

**НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
РЕГИОНАЛЬНАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПОДДЕРЖКИ ИНВАЛИДОВ
«РАДОСТЬ»**



УТВЕРЖДАЮ
Президент РООИ «Радость»
И.В. Ананьев
20 марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ МОЙЩИКОВ ПОСУДЫ**

(профессиональные стандарты индустрии питания и гостеприимства)

ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С МЕНТАЛЬНОЙ ИНВАЛИДНОСТЬЮ (ИМН)

НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ: *мойщик посуды*

КОД СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 55.5

РАЗРЯД: *входной*

УСЛОВИЯ ТРУДА: *нормальные*

СТЕПЕНЬ МЕХАНИЗАЦИИ ТРУДА:

работчий выполняет работу вручную и с помощью машин

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ОБРАЗОВАНИЮ И ОБУЧЕНИЮ:

обучение на рабочем месте

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: *очная*

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ: *в форме выполненных кейсов*

Разработана в соответствии с

- федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2015 N 35850).

- профессиональным стандартом работников по приему и обслуживанию гостей, утвержденным приказом Министерства труда РФ от 5 сентября 2017 года № 659н (зарегистрирован Минюстом России 22.09.2017 N 48310).

Президент РООИ «Радость»:

И. В. Ананьев

Составитель: д.п.н., профессор,
педагог-психолог РООИ «Радость»:

Ю. А. Быстрова

Рецензенты:

27 февраля 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МОЙЩИК ПОСУДЫ»

1.1. Область применения программы: подготовка *мойщиков посуды* (работников по приему и обслуживанию посетителей, по обслуживанию различных категорий гостей в ресторане, баре и других предприятиях питания, на массовых мероприятиях и в номерах отелей) из числа лиц с ментальной инвалидностью ОКВЭД 55.5 *Работник по приему и обслуживанию гостей*, Коды ОКУН 122000 в соответствии с требованиями ФГОС специального общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 года.

1.2. Место дисциплины в структуре социализации лиц с ментальной инвалидностью:

Специальная учебная дисциплина «Мойщик посуды» является учебным предметом, разработанным на основе обязательных требований, предъявляемых при реализации адаптированных основных общеобразовательных программ (далее – АООП) в соответствии с ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями. АООП ПОДГОТОВКИ МОЙЩИКОВ ПОСУДЫ (*работников по приему и обслуживанию посетителей, по обслуживанию различных категорий гостей в ресторане, баре и других предприятиях питания, на массовых мероприятиях и в номерах отелей*) ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С МЕНТАЛЬНОЙ ИНВАЛИДНОСТЬЮ (ИМН) разрабатывается на основе ФГОС и профессионального стандарта Мойщика посуды с учетом особенностей указанных групп обучающихся с интеллектуальными нарушениями, их психофизического развития, индивидуальных возможностей и обеспечивает коррекцию нарушений развития и их социальную адаптацию.

При этом изучение специальной дисциплины предусмотрено на базовом уровне и направлено на достижение профессиональных, личностных и метапредметных результатов обучения, выполнение требований к специальности «Работник по приему и обслуживанию посетителей» с возможной должностью – Мойщик посуды.

Освоение профессии мойщик посуды позволит молодым людям с ментальными нарушениями овладеть трудовыми, операционными, личностными компетенциями, необходимыми для их успешного трудоустройства с целью интеграции в социум и успешной социализации. Это обусловлено тем, что профессиональная деятельность является ведущей деятельностью молодых людей в возрасте от 18 до 30 лет. Социализация и социальное развитие возможны только при условии успешности ведущей деятельности. Овладение профессией позволит молодым людям с ментальными нарушениями быть успешными в профессии (профессиональной деятельности),

что будет способствовать эффективности их социализации и интеграции в социум.

1.3. Общая характеристика специальной учебной дисциплины:

Содержание специальной учебной дисциплины «Мойщик посуды» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение профессиональных, операционных, личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами трудовой деятельности *работников по приему и обслуживанию посетителей* (базовый уровень коммуникации, понимание и выполнение инструкции, выбор оптимальной последовательности действий, контроль собственной деятельности и поведения, темп работы и т.д.), а так же по формированию личностных качеств мойщика посуды (ответственность за выполнение работы, аккуратность, дисциплинированность, пунктуальность, четкая последовательность действий). Это включает выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места и соблюдения порядка на нем; очищение столовой посуды от остатков пищи; мытье вручную и в посудомоечных машинах, чистку и раскладку на хранение столовой посуды и приборов; подборку моющих, дезинфицирующих и чистящих средств, необходимых в процессе мойки и чистки столовой посуды и приборов, правильное их дозирование; безопасное пользование посудомоечной машиной, моющими и дезинфицирующими средствами; содержание посудомоечной машины в чистом и исправном виде; рациональная организация своей работы; соблюдение чистоты и порядка в моечном отделении столовой посуды; соблюдение правил санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов и личной гигиены. Это также владение нормами речевого этикета, культуры межличностного общения и поведения в общественных местах; умение обращаться за помощью и оказывать её, умение работать под руководством; владение социально-бытовыми и гигиеническими навыками.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения специальной дисциплины:

Цель программы – ознакомить обучающихся с профессией мойщика посуды, сформировать основные профессиональные и социальные компетенции, необходимые для её освоения.

Специальная рабочая программа ориентирована на достижение следующих задач:

- формирование у обучающихся представлений о работе мойщика посуды, его обязанностях, основных видах деятельности и уровне материальной и личностной ответственности;
- формирование у обучающихся умений самостоятельно содержать в чистоте свое рабочее место, соблюдать правила гигиены и опрятный внешний вид;
- формирование навыков очищения столовой посуды от остатков пищи;
- формирование навыков мытья столовой посуды и приборов вручную и в посудомоечных машинах;
- формирование навыков чистки и раскладки на хранение столовой посуды и приборов;
- формирование навыков выбора моющих, дезинфицирующих и чистящих средств, необходимых в процессе мойки и чистки столовой посуды и приборов, правильного их дозирования.

Личностные результаты обучения

- воспитание ответственного отношения к труду;
- понимание роли профессии как основы успешности собственной жизни;
- осознание необходимости действовать строго по предложенным инструкциям и алгоритмам;
- способность к однообразной деятельности с необходимой координацией движений;
- способность к самоконтролю;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной деятельности;
- способность к самооценке своих профессиональных действий.

Метапредметные результаты обучения

- владение видами речевой деятельности: пониманием;
- владение языковыми средствами — умение точно понимать инструкции и выполнять их;
- применение навыков сотрудничества в процессе деятельности;
- овладение нормами социально одобряемого поведения в различных ситуациях межличностного общения;
- готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности, включая умение работать по заданной инструкции; работать под руководством и самостоятельно.

Предметные результаты обучения

- сформированность понятий об обязанностях работы в моечном отделении столовой посуды в ресторанах, в том числе при отелях, и на предприятиях питания других типов;

- владение коммуникативными навыками на базовом необходимом уровне;
- сформированность простейших операций, производимых вручную – очистка и мытье посуды;
- сформированность выносливости;
- сформированность контроля над своими операциями;
- сформированность контроля над ошибками и умения их исправлять;
- владение интериоризацией, умением анализировать данные инструкции и выбирать оптимальный вариант их осуществления;
- сформированность социально-бытовых навыков;
- сформированность умений ориентироваться во временных рамках и осуществлять их предварительный расчет;
- овладение навыками выбора чистящих средств и препаратов дезинфекции;
- овладение санитарно-гигиеническими нормами.

В результате освоения специальной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- инструкции;
- условия работы в моечном отделении столовой посуды в ресторанах, в том числе при отелях, и на предприятиях питания других типов;
- правила ухода за рабочим местом и санобработки моющими, чистящими средствами и средствами дезинфекции;
- требования охраны труда и пожарной безопасности в моечном отделении;
- санитарные требования в моечном отделении столовой посуды в ресторанах, в том числе при отелях, и на предприятиях питания других типов;
- собственные права и обязанности;
- правила поведения в общественных местах;
- нормы речевого поведения на производстве;
- правила обслуживания в учреждениях кратковременного пребывания;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

уметь

- общаться с людьми и обращаться за помощью;
- выполнять работы по подготовке рабочего места к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в моечном отделении столовой посуды в ресторанах, в том числе при отелях, и на предприятиях питания других типов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выбирать чистящие средства и препараты дезинфекции;

- очищать и мыть посуду;
- пользоваться посудомоечной машиной;
- уметь работать в коллективе и под руководством.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной работе в учреждении кратковременного пребывания людей.

1.4. Профильная составляющая (направленность) специальной дисциплины

В профильную составляющую программы специальной учебной дисциплины «Мойщик посуды» включено содержание, необходимое для освоения специальной профессиональной образовательной программы.

Специфика изучения специальной учебной дисциплины «Мойщик посуды» при овладении данной специальностью отражена в следующих разделах:

- *толкование профессиональной лексики, терминологии и т.д.;*
- *специфика понимания регламента работы, стандартов, нормативной инструкции, используемой при работе мойщиком посуды.*

Большое внимание уделяется развитию навыков соблюдения санитарно-гигиенических норм.

Стажировка в организациях города при изучении дисциплины проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения практических навыков;
- формирования профессиональных умений и навыков работы мойщиком посуды;
- развития личностных качеств обучающихся: аккуратности, дисциплинированности, самостоятельности, ответственности и организованности.

При организации стажировки акцентируется внимание обучающихся на самостоятельном выполнении заданий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем специальной учебной дисциплины и виды учебной работы:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы дисциплины (всего)	158
Аудиторная учебная нагрузка и кейсы (всего)	105
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	30
кейсы реальных ситуаций	65
Стажировка обучающегося в моечном отделении столовой посуды в ресторанах, в том числе при отелях, и на предприятиях питания других типов	53
Промежуточная аттестация: в форме выполненных реального задания очистки и мытья посуды вручную и с помощью посудомоечной машины	

2.2. Тематический план и содержание специальной учебной дисциплины для очной формы обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Введение	Содержание учебного материала	4
Диагностика	1. Диагностика мотивации бенефициаров. 2. Диагностика внимания. 3. Диагностика способности к монотонным последовательно повторяющимся действиям. 4. Диагностика работоспособности. 5. Диагностика личностной сферы и межличностных отношений. 6. Диагностика социально-бытовых навыков и соблюдения гигиены.	
Раздел 1.	Обязанности и служебная инструкция мойщика посуды	6
Тема 1.1 Виды деятельности мойщика посуды	Содержание учебного материала	2
	1. Основные виды деятельности, предусмотренные рабочей специальностью «Мойщик посуды». 2. Последовательность выполнения задания. Алгоритмы и пошаговые инструкции. 3. Тренинг операционных умений. 4. Тренинг выполнения задания по образцу. 5. Тренинг выполнения задания по четко заданной инструкции без образца.	2
Тема 1.2 Обязанности и права	Содержание учебного материала	2
	1. Изучение обязанностей мойщика посуды при выполнении операционных задач. 2. Правовая защита деятельности. 3. Оплата труда.	2
Тема 1.3 Основные навыки, необходимые при подготовке к работе	Содержание учебного материала	2
	1. Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями в учреждении 2. Уборка и санобработка рабочего места. 3. Проверка сохранности инструментария, кранов, слива, посудомоечной машины.	

Раздел 2.	Практическая работа по формированию основных компетенций работника по приему и обслуживанию гостей	30
Тема 2.1	Содержание учебного материала	10
Производственные операции	1. Правила очищения столовой посуды от остатков пищи. 2. Правила мытья вручную и в посудомоечных машинах. 3. Чистка и раскладка на хранение столовой посуды и приборов. 4. Правила подборки моющих, дезинфицирующих и чистящих средств, необходимых в процессе мойки и чистки столовой посуды и приборов, правильное их дозирование. 5. Правила безопасного пользования посудомоечной машиной, моющими и дезинфицирующими средствами. 6. Правила содержания посудомоечной машины в чистом и исправном виде. 7. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. 8. Кейсы подобных заданий для отработки на практике операций с целью переноса навыка в новые условия	10
Тема 2.2	Содержание учебного материала	10
Коммуникация	1. Интерактивные игры: «Обед», «Выбираем моющие средства» 2. Кейсы реальных ситуаций с сопровождением на коммуникацию с охраной, сотрудниками учреждения, в комнате отдыха, в моечном отделении столовой посуды в ресторанах, кафе, отелях. 3. Кейсы проблемных коммуникативных ситуаций (подводит самочувствие, нужен дополнительный перерыв, конфликт с поваром или официантом).	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	10
Санитарные нормы	1. Интерактивный тренинг «маска и перчатки» 2. Кейсы реальных ситуаций с сопровождением - правила ухода за рабочим местом и инвентарем, посудомоечной машиной; - требования охраны труда и пожарной безопасности в учреждении; -санитарные требования в моечной.	
Раздел 3	Кейсы реальных ситуаций и задач	65
Тема 3.1	Содержание учебного материала	60

Реальные кейсы	1. Рабочее место (чистота, порядок, уборка). 2. Проверка чистоты и исправности работы всех предметов в моечном зале 3. Решение проблемы засора сантехники 4. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте 5. Бережное отношение к имуществу учреждения от хищений и/или ущерба Кейсы проблемных ситуаций: - руководитель сделал замечание, указал на плохо вымытую вилку, - разбилась тарелка, - губка для мытья старая и плохо пахнет, - закончились средства индивидуальной защиты, - засорилась раковина, - закончилась вода, - сломалась и потекла машина, - закончилось моющее средство, - выдали не то средство для мытья посуды.	
Тема 3.2 Контрольные кейсы	Содержание учебного материала	5
Раздел 4.	Самостоятельное выполнение обучающимися операции по ручной и машинной мойке посуды с высоким уровнем сложности по четырем параметрам (временная продолжительность на рабочем месте – 6 часов с двумя перерывами, межличностное общение с начальником, нестандартная ситуация (решение проблемы); самостоятельность и результативность). Практика	53
Тема 4.1	Содержание учебного материала	53
	Стажировка в организации	
	ВСЕГО:	158

2.3. Характеристика основных видов познавательной деятельности

«Мойщик посуды»	
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности (на уровне учебных действий)
базовая часть	– формировать понимание обязанностей работника по мойке посуды; – формировать функции контроля над операциями; – формировать работоспособность за счет мотивации; – формировать положительное отношение к труду и профессиональной деятельности; – проводить коррекцию процессов интериоризации, умений анализировать данные инструкции и выбирать оптимальный вариант их осуществления; – формировать операционные умения; – формировать культуру общения; – формировать понятие санитарно-гигиенических нормам.
практическая часть	– формировать навыки поведения в общественных местах; – формировать навыки речевого поведения в учреждении; – формировать навыки общения с людьми и обращения за помощью; – формировать навыки подготовки рабочего места к работе; – формировать навыки соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте в учреждении кратковременного пребывания гостей; – формировать навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности; – формировать умение работать в коллективе и под руководством. – формировать у обучающихся представлений о работе мойщика посуды, его обязанностях, основных видах деятельности и уровне материальной и личностной ответственности; – формировать у обучающихся умений самостоятельно содержать в чистоте свое рабочее место, соблюдать правила гигиены и опрятный внешний вид; – формировать навыков очищение столовой посуды от остатков пищи; – формирование навыков мытья столовой посуды и приборов вручную и в посудомоечных машинах; – формировать навыков чистки и раскладки на хранение столовой посуды и приборов; – формировать навыков выбора моющих, дезинфицирующих и чистящих средств, необходимых в процессе мойки и чистки столовой посуды и приборов, правильного их дозирования.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению реализации специальной дисциплины «Мойщик посуды».

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и оборудованного моечного зала, оформленного с условиями, приближенными к реальным.

Оборудование учебного кабинета:

- кухня с мойкой;
- посуда;
- посудомоечная машина;
- рабочее место.

Технические средства обучения:

Экран на штативе.

Флипчарт.

Материально-ресурсное обеспечение:

Спецодежда

Маски,

Перчатки

Наглядные пособия

Печатные пособия: таблицы, схемы, плакаты в соответствии с тематикой учебной программы.

3.3. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения:

1. Аленкина О. А., Черникова Т. В. Социализация умственно отсталых детей: научные основы работы специалистов в России и за рубежом // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. 2006. Т. 17. №4. С. 123-127.
2. Ананьев, И. В. Включение лиц с ментальными нарушениями в профессионально-трудовую деятельность (опыт работы социального предприятия «Особая сборка») / И. В. Ананьев, Ю. А. Быстрова. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью "Издательско-полиграфический центр "КАРО", 2021. – 144 с. – ISBN 978-5-9925-1535-0. – DOI 10.34829/KARO.978-5-9925-1535-0. – EDN IQJOIC.
3. Ананьев, И. В. Методика формирования операционно-технологической компетентности у лиц с интеллектуальными нарушениями (на примере социального предприятия "особая сборка") / И. В. Ананьев, Ю. А. Быстрова // Вестник МГЭИ (on line). – 2021. – № 1. – С. 317-334. – DOI 10.37691/2619-0265-2021-0-1-317-334. – EDN KSLWVE.
4. Ананьев И.В., Быстрова Ю.А. Мониторинг эффективности технологии сопровождаемого трудоустройства лиц с ментальными нарушениями (опыт работы социального предприятия «Особая сборка»). – М. : [б.и.], 2022. – 114 с.
5. Антропова Т. С. Социализация детей с умственной отсталостью, проживающих в условиях учреждения интернатного типа // Молодой ученый. 2018. №46. С. 265-269.
6. Быстрова Ю. О. Забезпечення наступності в процесі професійно-трудової соціалізації осіб з вадами інтелектуального розвитку : монографія. Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. 332 с.
7. Быстрова, Ю. А. Возможности психологической поддержки и сопровождения молодых людей с интеллектуальными нарушениями при трудоустройстве / Ю. А. Быстрова // Консультативная психология и психотерапия. – 2022. – Т. 30, № 4(118). – С. 143-162. – DOI 10.17759/crp.2022300408. – EDN AWDOJK.
8. Быстрова, Ю. А. Подготовка к профессионально-трудовой деятельности учащихся с интеллектуальными нарушениями / Ю. А. Быстрова // Культурно-историческая психология. – 2022. – Т. 18, № 2. – С. 54-61. – DOI 10.17759/chp.2022180206. – EDN CQQPGT.
9. Быстрова Ю.А. Профессионально-трудовая социализация лиц с психофизическими нарушениями. Психология и педагогика: методика и проблемы практического применения : сборник материалов XXXV Международной научно-практической конференции: в 2-х частях. Часть 1 / Под общ. ред. С. С. Чернова. – Новосибирск: Издательство ЦРНС, 2014. – с. 43-48.

10. Быстрова, Ю. А. Сформированность когнитивного компонента готовности к профессионально-трудовой деятельности у лиц с интеллектуальными нарушениями / Ю. А. Быстрова // . – 2021. – № 2. – С. 159-173. – DOI 10.37691/2619-0265-2021-0-2-159-173. – EDN OFWBCF.
11. Быстрова, Ю. А. Технология включенного трудоустройства лиц с интеллектуальными нарушениями (на примере социального предприятия «Особая сборка») / Ю. А. Быстрова, И. В. Ананьев // Научные труды Санкт-Петербургского государственного института психологии и социальной работы : Материалы XIX Международной научно-практической конференции по вопросам социальной политики, Санкт-Петербург, 02–03 июня 2021 года / Под редакцией А.И. Балашова. Том Выпуск 2. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургское государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский государственный институт психологии и социальной работы", 2021. – С. 106-115. – EDN FUJARZ.
12. Пинский Б.И. Коррекционно-воспитательное значение труда для психического развития учащихся вспомогательной школы / Науч. исслед. ин-т дефектологии Акад. пед. наук СССР. М.: Педагогика, 1985. 128 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка.

Достижение личностных результатов и сформированность предметных и метапредметных умений оценивается на качественном уровне (без отметки) по результатам самостоятельного выполнения обучающимися кейса с высокой степенью сложности по четырем параметрам (временная продолжительность на рабочем месте – 6 часов с двумя перерывами, межличностное общение с начальником, нестандартная ситуация (решение проблемы); самостоятельность и результативность).