

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»  
(ГБПОУ РХ ХКПТЭС)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СД. 01 Технология обработки и мытья посуды, оборудования**  
профессия 13249 Кухонный рабочий

РАССМОТРЕНА  
ПЦК 43.01.09  
Пр. № 5 от «10» июля 2022г.  
Председатель А.С. Булгакова

СОСТАВЛЕНА  
в соответствии с Единым тарифно-  
квалификационным справочником работ и  
профессий рабочих (ЕТКС), 2017  
Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249  
Кухонный рабочий  
Заместитель директора по УР  
Е.В. Креницына

**А.С. Булгакова, Е.Е. Стремнова**

СД.01.Технология обработки и мытья посуды, оборудования: Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 13249 Кухонный рабочий. - Абакан: ГБПОУ РХ ХКПТЭС, 2022.

УТВЕРЖДЕНЫ  
Методическим советом  
пр. № 6 от «23» 06 2022г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | Стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ                       | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ           | 8    |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ        | 9    |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ            | 11   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ | 12   |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СД.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И МЫТЬЯ ПОСУДЫ, ОБОРУДОВАНИЯ.

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Технология обработки и мытья посуды, оборудования общепрофессионального цикла является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Составлена и используется в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017 Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения знаний, умений для выполнения простых работ при обработке и мытье посуды и оборудования с присвоением квалификации – 13249 Кухонный рабочий II разряда.

Программа адаптирована для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со статьей 79 п.8 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа включена в профессиональный учебный цикл учебного плана группы 13249 Кухонный рабочий.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины

В процессе изучения СД.01.Технология обработки и мытья посуды и оборудования обучающиеся получают представление о обработке мытья кухонной посуды, столовых приборов, инвентаря и оборудования предприятия общественного питания.

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

### ***иметь практический опыт:***

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

### ***уметь:***

- подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;
- производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, оборудование.
- производить уборку производственных помещений;
- готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- проводить дезинфекцию рабочего места;
- использовать индивидуальные средства защиты
- осуществлять сбор посуды по видам
- содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

### ***знать:***

- виды моющих средств;
- предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;

- предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- средства индивидуальной защиты;
- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря, оборудования и тары различного назначения;
- правила очистки посуды;
- способы выбора моющих средств;
- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки)
- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения
- технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;
- правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря, оборудования.

Учитывая образовательные и коррекционно-развивающие задачи коррекционной обучающей деятельности, программа и методика преподавания специальной дисциплины предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется, что способствует более прочному усвоению элементарных профессиональных знаний и умений.

Для достижения целей и реализации задач учебной дисциплины Технология обработки и мытья посуды и оборудования используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, практической работы, коммуникативный, информационно-коммуникационный, методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для достижения оптимальных результатов освоения учебной дисциплины Технология обработки и мытья посуды и оборудования обучение проводится по трехуровневой программе с учетом психофизических особенностей обучаемых, с учетом зоны ближайшего развития по Л. С. Выготскому (ЗБР).

По уровню обучаемости группа условно разделена на 3 подгруппы (классификация Воронковой В.В). Деление обучающихся на 3 подгруппы произведено с учетом возможностей усвоения ими учебного материала.

К **первой группе** относятся обучающиеся, которые наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения. Большинство заданий ими выполняется самостоятельно, при выполнении заданий, требующих переноса знаний в новые условия, в основном, правильно используют имеющийся опыт, объяснения даются относительно обобщенно, на доступном их возможностям уровне. При выполнении сравнительно сложных видов работ им нужна активизирующая помощь преподавателя.

Во **вторую группу** входят обучающиеся, также достаточно успешно обучающиеся в группе. Однако, в ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем контингент первой группы. Они, в основном, понимают фронтальное объяснение преподавателя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи учителя обобщения и выводы делать не могут. Перенос знаний в новые условия их не затрудняет, но при этом у обучающихся снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью педагога.

К **третьей** группе относятся обучающиеся, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразной помощи со стороны преподавателя. Им трудно определить главное в изучаемом, отделить его от второстепенного, установить логическую связь частей. Они, далеко не полностью понимая фронтальное объяснение, нуждаются в дополнительных конкретных разъяснениях. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих обучающихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных ко второй группе. Они нуждаются в постоянной коррекции своих

действий преподавателем. Затем однотипные упражнения они выполняют сами, пока не встретятся с новым видом работы.

Исходя из этого, обучение предусматривает дифференциацию учебных требований к разным категориям обучающихся по их обучаемости согласно классификации В.В.Воронковой.

### 1 группа

| Знать  | Уметь   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды моющих средств;</li> <li>- предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;</li> <li>- предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;</li> <li>- средства индивидуальной защиты;</li> <li>- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря, оборудования и тары различного назначения;</li> <li>- правила очистки посуды;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;</li> <li>– производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, оборудование.</li> <li>– производить уборку производственных помещений;</li> <li>– готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;</li> <li>– проводить дезинфекцию рабочего места;</li> <li>- использовать индивидуальные средства</li> </ul> |

### 2 группа

| Знать   | Уметь  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>способы выбора моющих средств;</li> <li>- особенности мойки и просушивания варочных котлов;</li> <li>- особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки)</li> <li>- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения</li> <li>– технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;</li> <li>– нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;</li> <li>- правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря, оборудования</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>осуществлять сбор посуды по видам</li> <li>– содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;</li> <li>– заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;</li> <li>– собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;</li> <li>– очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место</li> </ul> |

### 1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины СД.01Технология обработки и мытья посуды и оборудования

всего - 30 часа, в том числе:

теоретических занятий - 20 часов, практическая работа- 10 часов

### 1.6 Формы текущего и итогового контроля

Текущий и итоговый контроль знаний для обучающихся проводится в виде

выполнения тестовых заданий. Тестовое задание составлено для обучающихся двух групп (по В.В.Воронковой), разработано в двух вариантах.

Вопросы для обучающихся 1 группы содержат задания на выбор правильного ответа установления соответствия. Вопросы тестового задания для обучающихся второй группы содержат задания на выбор правильного ответа. Предоставление обучающимся индивидуальных заданий дает возможность самостоятельно выполнять предлагаемые задания в индивидуальном темпе, и обеспечивают сознательное усвоение материала, направленное на успешное овладение профессией.

### **1.7. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебной дисциплины**

Личностные результаты:

- формирование личностных качеств: аккуратность, терпение, наблюдательность, усидчивость;
- формирование знаний и умения применять их на занятиях учебной и производственной практики и будущей трудовой деятельности;
- развитие аналитико - синтетической деятельности, сравнения, обобщения;
- развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, речь).

Метапредметные результаты:

- в результате выполнения под руководством преподавателя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда;
- владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;
- получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных универсальных первичных практических умений: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий.

Предметные результаты:

- умение классифицировать посуду, инвентарь, оборудование, моющие средства определять их функции;
- сформированность познавательных интересов и мотивов, направленных на готовность к самостоятельной трудовой деятельности; интеллектуальных умений (доказывать, сравнивать, делать выводы); овладение и понимание профессиональной терминологии.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СД.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ОБОРУДОВАНИЯ**

Результатом освоения рабочей программы специальной дисциплины СД.01. Технология обработки и мытья посуды и оборудования является овладение обучающимися теоретическими знаниями и выполнение работ:

- Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду, приборы и оборудование.
- Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду, приборы и оборудование.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

##### СД.01. Технология обработки и мытья посуды и оборудования

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | 30                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 30                 |
| в том числе:  |                    |
| теоретические занятия                                   | 20                 |
| практические занятия                                    | 10                 |
| <b>Самостоятельная работа слушателя (всего)</b>         | -                  |
| <i>Промежуточная аттестация в форме:</i>                | <b>зачета</b>      |



**3.2 Содержание обучения по адаптированной учебной дисциплине  
СД.01. Технология обработки и мытья посуды и оборудования**

| Наименование разделов по учебной дисциплине   | Содержание учебного материала, практические занятия  | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 4           |
| <b>СД.01. Технология обработки и мытья посуды и оборудования</b>                      |  |             |
| <b>Тема 1.1</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |
| Правила безопасности труда и организация рабочего места при выполнении кухонных работ | Характеристика кухонных работ. Основные положения по охране труда<br>Особенности организации рабочего места. Основы производственной санитарии<br>Общие правила техники безопасности. Оказание первой помощи при различных травмах.  |             |
| <b>Тема 1.2</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |
| Инструменты, оборудование, инвентарь, применяемые при кухонных работах.               | Материалы, инвентарь и оборудование, применяемые при кухонных работах.<br>Оборудование заготовочных цехов.<br>Кухонная посуда и ее применение. Столовая посуда и ее применение<br>Производственный инвентарь: назначение, виды, санитарные требования.   |             |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>    |
|   | <b>ПР № 1.</b> «Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных цехах (овощной, мясной)  |             |
| <b>Тема 1.3</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |
| Моющие и дезинфицирующие средства.  | Виды моющих средств, применяемых в кухонных работах.<br>Жидкие моющие средства, их предназначение, условия хранения и использование.<br>Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов.<br>Средства индивидуальной защиты.<br>Абразивные моющие средства. Их назначение, условия хранения и использование. Средства индивидуальной защиты. |             |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>    |
|   | <b>ПР № 2.</b> «Приготовления моющих и дезинфицирующих растворов и выбор средств индивидуальной защиты при изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов»»   |             |
| <b>Тема 1.4</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |
| Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности.                      | Способы, правила мойки и сушки посуды.<br>Способы, правила мойки и сушки приборов и инвентаря.<br>Способы, правила мойки и сушки тары различного назначения.   |             |
| <b>Тема 1.5</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |
| Предварительные работы при мойке посуды   | Сбор использованной посуды со столов в моечное отделение. Установка посуды на подносы. Очистка посуды от отходов.  |             |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Правила сбора и хранения пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.   |   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>ПР № 3. Инструкция обработки и мытья кухонной посуды»  | 2 |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Мойка и хранение варочных котлов и кастрюль   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 |
|   | Виды варочных котлов.   |   |
|   | Мойка варочных котлов, ополаскивание горячей водой.   |   |
|   | Просушивание варочных котлов.   |   |
|   | Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.  |   |
|   | Санитарные требования к обработке варочных котлов.  |   |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.) | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 |
|   | Виды мелкого деревянного инвентаря и маркировка разделочных досок   |   |
|   | Выбор моющих средств, для мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).   |   |
|   | Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств при обработке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).                       |   |
|   | <b>Практические занятия.</b><br>ПР № 4 «Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря | 2 |
| <b>Тема 1.8.</b><br>Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря                        | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 |
|   | Виды металлического и эмалированного кухонного инвентаря  |   |
|   | Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств .   |   |
|   | Мойка, сушка и условия хранения эмалированного и металлического инвентаря   |   |
| <b>Тема 1.9.</b><br>Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 |
|   | Виды столовой посуды и приборов   |   |
|   | Выбор моющих средств.   |   |
|   | Мойка чашек и столовых приборов.  |   |
|   | Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов.   |   |
| <b>Тема 1.10.</b><br>Проведение уборки помещения  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 |
|   | Порядок и последовательность проведения генеральной уборки  |   |
|   | Порядок и проведение текущей уборки   |   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>ПР № 5. Инструкция уборки овощного цеха  | 2 |
| <b>Зачет</b>  |   |   |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы модуля имеется лаборатория «Учебная кухня».

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- Производственные столы
- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая (с индукционным нагревом)
- Фритюрница
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестомес
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Овощерезка

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Усов В.В. – 15-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. -432с.

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле /: 10 издание, учебник для нач. проф. образования/ Бурашников Ю.М., Максимов А.С. М.: Академия, 2017 – 220 с

2. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2016 г. – 432с.

3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ Золин В.П. – 12-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2014 г. -320с.

4. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 3-е издание. 2014. – 96 с.

5. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2012. 64 с.

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

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

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

9. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
10. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
11. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
12. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Интернет-ресурсы:

1. 1.Методическое пособие для санитарно-гигиенического обучения должностных лиц и работников предприятий общественного питания <http://www.pitportal.ru/ses/10993.html>
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Проведение занятий осуществляется в учебном кабинете специальных дисциплин, мастерских по профессии Кухонный рабочий.

Освоению данной учебной дисциплины способствует изучение учебных дисциплин:  
ОП. 01 Охрана труда;

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине: педагоги первой квалификационной категории.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения первой квалификационной категории и прошедшие профессиональную переподготовку в ГАОУ РХДПО Хакасский институт развития образования и повышения квалификации по программе «Организация и содержание обучения детей с ограниченными возможностями здоровья», в объеме 508 часов.

#### **4.5. Специальные условия:**

- наполняемость группы не более 15 человек;
- здоровье сберегающие технологии;
- возможность отдыха во время занятий;
- многократное повторение материала;
- индивидуальный подход;
- рефлексия;
- организация личного пространства;
- разнообразные формы предоставления заданий и ответов (устный, письменный на бумаге, письменный на ПК);
- увеличение времени для освоения учебного материала;
- опережающие задания при изучении сложных тем;
- выработка умение правильно составить ответ на поставленные вопросы;
- частое повторение с использованием технологических карт;
- доступность содержания;
- пауза и ритмика;
- специальные задания;
- наглядный материал на всех этапах урока;
- личный показ приемов при формировании ПК и ОК с речевым сопровождением;
- включение в разноуровневую посильную групповую работу;

- решение проектированных жизненных и профессиональных ситуаций;
- технология формирования личностных смыслов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                    | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки                |
|--|--|---|
| Моем вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду, приборы и оборудование | <ul style="list-style-type: none"> <li>- удалять остатки пищи со столовой посуды и приборов;</li> <li>- мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы, оборудование ручным способом;</li> <li>- мыть столовую посуду и приборы в посудомоечной машине;</li> <li>- пользоваться посудомоечной машиной для мойки столовой посуды и приборов</li> </ul>   | <i>Устный зачет</i>                             |
|  |  | <i>Экспертная оценка на практическом зачете</i> |
| Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду, приборы и оборудование      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам;</li> <li>- чистить все типы поверхностей столовой посуды и приборов, оборудование.</li> <li>- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>- содержать посудомоечные машины для столовой посуды и приборов в чистом и исправном виде</li> </ul> | <i>Устный зачет</i>                             |
|  |  | <i>Экспертная оценка на практическом зачете</i> |

## Характеристики учащихся коррекционной школы VIII вида

|                               | <b>Легкая умственная отсталость<br/>F-70</b>   | <b>Умеренная умственная отсталость<br/>F-71</b>   | <b>Тяжелая умственная отсталость<br/>F-72</b>   |
|-------------------------------|--|---|---|
| <b>1. Физическое развитие</b> | Общее физическое развитие, масса тела, рост могут иметь незначительные отклонения от возрастной нормы  | Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены  |   |
| <b>2. Двигательная сфера</b>  | Прослеживается неловкость крупных движений, недостаточная координированность и ловкость при выполнении тех или иных действий (в статическом положении, при выполнении динамических и силовых проб, при совместных действиях обеих рук, ног и т.д.). Недостаточно сформированы тонкие движения пальцев рук. Отмечаются недостатки произвольных движений           | Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены              | Походка детей неустойчива, движения хаотичны, плохо координированы, слабо регулируются мышечные усилия. Грубые нарушения зрительно-двигательной координации. Невозможность выполнения двигательных упражнений даже по подражанию взрослому. Грубое недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений носят выраженный стойкий характер |
| <b>3. Бытовые навыки</b>      | Владеют элементарными навыками самообслуживания и выполняют несложные бытовые действия. Способны контролировать свои физиологические потребности, соблюдая гигиену (принимать пищу, пережевывая и не проливая, пользоваться носовым платком, туалетной бумагой, чистить зубы и т.д.), а также одеваться, сложить одежду. В случаях затруднения используют помощь | Трудности самостоятельного выполнения действий по самообслуживанию и овладения различными бытовыми навыками. При выполнении гигиенических процедур, при одевании, приеме пищи испытывают трудности в установлении правильной последовательности действий. Нуждаются в постоянной стимуляции и совместных действиях с взрослым | При обслуживании себя полная зависимость от других. Затруднен самоконтроль физиологических потребностей. Не выполняют самостоятельно действий по личной гигиене. При обслуживании себя зависят от взрослого   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p><b>4. Социальный опыт</b></p>       | <p>Испытывают трудности при самостоятельной ориентировке в окружающем: - знание дороги в школу, местонахождение класса, туалета, столовой и т.д.; - различение средств передвижения, соблюдение правил перехода улицы с учетом сигнала светофора; - использование предметов одежды, бытовых предметов и др. учетом сезона; ситуаций (дома, в школе, театре и др.), Трудности в установлении временных отношений (времена года, дни недели, части суток), определении времени по часам, последовательности событий. Ограничены знания о себе, семье, ближайшем окружении</p> | <p>Низкий уровень ориентировки в окружающем, даже при сопровождающей помощи взрослого</p>  | <p>Не ориентируются в окружающем. Помощь взрослого неэффективна. Частичное знание предметов обихода</p>   |
| <p><b>5. Способность к общению</b></p> | <p>Способны самостоятельно устанавливать взаимоотношения с взрослыми и детьми на вербальном уровне. Могут длительное время поддерживать контакт со взрослыми, проявляя интерес к взаимодействию. У некоторых детей возникают трудности при налаживании контакта, у других проявляется в ходе общения недостаточно адекватное реагирование, несоблюдение дистанции, не критичность. Проявляется потребность в одобрении со стороны окружающих</p>  | <p>Первичный контакт бывает затруднен из-за ограниченного понимания обращенной речи. Требуется мимическое и жестовое подкрепление. Установление контакта возможно, но ненадолго. Для его поддержания требуется положительная стимуляция (доброжелательная улыбка, знаки одобрения, поглаживание и т.п.). Некоторые дети привлекают внимание к своим нуждам (еда, туалет, боль и др.). Имитируют действия других в ходе взаимодействия. Интерес вызывает не сама деятельность, а отдельные признаки предметов (звучание, цвет). Интерес нестойкий</p> | <p>Контакт крайне затруднен из-за непонимания обращенной речи. Необходимо многократное жестовое и мимическое повторение. Самостоятельно контакт не иницируют. Иногда проявляют негативизм. Характерно пассивное подчинение. Положительно реагируют на ласку, поощрение в форме вкусных съестных вещей, игрушек и т.п.</p> |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p><b>6. Способность к деятельности</b></p> | <p>Проявляют интерес к предлагаемой деятельности, но он носит неустойчивый характер.<br/>Легче понимают инструкцию невербального характера.<br/>Способны действовать по образцу, пошаговой инструкции. Возможны простейшие самостоятельные действия. В процессе деятельности требуется организующая и направляющая помощь.<br/>Самоконтроль при выполнении задания отсутствует. Волевые усилия недостаточно сформированы.<br/>Эмоционально реагируют на оценку их деятельности</p> | <p>Интерес к деятельности взрослого слабо выражен и неустойчив. Требуется многократное повторение инструкции с показом того, что следует сделать.<br/>В процессе работы предлагаемая программа действий не удерживается<br/>Способны к подражанию и совместным действиям с взрослым.. Наступает быстрое пресыщение деятельностью.<br/>Волевых усилий не проявляют.<br/>Эмоциональное реагирование в процессе работы не всегда адекватно</p> | <p>Интерес к действиям взрослого активно не проявляется. Пассивны в принятии предлагаемого взрослым задания..<br/>Простейшие действия при совместной пошаговой помощи взрослого выполняются лишь частично. Не удерживают внимание при выполнении действий. Не сформированы регуляторные механизмы.<br/>Организирующая, направляющая, разъясняющая помощь не эффективна.<br/>Необходимо совместное с взрослым поэтапное выполнение задания<br/>Безразличны к оценке результатов работы</p> |
|---|--|---|---|

## 7. Сформированность высших психических функций

|                          |   |  |  |
|--------------------------|---|--|--|
| <p><b>Восприятие</b></p> | <p>При восприятии различают знакомых и незнакомых людей</p>   | <p>Восприятие знакомых и незнакомых людей менее дифференцировано</p>   |  |
|                          | <p>Способны к восприятию знакомых предметов, объектов. Самостоятельно узнают их изображения<br/>Трудности при дифференцировке сходных зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей.<br/>Затрудняются при словесном обозначении основных признаков предметов, но способны к их группировке с учетом формы, величины, цвета</p> | <p>Требуется организация самого процесса восприятия окружающего и его сопровождение со стороны взрослых.<br/>Дифференцировка зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей возможна только с помощью взрослого. Нет словесного обозначения основных признаков предметов. При группировке предметов с учетом формы, цвета, величины требуется организующая и направляющая помощь</p> | <p>Восприятие знакомых предметов возможно при условии максимальной направляющей помощи взрослого. Трудности восприятия знакомых предметов на основе чувственных раздражителей (двигательных, слуховых и др. Не сформированы понятия об основных признаках предметов, помощь неэффективна</p> |



|                 |   |  |   |
|-----------------|---|--|---|
| <b>Память</b>   | На этапе запоминания и воспроизведения предлагаемого материала необходимы различные наглядные, звуковые, тактильные и другие опоры. Самостоятельно использовать приемы запоминания не могут, необходима помощь взрослого  | Не соотносят запоминаемый материал с предлагаемыми опорами. Помощь взрослого мало эффективна   | Опосредованное запоминание недоступно   |
| <b>Мышление</b> | Операции обобщения возможны только на самом элементарном уровне. Испытывают трудности при решении проблемных ситуаций, требующих установления причинно-следственных связей. Задания словесно-логического характера требуют помощи взрослого. Трудности переноса усвоенного способа действия на новое задание и в новую ситуацию | Операции обобщения возможны только при постоянной организующей и сопровождающей помощи взрослого. Предлагаемые задания могут выполняться только при активном взаимодействии со взрослым. Перенос показанного способа действия при решении новых задач вызывает те же трудности | Обобщение, абстрагирование недоступны. Не понимают простейшие ситуации. С большим трудом формируется опыт. Понимание причинно-следственных зависимостей, проблемных ситуаций недоступны |
| <b>Речь</b>     | Понимание обращенной речи ограничено понятиями ближайшего окружения. Преобладание пассивного словаря. Активный словарь беден. Трудности в построении фразы.<br>Речь может служить средством коммуникации, побуждения к действию   | Большие трудности в понимании обращенной речи. Крайне ограничен как активный, так и пассивный словарный запас.<br>Предпочтение отдается невербальным средствам коммуникации  | Доступно пониманию небольшое количество слов бытового характера.<br>Необходимо побуждение мимикой, жестами, многократный показ и совместные действия                                    |