

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

Рассмотрена и рекомендована

Протокол № 1
заседания МО учителей социально-трудового цикла
от «29» августа 2025г.
Руководитель ШМО: Бондаренко Е.В.

Утверждаю

Руководитель ГКОУ РО Азовской
школы №7 _____ И.П. Попова
/Приказ № 204
От «29» августа 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ,
ОБОРУДОВАНИЯ**

(указать учебный предмет, курс)

Класс (группа) **10 А класс**

Количество часов **68 час**

Учитель **БОНДАРЕНКО ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА**

(Ф.И.О. педагога)

2025 / 2026 уч. год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

3.2. Тематическое планирование

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПОСУДЫ,

ИНВЕНТАРЯ, ОБОРУДОВАНИЯ

1.1. Описание программы.

Рабочая программа учебной дисциплины **МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»** разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный работник в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), имеющими основное общее образование, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с ОВЗ.

Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина **МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»** изучается в цикле профессиональных дисциплин – 2 час в неделю (68 часа в год)

1.2. Цели и задачи. Требования к результатам освоения

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

иметь практический опыт:

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную уборку производственных помещений;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.
- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;

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

уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений.
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

знать:

- структуру и планировку производственных помещений.
- представление о работе кухни.
- виды поверхностей стен и полов производственных помещений.
- правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.
- правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.
- виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.

- инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.
- средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.
- важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.
- рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.
- возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.
- требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.
- требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.
- правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила утилизации отходов

В результате освоения учебной дисциплины формируются **профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:**

ПК.1.1 Мыть производственные помещения

ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон

ПК.1.3 Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте

ПК.2.1 Мыть ручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК.2.2 Чистить и раскладывать на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь

ПК.2.3 Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

ОК 1. Рационально организовывать свою работу.

ОК 2. Соблюдать личную гигиену.

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

ОК 4. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

1.3. Рекомендуемое кол-во часов на освоение программы

1 год

всего – 68 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки– 68 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часа;

самостоятельной работы обучающегося (лабораторные, практические работы, тестовые работы) – 8 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2 год

всего – 68 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки– 68 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося (лабораторные, практические работы, тестовые работы) – 24 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения **МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»** является овладение обучающимися разнообразными видами профессиональной деятельности по профессии **«Кухонный рабочий»**, в то числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Мыть производственные помещения
ПК 1.2	Проводить дезинфекцию рабочих зон
ПК 1.3	Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте
ПК 2.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК 2.2.	Чистить и раскладывать на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь
ПК 2.3.	Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.
ОК – 1	Рационально организовывать свою работу.
ОК – 2	Соблюдать личную гигиену.
ОК – 3	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК -4	Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

СОДЕРЖАНИЕ МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»

№ п/п	Наименования разделов	Планируемые результаты по предмету		Система оценки планируемых результатов
		Профессиональные компетенции (ПК)	общие компетенции (ОК)	
1.	ПРОИЗВОДСТВЕН НЫЙ ИНВЕНТАРЬ И КУХОННАЯ ПОСУДА	ПК.1.1 Мыть производственные помещения ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон ПК.1.3 Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте ПК.2.1 Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь. ПК.2.2 Чистить и раскладывать на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь	ОК 1. Рационально организовывать свою работу. ОК 2. Соблюдать личную гигиену. ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством. ОК 4. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.	Тестирование, собеседование, фронтальный опрос Групповая, коллективная и индивидуальная работа (творческие работы, проекты тематические)
2.	КУХОННАЯ ПОСУДА. НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРАВИЛА МЫТЬЯ	ПК.1.1 Мыть производственные помещения ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон ПК.2.2 Чистить и раскладывать на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь	ОК 1. Рационально организовывать свою работу. ОК 2. Соблюдать личную гигиену. ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством. ОК 4. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.	Тестирование, собеседование, фронтальный опрос
3	ПРОИЗВОДСТВЕН НОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПК.2.3 Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.	внештатные ситуации в рамках своей ответственности.	Групповая, коллективная и индивидуальная работа (творческие работы, проекты тематические)
		ПК.2.1 Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.		

МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»

1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	РАЗДЕЛ 1 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ И КУХОННАЯ ПОСУДА	28 час	
Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды	Общая характеристика кухонной посуды	1	
	Классификация кухонной посуды. Кастрюли. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода за кастрюлями.	1	
	Кастрюли. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода за кастрюлями.	1	
	Классификация кухонной посуды. Сковороды / сотейники. Правила ухода за сковородками.	1	
	Сковородки. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода за сковородками.	1	
	Классификация кухонной посуды - формы для запекания / противни. Правила ухода .	1	
	Формы для запекания/ противни. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода за	1	
	Классификация кухонной посуды - Горшки/ казан/ утятницы/Правила ухода	1	
	Горшки/ казан/утятницы. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода	1	
	Классификация кухонной посуды. Формы для выпечки. Правила ухода.	1	
	Формы для выпечки. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода	1	
	Практическая работа №1 Классификация производственного кухонной посуды (таблица, схема)	1	
	Контрольное тестирование. Кухонная посуда	1	
	Общая характеристика производственного инвентаря. Виды и особенности применения.	1	
	Классификация производственного инвентаря. Виды производственного инвентаря и предназначение.	1	
	Классификация производственного инвентаря. Металлический инвентарь – ложки, вилки, лопатки, половники. Материалы для изготовления.	1	
	Металлический инвентарь – ложки, вилки, лопатки, половники. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода	1	
	Классификация производственного инвентаря - ножи различного назначения. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода. Маркировка	2	

	Классификация производственного инвентаря - контейнеры для хранения продуктов / мерные стаканы. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода. Маркировка	2	
	Классификация производственного инвентаря -доски разделочные – из дерева или пластика. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода. Маркировка	2	
	Классификация производственного инвентаря молотки для отбивания мяса. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода.	1	
	Классификация производственного инвентаря терки, яйцезреки, яблокорезки, чесночные прессы. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода.	1	
	Классификация производственного инвентаря - специальные приспособления – крышки, формы для салата, подставки всякого рода. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода.	1	
	Практическая работа №2 Классификация производственного инвентаря (таблица схема)	1	
	Контрольное тестирование. Производственный инвентарь.	1	
	РАЗДЕЛ 2 КУХОННАЯ ПОСУДА. НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРАВИЛА МЫТЬЯ	24 час	
Характеристика кухонной посуды, назначение, правила мытья	Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики	1	
	Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики	1	
	Особенности фарфоровой посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
	Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики	1	
	Особенности фаянсовой посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
	Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики	1	
	Особенности хрустальной посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
	Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики	1	
	Особенности стеклянной посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
	Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики	1	
	Особенности металлической посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
	Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики	1	
	Особенности керамической посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и	1	

	эксплуатации		
	Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики	1	
	Особенности деревянной посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
	Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики	1	
	Особенности пластмассовой посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
	Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.	1	
	Дефекты поверхности кухонной посуды. Основные виды. Факторы возникновения дефектов. Особенности определения дефектов кухонной посуды.	1	
	Практическая работа №3 Определение вида поверхности кухонной посуды	1	
	Практическая работа №4 Определение вида поверхности производственного инвентаря.	1	
	Практическая работа №5 Определение дефектов поверхности посуды	1	
	Контрольное тестирование. Виды поверхностей кухонной посуды	1	
	Контрольное тестирование. Виды поверхностей производственного инвентаря	1	
	РАЗДЕЛ 3 ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	16 час	
Виды производственно го оборудования	Виды производственного оборудования. Общая классификация	1	
	Механическое оборудование: основные виды, требования по безопасности труда при работе.	1	
	Практическая работа №6 Виды производственного оборудования	1	
	Контрольное тестирование. Виды производственного оборудования. Механическое оборудование	1	
	Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	
	Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря	1	
	Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды	1	
	Характеристика отечественных посудомоечных машин.	1	
	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	1	
	Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря	1	
	Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья кухонной посуды	1	
	Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды	1	
	Контрольное тестирование. Правила ТБ и правил эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды	1	
	Практическая работа №7 Проверка рабочего состояния и подготовка к работе	1	

	посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.		
	Практическая работа №8 Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря	1	
	Промежуточная аттестация. Контрольное тестирование по разделам	1	

3.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ П/П	Дата проведения урока	Тема урока	Количество часов	
			План	Факт
		РАЗДЕЛ 1 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ И КУХОННАЯ ПОСУДА	28 час	
1		Общая характеристика кухонной посуды	1	
2		Классификация кухонной посуды. Кастрюли. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода за кастрюлями.	1	
3		Кастрюли. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода за кастрюлями.	1	
4		Классификация кухонной посуды. Сковороды / сотейники. Правила ухода за сковородками.	1	
5		Сковородки. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода за сковородками.	1	
6		Классификация кухонной посуды - формы для запекания / противни. Правила ухода .	1	
7		Формы для запекания/ противни. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода за	1	
8		Классификация кухонной посуды - Горшки/ казан/ утятницы/Правила ухода	1	
9		Горшки/ казан/утятницы. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода	1	
10		Классификация кухонной посуды. Формы для выпечки. Правила ухода.	1	
11		Формы для выпечки. Виды и применения. Особенности материала. Правила ухода	1	
12		Практическая работа №1 Классификация производственного кухонной посуды (таблица, схема)	1	
13		Контрольное тестирование. Кухонная посуда	1	
14		Общая характеристика производственного инвентаря. Виды и особенности применения.	1	
15		Классификация производственного инвентаря. Виды производственного инвентаря и предназначение.	1	
16		Классификация производственного инвентаря. Металлический инвентарь – ложки, вилки, лопатки, половники. Материалы для изготовления.	1	
17		Металлический инвентарь – ложки, вилки, лопатки, половники.	1	

		Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода		
18		Классификация производственного инвентаря - ножи различного назначения. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода. Маркировка	2	
19				
20		Классификация производственного инвентаря - контейнеры для хранения продуктов / мерные стаканы. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода. Маркировка	2	
21				
22		Классификация производственного инвентаря -доски разделочные – из дерева или пластика. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода. Маркировка	2	
23				
24		Классификация производственного инвентаря молотки для отбивания мяса. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода.	1	
25		Классификация производственного инвентаря терки, яйцerezки, яблокорезки, чесночные прессы. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода.	1	
26		Классификация производственного инвентаря - специальные приспособления – крышки, формы для салата, подставки всякого рода. Виды и особенности применения. Особенности материала. Правила ухода.	1	
27		Практическая работа №2 Классификация производственного инвентаря (таблица схема)	1	
28		Контрольное тестирование. Производственный инвентарь.	1	
		РАЗДЕЛ 2 КУХОННАЯ ПОСУДА. НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ПРАВИЛА МЫТЬЯ	24 час	
29		Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики	1	
30		Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики	1	
31		Особенности фарфоровой посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
32		Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики	1	
33		Особенности фаянсовой посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
34		Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики	1	
35		Особенности хрустальной посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
36		Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики	1	
37		Особенности стеклянной посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
38		Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики	1	
39		Особенности металлической посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
40		Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики	1	
41		Особенности керамической посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
42		Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики	1	
43		Особенности деревянной посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
44		Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики	1	

45		Особенности пластмассовой посуды. Виды и назначение. Изготовление . Правила ухода и эксплуатации	1	
46		Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.	1	
47		Дефекты поверхности кухонной посуды. Основные виды. Факторы возникновения дефектов. Особенности определения дефектов кухонной посуды.	1	
48		Практическая работа №3 Определение вида поверхности кухонной посуды	1	
49		Практическая работа №4 Определение вида поверхности производственного инвентаря.	1	
50		Практическая работа №5 Определение дефектов поверхности посуды	1	
51		<i>Контрольное тестирование. Виды поверхностей кухонной посуды</i>	1	
52		<i>Контрольное тестирование. Виды поверхностей производственного инвентаря</i>	1	
		РАЗДЕЛ 3 ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	16 час	
53		Виды производственного оборудования. Общая классификация	1	
54		Механическое оборудование: основные виды, требования по безопасности труда при работе.	1	
55		Практическая работа №6 Виды производственного оборудования	1	
56		<i>Контрольное тестирование. Виды производственного оборудования. Механическое оборудование</i>	1	
57		Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	
58		Виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря	1	
59		Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды	1	
60		Характеристика отечественных посудомоечных машин.	1	
61		Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	1	
62		Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря	1	
63		Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья кухонной посуды	1	
64		Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды	1	
65		<i>Контрольное тестирование. Правила ТБ и правил эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды</i>	1	
66		Практическая работа №7 Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	1	
67		Практическая работа №8 Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря	1	
68		Промежуточная аттестация. Контрольное тестирование по разделам	1	

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»

2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Наименования разделов	Планируемые результаты по предмету		Система оценки планируемых результатов
		Профессиональные компетенции (ПК)	общие компетенции (ОК)	
1	Столовая посуда, приборы, белье	ПК.1.1 Мыть производственные помещения ПК.1.2 Проводить дезинфекцию рабочих зон	ОК 1. Рационально организовывать свою работу. ОК 2. Соблюдать личную гигиену.	Тестирование, собеседование, фронтальный опрос
2	Столовые приборы и столовое бельё	ПК.1.3 Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте ПК.2.1 Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.	ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.	Групповая, коллективная и индивидуальная
3	Чистка поверхностей столовой посуды, приборов	ПК.2.2 Чистить и раскладывать на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь	ОК 4. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.	работа (творческие работы, проекты тематические)

3.1. Содержание учебного курса

МДК 01.01 «Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования»

2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Столовая посуда, приборы, белье	26 час	
Столовая посуда, приборы, белье	Столовая посуда, приборы, белье. Общая характеристика	1	
	Классификация столовой посуды. Общая схема	1	
	Фарфоровая посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Фаянсовая посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Практическая работа №1 Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой (правила мытья)	1	
	Керамическая посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Практическая работа №2 Уход за керамической посудой (правила мытья)	1	
	Стеклянная посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Практическая работа №3 Уход за стеклянной посудой (правила мытья)	1	
	Хрустальная посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Практическая работа №4 Уход за хрустальной посудой (правила мытья)	1	
	Характеристика металлической посуды. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Практическая работа №5 Уход за металлической посудой (правила мытья)	1	
	Характеристика деревянной посуды. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Практическая работа №6 Уход за деревянной посудой (правила мытья)	1	
	Характеристика пластмассовой посуды. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
	Практическая работа №7 Уход за пластмассовой посудой (правила мытья)	1	
	Определение вида столовой посуды, назначения	1	
	Определение дефектов посуды.	1	
	Практическая работа №8 Дефекты посуды	1	
	Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды. Техника безопасности при использовании моющих средств	1	
	Подбор дезинфицирующих средств. Техника безопасности при использовании дезинфицирующих средств	1	
	Практическая работа №9 Подбор моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды (ручной способ)	1	
	Практическая работа №10 Подбор моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды (мытьё в посудомоечной машине)	1	
	Контрольное тестирование. Виды столовой посуды	1	
	Контрольное тестирование. Характеристика столовой посуды	1	

	РАЗДЕЛ 2 Столовые приборы и столовое бельё	26 час	
Столовые приборы и столовое бельё.	Столовые приборы и столовое бельё. Общая характеристика	1	
	Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика.	1	
	Столовые приборы: классификация и назначение. Основные столовые приборы	1	
	<i>Контрольное тестирование. Столовые приборы</i>	1	
	Практическая работа №11 Основные столовые приборы	1	
	Столовые приборы: классификация и назначение. Вспомогательные столовые приборы	1	
	Практическая работа №12 Вспомогательные столовые приборы	1	
	Столовое бельё: виды, назначение, характеристика.	1	
	Столовое бельё: дизайн, ассортимент, размеры, характеристика.	1	
	<i>Контрольное тестирование. Столовое бельё</i>	1	
	Практическая работа №13 Таблица размеров скатертей, салфеток, ручников.	1	
	Маркировка столового белья.	1	
	Правила ухода за столовым бельем в зависимости от материала.	1	
	Применения столового белья в зависимости от сервировки стола (праздник, свадьба, повседневная сервировка)	1	
	Практическая работа №14 Сервировка стола.. Применение столового белья	1	
	<i>Контрольное тестирование. Сервировка стола</i>	1	
	Машины для стирки белья, виды	1	
	Правила эксплуатации машин для стирки белья.	1	
	Дезинфицирующие средства для столового белья Техника безопасности при использовании дезинфицирующих средств.	1	
	Техника безопасности при стирке белья	1	
	Техника безопасности при утюжке белья	1	
	Практическая работа №15 Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей в обычном режиме	1	
	Практическая работа №16 Обработка столового белья	1	
	<i>Контрольное тестирование. Стирка белья. Утюжка белья</i>	1	
	Практическая работа №17 Подготовка и приёмы складывания полотняных салфеток	1	
	Практическая работа №18 Экскурсия на предприятия общественного питания (школьная столовая)	1	
	РАЗДЕЛ 3 Чистка поверхностей столовой посуды, приборов		
Чистка поверхностей	Чистка поверхностей столовой посуды. Назначение. Чистка поверхностей столовой посуды, приборов. Назначение.	1	
	Чистка поверхностей приборов. Назначение. Чистка поверхностей столовой посуды, приборов. Назначение.	1	

столовой посуды, приборов	Практическая работа №19 Чистка поверхностей столовой посуды / приборов	1	
	Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды	1	
	Практическая работа №20 Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды	1	
	Рациональные методы выполнения работ при подготовке приборов	1	
	Практическая работа №21 Рациональные методы выполнения работ при подготовке приборов	1	
	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	1	
	Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов	1	
	Контрольное тестирование. Санитария и гигиена при подготовке столовой посуды и приборов	1	
	Практическая работа №22 Чистка и мойка столовой посуды и приборов	1	
	Практическая работа №23 Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов	1	
	Правила утилизации отходов	1	
	Практическая работа №24 Правила утилизации отходов на П.О.П.	1	
	Контрольное тестирование по разделам курса (дифференцированный зачет)	2	

3.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ П/П	Дата проведения урока	Тема урока	Количество часов	
			План	Факт
		Столовая посуда, приборы, белье	26 час	
1		Столовая посуда, приборы, белье. Общая характеристика	1	
2		Классификация столовой посуды. Общая схема	1	
3		Фарфоровая посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
4		Фаянсовая посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
5		Практическая работа №1 Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой (правила мытья)	1	
6		Керамическая посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
7		Практическая работа №2 Уход за керамической посудой (правила мытья)	1	
8		Стеклянная посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
9		Практическая работа №3 Уход за стеклянной посудой (правила мытья)	1	
10		Хрустальная посуда. Характеристика. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
11		Практическая работа №4 Уход за хрустальной посудой (правила мытья)	1	
12		Характеристика металлической посуды. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
13		Практическая работа №5 Уход за металлической посудой (правила мытья)	1	
14		Характеристика деревянной посуды. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
15		Практическая работа №6 Уход за деревянной посудой (правила мытья)	1	
16		Характеристика пластмассовой посуды. Изготовление. Уход за посудой, правила мытья	1	
17		Практическая работа №7 Уход за пластмассовой посудой (правила мытья)	1	
18		Определение вида столовой посуды, назначения	1	
19		Определение дефектов посуды.	1	
20		Практическая работа №8 Дефекты посуды	1	
21		Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды. Техника безопасности при использовании моющих средств	1	
22		Подбор дезинфицирующих средств. Техника безопасности при использовании дезинфицирующих средств	1	
23		Практическая работа №9 Подбор моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды (ручной способ)	1	

24		Практическая работа №10 Подбор моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды (мытьё в посудомоечной машине)	1	
25		Контрольное тестирование. Виды столовой посуды	1	
26		Контрольное тестирование. Характеристика столовой посуды	1	
		РАЗДЕЛ 2 Столовые приборы и столовое бельё	26 час	
27		Столовые приборы и столовое бельё. Общая характеристика	1	
28		Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика.	1	
29		Столовые приборы: классификация и назначение. Основные столовые приборы	1	
30		Контрольное тестирование. Столовые приборы	1	
31		Практическая работа №11 Основные столовые приборы	1	
32		Столовые приборы: классификация и назначение. Вспомогательные столовые приборы	1	
33		Практическая работа №12 Вспомогательные столовые приборы	1	
34		Столовое бельё: виды, назначение, характеристика.	1	
35		Столовое бельё: дизайн, ассортимент, размеры, характеристика.	1	
36		Контрольное тестирование. Столовое бельё	1	
37		Практическая работа №13 Таблица размеров скатертей, салфеток, ручников.	1	
38		Маркировка столового белья.	1	
39		Правила ухода за столовым бельем в зависимости от материала.	1	
40		Применения столового белья в зависимости от сервировки стола (праздник, свадьба, повседневная сервировка)	1	
41		Практическая работа №14 Сервировка стола.. Применение столового белья	1	
42		Контрольное тестирование. Сервировка стола	1	
43		Машины для стирки белья, виды	1	
44		Правила эксплуатации машин для стирки белья.	1	
45		Дезинфицирующие средства для столового белья Техника безопасности при использовании дезинфицирующих средств.	1	
46		Техника безопасности при стирке белья	1	
47		Техника безопасности при утюжке белья	1	
48		Практическая работа №15 Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания посетителей в обычном режиме	1	
49		Практическая работа №16 Обработка столового белья	1	
50		Контрольное тестирование. Стирка белья. Утюжка белья	1	

51		Практическая работа №17 Подготовка и приёмы складывания полотняных салфеток	1	
52		Практическая работа №18 Экскурсия на предприятия общественного питания (школьная столовая)	1	
		РАЗДЕЛ 3 Чистка поверхностей столовой посуды, приборов		
53		Чистка поверхностей столовой посуды. Назначение. Чистка поверхностей столовой посуды, приборов. Назначение.	1	
54		Чистка поверхностей приборов. Назначение. Чистка поверхностей столовой посуды, приборов. Назначение.	1	
55		Практическая работа №19 Чистка поверхностей столовой посуды / приборов	1	
56		Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды	1	
57		Практическая работа №20 Рациональные методы выполнения работ при подготовке столовой посуды	1	
58		Рациональные методы выполнения работ при подготовке приборов	1	
59		Практическая работа №21 Рациональные методы выполнения работ при подготовке приборов	1	
60		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	1	
61		Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов	1	
62		Контрольное тестирование. Санитария и гигиена при подготовке столовой посуды и приборов	1	
63		Практическая работа №22 Чистка и мойка столовой посуды и приборов	1	
64		Практическая работа №23 Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды, приборов	1	
65		Правила утилизации отходов	1	
66		Практическая работа №24 Правила утилизации отходов на П.О.П.	1	
67- 68		Контрольное тестирование по разделам курса (дифференцированный зачет)	2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация предмета предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- натуральные образцы различного технологического оборудования

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. -432с.

Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2012г. -248с.

Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2012г. – 464с.

Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.

Дополнительные источники, Интернет-ресурсы:

ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.

ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана

Интернет - ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках изучения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	Мыть производственные помещения	практическая работа работа с технологическими картами
ПК 1.2	Проводить дезинфекцию рабочих зон	составление инструкционных карт по технологической карте
ПК 1.3	Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте	практическая работа работа с технологическими картами
ПК 2.1.	Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.	практическая работа работа с технологическими картами
ПК 2.2.	Чистить и раскладывать на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь	практическая работа работа с технологическими картами
ПК 2.3.	Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Постановка мотивация к выполнению профессиональной деятельности	практическая деятельность индивидуальная
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проводит контроль качества продукции при выполнении производственных задач.	практическая деятельность в группах практическая деятельность в команде
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения при возникающих трудностях выполнения производственного задания. Проводит оценку собственной деятельности.	практическая деятельность в парах
ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использует информационные технологии при подготовке отчетов, поиске информации, для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	работа с различными источниками
ОК – 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Проявление коммуникативных качеств при работе в коллективе	работа в соответствии с технологической картой
ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность при выполнении производственного задания.	проектная (творческая) деятельность
ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявляет самостоятельность при выполнении производственных задач, стремиться к повышению квалификации и мастерства	

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА

Формы и методы контроля и оценки

ПК 1.1 Моем производственные помещения.

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить генеральную уборку производственных помещений;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.

Устный зачет

Экспертная оценка на практическом зачете

ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.

- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;

Устный зачет

Экспертная оценка на практическом зачете

ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

- пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;

Устный зачет

Экспертная оценка на практическом зачете

ПК 2.1 Моем вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

- 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 2.2 Чистит и раскладывает на хранение столовую и кухонную посуду и производственный инвентарь.

- 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

ПК 2.3 Содержит посудомоечную посуду и уборочную технику в чистом и исправном виде

•содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

Устный зачет

Экспертная оценка на практическом зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты

(освоенные общие компетенции)

Основные показатели оценки результата

Формы и методы контроля и оценки

ОК 1.Рационально организывает 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.