.	4
Тема 2. Профилактическая дезинфекция поверхностей объектов профессиональной уборки		14
	<i>Лекции</i>	
	1. Дезинфицирующие средства: понятие, классификация, состав, область применения. Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых для уборки поверхностей и производственных помещений.	4
	2. Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) и их применение при дезинфекции	4
	<i>Практические занятия</i>	
	1. Подбор инвентаря, дезинфицирующих средств, СИЗ в соответствии с выбранным способом обработки и дезинфекции поверхностей и производственных помещений	2
	2. Отработка навыков дезинфекции помещений и рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	4
МДК.01.02 Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента		38
Тема 1. Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря		6
	<i>Лекции</i>	
	1. Характеристика производственного инвентаря, правила его хранения. Правила маркировки разделочных досок, кухонного инвентаря. Типовые правила безопасной эксплуатации технологического оборудования	2
	<i>Практические занятия</i>	

Наименование курсов, дисциплин и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия	Объем часов
	1. Определение маркировки разделочных досок, кухонного инвентаря. Освоение правил техники безопасности при эксплуатации посудомоечной машины для мытья кухонной посуды и инвентаря	2
	2. Сбор использованной посуды со столов в мойку и их очистка от отходов. Отработка технологии мытья щеток и мочалок для мытья посуды дезинфицирующими средствами.	2
Тема 2. Технология первичной (механической) обработки сырья		6
	Лекции	
	1. Классификация, требования к качеству и условиям хранения различных видов сырья и продуктов. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов (ручной и машинный способы). Виды и способы нарезки традиционных видов овощей для приготовления блюд	2
	Лабораторные занятия	
	1. Отработка навыков первичной кулинарной обработки картофеля. Отработка способов нарезки овощей	4
Тема 3. Технология приготовления простых блюд и кулинарных изделий		26
	Лекции	
	1. Характеристика методов приготовления овощей для простых и основных блюд и гарниров (бланширование, варка в воде и молоке, варка на пару, припускание, жарка основным способом, жарка во фритюре, тушение, запекание). Простые и основные блюда и гарниры из свежих, вареных, припущенных овощей	4
	2. Общие правила варки каш. Варка каш различной консистенции	2
	3. Приготовление блюд из макаронных изделий, блюд из яиц. Оформление и подача. Технология приготовления бутербродов.	2
	Лабораторные занятия	
	1. Отработка навыков приготовления и приготовление отварного картофеля, картофельного пюре, жареного картофеля	4
	2. Отработка навыков приготовления и приготовление простых овощных блюд в ассортименте	4
	3. Отработка навыков приготовления и приготовление гречневой каши, рисовой каши, овсяной каши «Геркулес»	4
	4. Отработка навыков приготовления и приготовление отварных макарон, омлета, омлета с овощами	4
	5. Отработка навыков приготовления и приготовление напитков (чай, какао, морс)	2
УП.01 Учебная практика		32
ПП.01 Производственная практика		64
Квалификационный экзамен		6
	ИТОГО	224

1.6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.6.1. Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели проходят повышение квалификации в форме стажировки в профильных

организациях не реже 1 раза в 3 года, а также повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекается педагог-психолог. Основные функции педагога-психолога: разработка адаптированной программы дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»; отслеживание динамики развития обучающихся и успешности освоения программы; в случае необходимости внесение коррективов; помощь педагогам в выборе адекватных методов и средств обучения; проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий; консультирование родителей.

Медицинское сопровождение социальной и профессиональной реабилитации обучающихся осуществляется общеобразовательной организацией.

1.6.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

Созданы надлежащие материально-технические условия, обеспечивающие возможность для беспрепятственного доступа лиц с ограниченными возможностями здоровья в здания и помещения образовательных учреждений, включая: распашные двери, специально оборудованные учебные места, специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения, а также оснащение помещений предупредительной информацией, обустройство информирующих обозначений помещений.

Наличие материально-технического обеспечения с перечнем основного оборудования:

Аудитория «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»:

- Интерактивная доска InterWrite Board 1077B Interwrite Learning
- Проектор Infocus X15
- Системный блок ATX SP350W Pentium 4 524 M00073757, монитор, сплиттер, колонки
- Индукционная петля

Аудитория «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- Персональный компьютер 4Gb, 500Gb, HDMI
- Интерактивный комплект: доска IQ Board-DVT, проектор INFOCUS
- Документ камера IQ VIEW
- Система КРУСТ ИС120 для слабослышащих

Мастерская по компетенции «Поварское дело»:

- Пароконвектоматы ПКА 6-1/1ПМ2
- Плиты индукционные COBOR, четырёх конфорочные, стационарные
- Фритюрница V 8л, настольная
- Термомиксер «HURAKAN

- Дегидратор «HURAKAN»
- Шкафы холодильные среднетемпературные
- Шкафы холодильные POLAIR CB105-S
- Шкаф шоковой заморозки «HURAKAN»
- Планетарные миксеры ROSSO, стационарный
- Блендер «HURAKAN» V=2л, стационарный
- Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H
- Слайсер ESL-220
- Кофемолка
- Упаковщик Вакуумный HURAKAN HKN-V AC400M2
- Весы электронные настольные CAS
- Производственные столы (нержавеющая сталь)
- Стеллажи (нержавеющая сталь)
- Столы с моечной ванной (нержавеющая сталь, двухсекционные)
- Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы в необходимом ассортименте

Для проведения практических занятий необходимо наличие **специального инвентаря** (ведра, швабры, тазы, моющие и дезинфицирующие средства, технические средства для ручной и влажной уборки, СИЗ и др.), а также использование адаптированных технологических карт, позволяющих обучающимся освоить необходимые трудовые навыки.

Специальное оборудование для организации образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями (нарушение зрения, нарушение слуха, нарушение опорно-двигательного аппарата):

Наименование оборудования	Кол-во, ед.
<i>Для обеспечения информационной, архитектурной доступности и безопасности</i>	
Программа экранного увеличения с речевой поддержкой	9
Адаптивная система оповещения с визуально-акустическими табло (расположены на всех этажах в учебном корпусе и общежитии)	10
Информационный терминал	1
Беспроводная система вызова помощи в общежитии (в санитарной комнате)	1
Тактильная пиктограмма (пути эвакуации)	11
Подъемник мобильный гусеничный лестничный	1
Переносные пандусы	2
<i>Для проведения учебных занятий и мероприятий с обучающимися, имеющими ограничения по зрению</i>	
Устройство для печати шрифтом Брайля	1
Устройство для печати тактильной графики	1
Тифлофлешплеер	5
Дисплей Брайля-портативный	1
Сканирующая читающая машина	1
Стационарный видеоувеличитель с функцией читающей машины	2
Специализированное рабочее место для слабовидящих	5
Видеоувеличитель стационарный	1
Электронный портативный увеличитель	15
Калькулятор с речевым выходом	15
Программы экранного увеличения высокого разрешения с речевой поддержкой	15
<i>Для проведения учебных занятий и мероприятий с обучающимися, имеющими ограничения по слуху</i>	
Портативная индукционная система	6
Радиокласс	1
Стационарная информационная индукционная система в актовом зале	1

Индукционная петля стационарная, площадь покрытия 1,2м (для организации рабочего места)	5
Система информационная для слабослышащих переносная (портативная)	8
Система информационная для слабослышащих стационарная, площадь покрытия до 120 кв. м.	5
Цифровая инфракрасная акустическая система	2
Специализированное рабочее место для слабослышащих	5
Наушники	6
Оборудование специализированного учебного кабинета для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата	
Клавиатура с большими кнопками	13
Выносная компьютерная кнопка	8
Выносная компьютерная кнопка	8
Компьютеры	13
Роллер компьютерный (с ресивером)	8
Кресло-коляска	4
Рабочее место в читальном зале (регулируемое по высоте)	1
Оборудование специализированных адаптированных кабинетов для обучающихся с инвалидностью различных нозологических групп	
Мультимедийное оборудование (интерактивная доска, проектор, мобильная стойка, документ камера)	2
Мультимедиа комплект интерактивный мобильный (интерактивная доска, активный лоток, акустика, проектор, мобильная стойка)	4
Проектор	1
Документ-камера	6
Персональный компьютер	14
Ноутбук	1
Оборудование для проведения коррекционно-развивающих, реабилитационных мероприятий	
Индикаторный комплекс для обучения диафрагмальному дыханию и навыкам психофизиологической саморегуляции по методу БОС «Волна»	1
Программно-модульный комплекс для проведения психолого-педагогического обследования обучающихся	1
Коррекционно-развивающий программный комплекс для проведения индивидуальных и фронтальных занятий по развитию коррекции слуха и речи	1
Рабочее (учебное) место с техническими средствами для обучения студентов с нарушением слуха для лиц с ОВЗ и инвалидностью	1
Рабочее (учебное) место с техническими средствами для обучения студентов с нарушениями зрения для лиц с ОВЗ и инвалидностью	1
Оборудование комнаты психологической разгрузки	
Проекционный дизайн «Виртуальная реальность»	1
Каскад волоконно-оптических волокон «Звездный дождь» с пультом управления	2
Небьющееся зеркало	1
Панно «Бесконечность»	1
Подвесное кресло – качели	1
Интерактивная песочница и др.	1
Оборудование для занятий адаптивной физической культурой	
Тележка с комплектом гимнастических снарядов	1
Коврик массажный	2
Велотренажер-велосипед реабилитационный	1
Тренажер для рук	1
Тренажер для разработки суставов	1
Оборудование конференц-зала для проведения занятий с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	
PZT-камера	1
Bluetooth-спикерфон	1
Электронный флипчарт	1
Коммутатор	1
Телевизионная панель	4
Интерактивная панель	1
Инфракрасный динамик-усилитель	1
Передатчик видеосигнала	2
Приёмник видеосигнала	2

1.6.3. Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Нормативные правовые акты, иная документация:

1. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
3. СП 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература:

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>
6. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2023. - 192с. - <https://academia-moscow.ru/reader/?id=686205&demo=Y>

Дополнительная литература:

7. Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2020. - 288 с. — <https://academia-moscow.ru/reader/?id=511395&demo=Y>
8. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 304 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518096>
9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240с. — <https://academia-moscow.ru/reader/?id=325022&demo=Y>
10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ А. П. Альбов [и др.]; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николюкина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 425 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16691-0. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531500>
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф. Л. Марчука. - М.: Хлебпродинформ, 1994, 1996. - 602с.

Интернет-ресурсы:

12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>

1.6.4. Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6.5. Требования к организации учебной и производственной практик.

Учебная практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля, а также внеаудиторно по индивидуальному заданию преподавателя. Учебная практика проводится в специально оборудованном Учебном кулинарном цехе, оснащённом необходимым оборудованием и инвентарем. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Производственная практика реализуется в производственных цехах предприятия – Заказчика образовательных услуг под руководством наставника от предприятия с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований охраны труда и пожарной безопасности

Оценка результатов получения практического опыта по окончании учебной и производственной практик – по результатам текущей деятельности обучающихся.

1.7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной аттестации по дисциплинам и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.7.1. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.7.2. Итоговая аттестация

В соответствии со ст. 59 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена является обязательной частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке» и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или)

профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части, может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем дисциплин программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной шкале («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Методика обработки результатов выполнения лабораторных заданий:

<i>Оценка</i>	<i>Критерии оценивания уровня приобретенных знаний, умений и владений</i>
зачет	Слушатель качественно выполнял задания. Показал удовлетворительное владение навыками применения полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. Отвечал на большинство дополнительных вопросов на защите.
незачет	При выполнении задания слушатель демонстрировал недостаточный уровень владения умениями и навыками при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы на защите было допущено множество неточностей.

После успешного прохождения промежуточной аттестации по всем дисциплинам и темам обучающиеся допускаются к итоговой аттестации.

2.2. Итоговая аттестация

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен. К итоговой аттестации (квалификационному экзамену) допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную программами учебных дисциплин.

Результатом освоения программы профессиональной подготовки по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке» является готовность слушателя к выполнению вида профессиональной деятельности «Осуществление профессиональной уборки объектов и

поверхностей различного назначения».

Осуществляется комплексная проверка его профессиональных и общих компетенций, знаний, умений, формирующихся в процессе освоения программы в целом.

Слушателям, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, присваивается 2 квалификационный разряд по профессии «Рабочий по профессиональной ручной уборке», выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Итоговая аттестация осуществляется экзаменационной комиссией, организуемой Учебным центром профессиональных квалификаций.

Основными функциями экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня знаний и умений, компетенции слушателей с учетом целей обучения, вида программы профессионального обучения, установленных требований к результатам освоения программы;

- рассмотрение вопросов о присвоении квалификации «Рабочий по профессиональной ручной уборке» 2 разряда.

Слушатели, не сдавшие итоговую аттестацию, имеют возможность пройти её повторно в течение 10 дней. В случае повторной не сдачи итоговой аттестации слушателю выдаётся справка об освоении тех или иных компонентов образовательной программы.

В результате освоения программы осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, сформированных в процессе освоения слушателями программы в целом.

Формируемые компетенции	Умения, знания	Способы текущего контроля, итоговой аттестации
<p>ПК 1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки</p> <p>ПК 2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования технологических инструкций, технологических карт ручной уборки производственных помещений, рабочих мест предприятий общественного питания, проведения текущей дезинфекции; – санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания при ручной уборке и проведении дезинфекции; – типы и степени загрязнений поверхностей, их признаки и способы удаления; – виды и назначение инвентаря, материалов и оборудования, используемых для ручной уборки; – виды, назначение, правила обращения и особенности использования химических средств, применяемых для ручной уборки и используемых для дезинфекции; 	<ul style="list-style-type: none"> - педагогическое наблюдение и анализ отношения к обучению, учебной деятельности обучающихся; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование; решение ситуаций, моделирующих профессиональную деятельность); - контроль усвоения умений (оценка качества выполнения практических заданий, умение анализировать результат своей профессиональной деятельности во время проведения практических и лабораторных

	<ul style="list-style-type: none"> – системы цветовой кодировки инвентаря, расходных материалов, СИЗ; – средства, используемые для сухой и мокрой уборки поверхностей; – СИЗ и их применение при проведении ручной уборки и дезинфекции; – способы оценки качества выполненных работ по ручной уборке и при выполнении текущей дезинфекции; – рецептуры и технологию приготовления несложных блюд и кулинарных изделий; – назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; – использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; – визуально определять типы и особенности поверхностей, степень и характер их загрязнений, возможность и способы удаления загрязнений методами ручной уборки; – определять пригодность к использованию и подготавливать к работе инвентарь, приспособления и материалы для ручной уборки 	<p>работ).</p> <p>Итоговая аттестация – квалификационный экзамен:</p> <p>1 этап - проверка теоретических знаний (устные ответы по билетам);</p> <p>2 этап – выполнение практической квалификационной работы.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>поверхностей и выполнения дезинфекции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться инвентарем, приспособлениями, моющими и чистящими средствами для ручной уборки поверхностей и дезинфицирующими средствами с соблюдением технологических инструкций, требований охраны труда; – подбирать СИЗ в зависимости от выбранного способа уборки поверхности и помещений, способа дезинфекции и определять их пригодность к применению; – выполнять сухую и мокрую уборку поверхностей; – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при первичной (механической) обработке сырья; – готовить узкий ассортимент несложных блюд и кулинарных изделий 	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

2.2.1. Оценка освоения теоретического курса программы

Типовые задания для оценки освоения знаний:

Инструкция для слушателя

Вам необходимо грамотно и полно ответить на поставленные теоретические вопросы, используя профессиональные знания и умения:

1. Служебные обязанности рабочего по профессиональной ручной уборке.
2. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, назначение и виды спецодежды;
3. Санитарно-гигиенические требования при ручной уборке и проведении дезинфекции;
4. Требования охраны труда и пожарной безопасности;
5. Виды и назначение инвентаря, материалов и оборудования, используемых для ручной уборки;
6. Классификация моющих и чистящих средств для уборки в пищеблоке, техника безопасности при использовании.
7. Виды, назначение, правила обращения и особенности использования химических средств, применяемых для ручной уборки и используемых для дезинфекции;
8. Системы цветовой кодировки инвентаря, расходных материалов, средств индивидуальной защиты;
9. Перечислите средства, используемые для сухой и мокрой уборки поверхностей;

10. Назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
11. Типовые правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
12. Способы обработки овощей. Полезные свойства овощей;
13. Виды блюд из каш, макаронных изделий, яиц. Технология приготовления;
14. Виды бутербродов. Технология приготовления;
15. Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке;
16. Правила обращения с пищевыми отходами.

2.2.2. Оценка освоения практического курса программы (практическая квалификационная работа).

Инструкция для слушателя

1. Внимательно прочитайте задание
2. Выполните задание частей А, Б в следующей последовательности:

Оборудование:

технологическое оборудование и производственный инвентарь учебного кулинарного цеха.

Задание для экзамена (квалификационного)

БИЛЕТ №1

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки
ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили овощи: картофель и капуста

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по первичной обработке овощей в соответствии с санитарными требованиями. Подобрать оборудование и инвентарь.
2. Составить схему механической обработки картофеля.
3. Назвать ассортимент блюд несложного приготовления из картофеля

Часть Б

Вам необходимо:

1. Подобрать инвентарь, моющие средства и СИЗ (при необходимости) для уборки производственных столов.
2. Организовать процесс мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.

БИЛЕТ №2

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки
ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили овощи: морковь и лук репчатый

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по первичной обработке овощей в соответствии с санитарными требованиями. Подобрать оборудование и инвентарь.
2. Составить схему механической обработки моркови и лука. Выполнить нарезку соломкой моркови и лука.

3. Предложить ассортимент блюд несложного приготовления из моркови.

Часть Б

Вам необходимо:

1. Продемонстрировать сбор мусора, вынос урн для мусора в установленные места, установку урн для мусора.
2. Организовать процесс мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.

БИЛЕТ №3

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки

ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили овощи: свёклы и свежие огурцов

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по первичной обработке овощей в соответствии с санитарными требованиями. Подобрать оборудование и инвентарь.
2. Составить схему механической обработки свёклы свежих огурцов. Выполнить нарезку соломкой свёклы.
3. Предложить ассортимент блюд несложного приготовления из свёклы и свежих огурцов.

Часть Б

Вам необходимо:

1. Подобрать инвентарь, моющие средства и СИЗ (при необходимости) для ежедневной уборки производственных помещений.
2. Организовать процесс мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.

БИЛЕТ №4

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки

ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили крупы: гречневая, рисовая, овсяная каша «Геркулес».

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по обработке и приготовлению блюд из круп. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.
2. Составить схему приготовления рисовой каши.
3. Предложить ассортимент блюд из круп.

Часть Б

Вам необходимо:

1. Подобрать инвентарь, моющие средства и СИЗ (при необходимости) для влажной уборки производственных помещений.
2. Организовать процесс мытья столовой посуды.

БИЛЕТ №5

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки

ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили крупы: гречневая, рисовая, овсяная каша «Геркулес».

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по обработке и приготовлению блюд из круп. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.
2. Составить схему приготовления гречневой рассыпчатой каши.
3. Предложить ассортимент блюд из круп.

Часть Б

Вам необходимо:

1. Подобрать инвентарь, моющие средства и СИЗ (при необходимости) для генеральной уборки производственных помещений.
2. Организовать процесс мытья столовой посуды.

БИЛЕТ №6

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки

ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили крупы: гречневая, рисовая, овсяная каша «Геркулес».

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по обработке и приготовлению блюд из круп. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.
2. Составить схему приготовления овсяной каши «Геркулес».
3. Предложить ассортимент блюд из круп.

Часть Б

Вам необходимо:

1. Подобрать инвентарь, моющие средства и СИЗ (при необходимости) для чистки и дезинфекции раковин, плит после окончания работы.
2. Организовать процесс мытья столовой посуды.

БИЛЕТ №7

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки

ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили макаронные изделия.

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по обработке и приготовлению блюд из макаронных изделий. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.
2. Составить схему приготовления макарон отварных сливным способом.
3. Предложить ассортимент блюд из макаронных изделий.

Часть Б

Вам необходимо:

1. Подобрать инвентарь, моющие средства и СИЗ (при необходимости) для мытья стеллажей, применяемых для сушки кухонного инвентаря.
2. Организовать процесс мытья столовой посуды и столовых приборов.

БИЛЕТ №8

ПК.1. Ручная уборка и дезинфекция объектов профессиональной уборки

ПК.2. Выполнение инструкций и заданий по уборке и подготовке рабочих мест и изготовлению кулинарной продукции узкого ассортимента

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Прочитайте задание и выполните его

Часть А

В предприятие общественного питания поступили яйца.

Вам необходимо:

1. Организовать рабочее место по обработке яиц. Назвать правила мытья яиц. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.
2. Составить схему варки яиц: «всмятку», «в мешошек», «вкрутую».
3. Предложить ассортимент блюд из яиц.

Часть Б

Вам необходимо:

1. Подобрать инвентарь, моющие средства и СИЗ (при необходимости) для уборки производственных столов.
2. Организовать процесс мытья столовой посуды и столовых приборов.

Критерии оценки (Система оценивания отдельных заданий и работы в целом)

Критерии оценки теоретического курса программы

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при получении оценки «Зачет».

Оценка «зачет» ставится, если слушатель демонстрирует необходимое знание программы, т.е. освоение ее базовых тем:

- самостоятельно отвечает на 50% вопросов билета, ориентируется в другом вопросе билета после наводящих вопросов преподавателя либо отвечает самостоятельно на дополнительные вопросы по другим базовым темам;
- в случае сомнения – ориентируется в вопросах по другим темам.

Оценка «незачет» ставится, если слушатель не ответил ни на один вопрос билета (ни самостоятельно, ни с помощью «наводящих» вопросов преподавателя).

Критерии оценки практического курса программы (практическая квалификационная работа)

- Практическое задание завершается представлением выполненного практического задания, обоснованием и защитой в устной форме.
- Ответы на задания оцениваются на основе экспертного наблюдения.

Практическое задание /осуществленный процесс

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
81 ÷ 100	5	отлично
61 ÷ 80	4	хорошо
41 ÷ 60	3	удовлетворительно
менее 40	2	не удовлетворительно