Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА ПИЩЕБЛОКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения

 профессия 13249 Кухонный рабочий

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Чебоксары 2023

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева - М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022//; на основании Единого тарифного квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»), Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 | УТВЕРЖДЕНА Приказом № \_\_190\_\_\_от «19» \_\_\_\_\_04\_\_\_\_ 2023 г.М.П. |
|  |  |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 8 от «18» \_\_04\_\_ 2023 г.

Председатель ЦК: \_\_М.Н. Барская\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик:Гаранина Альфия Рашидовна, преподаватель"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа учебной практики УП.01 по ПМ.01 Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питанияявляется частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития. Практика организуется в форме практической подготовки. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Приобретение обучающимися первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля АОП ПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 360 часов. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям**

Учебная практика по ПМ.01 Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания направлена на формирование у обучающихся основных умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты освоения** | **Основные показатели оценки результата** |
| ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии;- применение творческого подхода при решении поставленных учебных задач. |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | - выбор и применение методов и способов принятия управленческих решений;- оценка эффективности и качества принятых решений и их выполнения. |
| ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  | - точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах;- адекватно проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;- оптимально определены этапы решения задачи, разработан детальный план действий;- точность оценки рисков, плюсов и минусов полученного результата;- работа над совершенствованием плана и его реализацией, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. |
| ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха.  | Доставляет полуфабрикаты и сырье в производственные цеха. |
| ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.  | Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.  |
| ПК 1.3. Выгружать продукцию из тары.  | Выгружает продукцию из тары.  |
| ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.  | Транспортирует сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.  |
| ПК 1.5. Заполнять котлы водой.  | Заполняет котлы водой.  |
| ПК 1.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.  | Доставляет готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.  |
| ПК 1.7. Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт. | Загружает функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт. |
| ПК 1.8 Мыть и дезинфекцировать производственные помещения. | Моет и дезинфекцирует производственные помещения. |
| **Иметь практический опыт:*** мыть все типы поверхностей 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;
 |
| **Должен уметь:*** открывать различные емкости и тару и выгружать содержимое;
* хранить сырье в надлежащих условиях;
* загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;
* мыть и обрабатывать производственные помещения;
* включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
* устанавливать на подносы столовые приборы.
* осуществлять сбор пищевых отходов.
* мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.
 |
| **Должен знать:*** наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
* правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
* правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.
* правила уборки помещений пищеблока;
* наименование оборудования, инвентаря, посуды и их назначение;
* правила обслуживания и уборки оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания;
* правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов оборудования.
 |

**1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):

- студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

- руководители практики знакомятся с отчетом студента;

- руководители практики осуществляют оценивание приобретенного обучающимися первоначального практического опыта студентов.

Оценивание приобретенного обучающимися первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по учебной практике производится на основании аналитической справки (да/нет)

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Содержание материала учебной практики** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | ПП. Организация работы по соблюдению безопасных условий труда при работе с уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений. | 12 |
| 2 | ПП. Организация работы по подбору средств уборки для производственных помещений в соответствии с СанПином. | 12 |
| 3 | ПП. Организация работы по соблюдению безопасных условий труда при работе со средствами уборки в соответствии с СанПином. | 12 |
| 4 | ПП. Организация работы по подбору средств индивидуальной защиты (санитарная обувь и принадлежности) в соответствии с СанПином. | 12 |
| 5 | ПП. Организация работы по подбору средств индивидуальной защиты (производственная и санитарная одежда) в соответствии с СанПином. | 12 |
| 6 | ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления рабочих растворов для санитарной обработки помещений, в соответствии с СанПином. | 12 |
| 7 | ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления специальных моющих растворов в соответствии с СанПином. | 12 |
| 8 | ПП. Организация работы по соблюдению правил использования и хранения растворов необходимых для уборки помещений в соответствии с СанПином. | 12 |
| 9 | ПП. Организация работы по соблюдению рациональных методов и приемов выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы в соответствии с СанПином. | 12 |
| 10 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки овощного цеха в соответствии с СанПином. | 12 |
| 11 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки мясного цеха в соответствии с СанПином. | 12 |
| 12 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки рыбного цеха в соответствии с СанПином. | 12 |
| 13 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки птицегольевого цеха в соответствии с СанПином. | 12 |
| 14 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки мучного цеха в соответствии с СанПином. | 12 |
| 15 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки холодного цеха в соответствии с СанПином. | 12 |
| 16 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки горячего цеха в соответствии с СанПином. | 12 |
| 17 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки моечных на предприятиях питания в соответствии с СанПином. | 12 |
| 18 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки помещения для нарезания хлеба в соответствии с СанПином. | 12 |
| 19 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки раздаточной в соответствии с САнПином. | 12 |
| 20 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки экспедиции в соответствии с СанПином. | 12 |
| 21 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки помещений (помещения входной группы) для обслуживания посетителей в соответствии с СанПином. | 12 |
| 22 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки помещений (помещения санитарно – гигиенического назначения) для обслуживания посетителей в соответствии с СанПином. | 12 |
| 23 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки торговых залов, в соответствии с СанПином. | 12 |
| 24 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки сервизной в соответствии с СанПином. | 12 |
| 25 | ПП. Организация работы по соблюдению правил санитарной уборки складских помещений в соответствии с СанПином. | 12 |
| 26 | ПП. Организация работы по соблюдению правил маркировки уборочного инвентаря в соответствии с СанПином.  | 12 |
| 27 | ПП. Организация работы по соблюдению правил использования средств уборки, важность их использования по назначению в соответствии с СанПином. | 12 |
| 28 | ПП. Организация работы по входному контролю моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с СанПином. | 12 |
| 29 | ПП. Организация работы по соблюдению правил безопасности при работе с моющими средствами в соответствии с СанПином. | 12 |
| 30 | ПП. Организация работы по ведению документации (Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств) в соответствии с СанПином. | 12 |
|  | ***Дифференцированный зачет*** |  |
|  | Всего часов: | **360** |

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории, а также технических средств обучения:

**Оснащение кабинета:**

* посадочные места по количеству студентов;
* рабочее место преподавателя;
* плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
* раздаточный и дидактический материал;
* основная и дополнительная литература при кабинете;
* учебные видеофильмы;
* мультимедийное оборудование;

презентации по оборудованию базовых предприятий;

* видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей.

**Оснащение лаборатории хлебопекарного производства:**

* мойка, шкафы для хранения посуды и инвентаря;
* посуда и инвентарь;
* производственные столы;
* стеллажи для оборудования и инвентаря;
* холодильное оборудование;

Программа учебной практики реализуется в кабинетах и лаборатории колледжа

Студенты приобретают первоначальные профессиональные практические умения и знания.

**3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.**

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать действующим правилам и нормам.