|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделенияРуководитель методического объединения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О. Протокол № \_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. |

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов**

по профессии 13249 Кухонный рабочий,

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкой степенью умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Количество часов: 612

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **стр.** |
|  | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **3** |
|  | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
|  | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **14** |
|  | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **16** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов**

**1.1.** **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. *Перечень общих компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1. | Рационально организовывает свою работу. |
| ОК 2. | Соблюдает личную гигиену. |
| ОК 3. | Взаимодействует с другими работниками и руководством. |
| ОК 4. | Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. |

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ПК 3.1. | Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
| ПК 3.2. | Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. |

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

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

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

*1.1.3.Перечень личностных результатов*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование личностных результатов** |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 15 | Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

*1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:*

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | - принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;- удалять остатки пищи с посуды;- мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным и механическим способом; - пользоваться посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов;- сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам; - чистить столовые приборы; - пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;- содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде; |
| Уметь | - проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов;- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов;- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;- чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;- обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. |
| Знать | - основную классификацию столовой посуды и приборов;- виды поверхностей столовой посуды и приборов и их характеристики;- требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов;- правила чистки разных видов поверхностей;- правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;- виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;- правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов; - типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов;- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов;- требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;- требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;- правила утилизации отходов. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 612 часов

в том числе в форме практических занятий 60 часов.

Из них на освоение МДК 132 часов

практики, в том числе учебная 288 часов

производственная 180 час

Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет.

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля |  | Объем профессионального модуля, ак. час. |
| Суммарный объем нагрузки, час. | В т.ч. в форме практ. подготовки | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | Самостоя-тельная работа |
| Обучение по МДК | Практики |  |
| Всего | В том числе | Консуль-тации |
| Промежут. аттест. | Лаборат. и практ. занятий | Курсовых работ (проектов) | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* |
| ПК3.1-3.2ОК 1-4 | Технология подготовки столовой посуды и приборов | **132** |  | **132** |  | 60 | - |  | **180** | - |  |
|  | Учебная практика | **288** |  |  |  |  |  | **288** |  |  |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*) | **201** |  |  |  | **180** |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |  |  |  |  | *6* |  |
|  | ***Всего:*** | ***687*** |  | ***132*** |  | ***60*** | ***-*** | ***288*** | ***180*** | ***6*** |  |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,****лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **МДК 03. 01. Технология подготовки столовой посуды и приборов** |
| **Тема 1.**Виды столовой посуды и их характеристики. | **Содержание**  | ***18*** |
| **1**Основная классификация столовой посуды | 4 |
| **2**Виды поверхностей посуды и их характеристики  | 4 |
| **3** Виды поверхностей приборов и их характеристики | 4 |
| **4** Требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов | 2 |
| **5** Правила чистки разных видов поверхностей | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **4** |
| **1**Практическое занятие 1.Прием столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды | 1 |
| **2** Практическое занятие 2.Удаление остатков пищи с посуды | 1 |
| **Тема 2.** Посудомоечные машины | **Содержание**  | ***10*** |
| **1**.Правила мойки столовой посуды и приборов ручным способом. | 2 |
| **2** Правила мойки столовой посуды и приборов механическим способом. | 2 |
| **3** Виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов. | 2 |
| **4** Правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов. | 2 |
| **5**Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов. | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |
| **1** Практическое занятие 3. Правила мытья и ополаскивания столовой посуды и приборов ручным способом. | 1 |
| **2** Практическое занятие 4. Правила мытья и ополаскивания столовой посуды и приборов механическим способом. | 1 |
| **3** Практическое занятие 5. Проверка исправности посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | 1 |
| **4** Практическое занятие 6. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | 1 |
| **5** Практическое занятие 7. Пользование посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | 1 |
| **6** Практическое занятие 8. Пользование посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов. | 1 |
| **Тема 3.** Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства | **Содержание**  | **19** |
| **1**Типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | 3 |
| **2** Жидкие моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Их предназначение, условия хранения. | 4 |
| **3** Концентрация. Приготовление разбавленных растворов. Средства индивидуальной защиты. | 4 |
| **4** Абразивные моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Их предназначение, условия хранения. Средства индивидуальной защиты. | 4 |
| **5** Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые при подготовке столовой посуды и приборов. | 4 |
| **В том числе практических занятий**  | **33** |
| **1** Практическое занятие 9**.** Подбор чистящих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | 1 |
| **2** Практическое занятие 10. Подбор моющих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | 1 |
| **3** Практическое занятие 11. Подбор дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | 1 |
| **4** Практическое занятие 12. Способы приготовления дезинфицирующих средств. | 2 |
| **5** Практическое занятие 13**.** Способы приготовления дезинфицирующих средств. | 2 |
| **6** Практическое занятие 14. Правила пользования чистящими средствами, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | 2 |
| **7** Практическое занятие 15. Правила пользования моющими средствами, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | 2 |
| **8** Практическое занятие 16. Правила пользования дезинфицирующими средствами, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов. | 2 |
| **9** Практическое занятие 17. Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды. | 2 |
| **10** Практическое занятие 18. Правила проведения дезинсекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды. | 2 |
| **11** Практическое занятие 19. Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды. | 2 |
| **12** Практическое занятие 20. Правила проведения дезинфекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды. | 2 |
| **13** Практическое занятие 21. Правила проведения дезинсекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды. | 2 |
| **14** Практическое занятие 22. Правила проведения дератизации и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды. | 2 |
| **15** Практическое занятие 23. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды. | 2 |
| **16** Практическое занятие 24. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды. | 2 |
| **17** Практическое занятие 25. Соблюдение инструкций по выбору и использованию чистящих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды. | 2 |
| **18** Практическое занятие 26. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих и моющих средств, предназначенных для подготовки столовых приборов. | 2 |
| **Тема 4. Чистка и мойка столовой посуды и приборов** | **Содержание**  | 2**4** |
| **1** Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов. | 3 |
| **2** Рациональные приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов. | 3 |
| **3**Требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов. | 3 |
| **4** Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов. | 3 |
| **5**Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов. | 3 |
| **6** Правила безопасного хранения чистящих и моющих средств, предназначенных для последующего использования. | 3 |
| **7**Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. | 3 |
| **8** Правила утилизации отходов. | 3 |
| **В том числе практических занятий**  | 19 |
| **1** Практическое занятие 27. Чистка и мойка столовой посуды (из фарфора и фаянса) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.. | 1 |
| **2** Практическое занятие 28. Чистка и мойка столовой посуды (из мельхиора) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **3** Практическое занятие 29. Чистка и мойка столовой посуды (из серебра) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **4** Практическое занятие 30. Чистка и мойка столовой посуды (из хрусталя) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **5** Практическое занятие 31. Чистка и мойка столовой посуды (из необожженной глины) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **6** Практическое занятие 32. Чистка и мойка столовой посуды (из керамики и стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **7** Практическое занятие 33. Чистка и мойка столовой посуды (металлическая, деревянная, пластмассовая) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **8** Практическое занятие 34.Чистка и мойка основных столовых приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **9** Практическое занятие 35.Чистка и мойка сервировочных столовых приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **10** Практическое занятие 36.Чистка и мойка столовых приборов для оригинальных блюд в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **11** Практическое занятие 37.Чистка и мойка приспособлений для подачи разделывания блюд в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **12** Практическое занятие 38.Чистка и мойка сервировочных столовых приборов и приспособлений в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **13** Практическое занятие 39.Чистка и мойка комплектных приборов и столового инвентаря в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. | 1 |
| **14** Практическое занятие 40.Сушка и раскладывание столовой посуды и приборов | 1 |
| **15** Практическое занятие 41.Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды. | 1 |
| **16** Практическое занятие 42.Обеспечение правильных условий хранения чистых столовых приборов. | 1 |
| **17** Практическое занятие 43.Обеспечение правильных условий хранения чистящих и моющих средств. | 1 |
| **18** Практическое занятие 44.Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств. | 1 |
| **19** Практическое занятие 45.Содержание посудомоечных машин для столовой посуды и приборов в чистом и исправном виде. | 1 |
| **Дифференцированный зачет**  |  | 1 |
|  |  | 132 |
| **Учебная практика****Виды работ** 1. Прием столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды
2. Удаление остатков пищи с посуды.
3. Мытье и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным и механическим способом.
4. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.
5. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.
6. Проверка исправности посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.
7. Правила пользования посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.
8. Подбор чистящих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
9. Подбор моющих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
10. Подбор моющих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
11. Подбор дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
12. Правила пользования чистящими и моющими средствами, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
13. Правила пользования дезинфицирующими средствами, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
14. Соблюдение инструкций по выбору чистящих и моющих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов.
15. Соблюдение инструкций по выбору дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов.
16. Чистка и мойка столовой посуды (фарфоровая и фаянсовая) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
17. Чистка и мойка столовой посуды (хрустальной, стеклянной) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
18. Чистка и мойка столовой посуды (металлической) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
19. Чистка и мойка столовой посуды (мельхиоровой) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
20. Чистка и мойка столовой посуды (керамической, деревянной) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
21. Чистка и мойка столовой посуды (пластмассовой) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
22. Чистка и мойка столовой посуды (из необожженной глины) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены
23. Чистка и мойка столовых приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены
24. Сушка и раскладывание столовой посуды и приборов по местам.
25. Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды.
26. Обеспечение правильных условий хранения чистых столовых приборов.
27. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

***Зачет по учебной практике***  | ***288*** |
| **Производственная практика раздела 1****Виды работ** 1. Прием столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды.
2. Удаление остатков пищи с посуды.
3. Мытьё и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом
4. Мытьё и ополаскивание столовой посуды и приборов механическим способом
5. Проверка исправности посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.
6. Проверка рабочего состояния посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов
7. Подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.
8. Правила пользования посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов.
9. Подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
10. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
11. Использование чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов.
12. Чистка и мойка столовой посуды (из фарфора и фаянса) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
13. Чистка и мойка столовой посуды (из мельхиора и серебра, стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
14. Чистка и мойка столовой посуды (из хрусталя) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
15. Чистка и мойка столовой посуды (из необожженной глины) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
16. Чистка и мойка столовой посуды (из керамики и стекла) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
17. Чистка и мойка приборов (из нержавеющей стали, мельхиора, серебра) в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
18. Сушка и раскладывание столовой посуды и приборов по местам.
19. Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды и приборов.
20. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.
21. Содержание посудомоечных машин для столовой посуды в чистом и исправном виде.

***Дифференцированный зачет по производственной практике***  | 1***8***0 |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | 12 |
| **Всего** | ***6***12 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведение продовольственных товаров. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского», оснащенный оборудованием: парты, стулья*,* техническими средствами компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиа-проектор.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студенческих учреждений высшего профессионального образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с. –ISBN978-5-7695-9599-8. – Текст: непосредственный.
2. Золин, В.П. Технологическоеоборудовние предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин. – Москва: Издательский центр «Академия» 2016 г. – 320 с. – ISBN 978-5-7695-9267-6.– Текст: непосредственный.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для средн. проф. образования/ В. В, Усов. – 3-е издание, стер. – Москва: Академия, 2012. –416с. –  ISBN 5-7695-1164-8. – Текст непосредстенный.

**3.2.2. Основные электронные издания**

* 1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: [сайт] – Москва, 2001 – URL: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758) (дата обращения: 10.08.2021 г). – Текст: электронный.
	2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [сайт] – Москва, 2001 – URL: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/> (дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
	3. Грамотей: электронная библиотека [сайт] – Москва, 2021 – URL: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)[/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) (дата обращения: 12.07.2022 г). – Текст: электронный.
	4. Каталог бесплатных статей [сайт] – Москва, 2010 – URL: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com) (дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
	5. Каталог ГОСТов [сайт] – Москва, 2019 – URL: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) (дата обращения: 02.08.2022 г). – Текст: электронный.
	6. Fictionbook.lib [сайт] – Фикшнбук, 2001 – URL: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru) (дата обращения: 04.08.2022 г). – Текст: электронный.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие  требования. Publiccateringservices. Generalrequirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Servicesofpubliccatering. Requirementstо thepersonnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Cftering. Termsanddefinitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. КлассификацияиобщиетребованияPublic catering services Enterprises of public catering. Classificationandgeneralrequirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts:межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 3.1. Моет в вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы | * удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
* мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;
* мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;
* пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;
 | Устный зачет  |
| Экспертная оценка на практическом зачете |
| ПК 3.2. Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы. | * сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
* чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;
* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
 | Устный зачет  |
| Экспертная оценка на практическом зачете |
| ОК 1. Рационально организовывает свою работу. | - демонстрация рациональной организации своей работы | интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2. Соблюдает личную гигиену. | - соблюдение личной гигиены | - результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете ;- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий. |
| ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. |
| ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. | - адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. | - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | - проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| ЛР 10Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | - забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | - оценка работы обучающегося при выполнения лабораторно-практических занятий.  |
| ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | выполнение трудовых функций в сфере сервиса: эффективно взаимодействует с членами команды и сотрудничает с другими людьми, осознанно выполняет профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирует профессиональную жизнестойкость. | оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий.  |
| СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -умение решать учебно- производственную задачу | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний, основ законодательства и социальных норм. | -понимание правил и норм делового этикета | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе | -умение работать с отчетной документацией | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | -умения находить нужную информацию, для осуществления профессиональных задач | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством | - понимание правил и норм делового этикета- умение решать учебно-производственную задачу в команде | Экспертная оценка выполнения практических заданий |