Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования Чувашской Республики

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.02 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ 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:  Захарова Роза Вениаминовна, преподаватель  "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

**1.Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) практики**

**1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа производственной практики ПП.02 поПМ.02 Использование оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания является 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** **производственной практики**

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 144 час.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Использование оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания.

|  |  |
| --- | --- |
| **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 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники. | Пользоваться электрическими, газовыми котлами, плитами, шкафами, кипятильниками |
| ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов. | пользоваться посудомоечной машиной для мойки посуды, приборов и производственного инвентаря;  соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;  обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; |
| ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. | сушить и раскладывать посуду, приборы и производственный инвентарь по местам;  чистить все типы поверхностей посуды, приборов и производственного инвентаря в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;  пользоваться чистящими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;  пользоваться средствами, необходимыми при обработке разных видов поверхностей посуды, приборов, производственного инвентаря |
| ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов. | удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;  мыть и ополаскивать производственный инвентарь, посуду и приборы ручным способом;  мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в посудомоечной машине;  пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов |
| ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах. | содержать посудомоечные машины в чистом и исправном виде;  проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; содержать их в чистом и исправном виде;  проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья посуды, приборов и производственного инвентаря. |
| **Иметь практический опыт:**   удалять остатки пищи с посуды, приборов и производственного инвентаря;   мыть и ополаскивать производственный инвентарь, посуду и приборы ручным способом;   мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в посудомоечной машине;   пользоваться посудомоечной машиной для мойки посуды, приборов и производственного инвентаря;   сушить и раскладывать посуду, приборы и производственный инвентарь по местам;   чистить все типы поверхностей посуды, приборов и производственного инвентаря;   пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;   содержать посудомоечные машины в чистом и исправном виде;   пользоваться уборочной техникой и средствами уборки и содержать их в чистом и исправном виде. | |

**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):

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

- руководители практики знакомятся с отчетом обучающихся;

- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций обучающихся. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в характеристике.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Содержание материала производственной практики** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | ПП. Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем. | 6 |
| 2 | ПП. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря | 6 |
| 3 | ПП. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | 6 |
| 4 | ПП. Правила пользования чистящими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды | 6 |
| 5 | ПП. Правила пользования моющими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды | 6 |
| 6 | ПП. Правила пользования дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды | 6 |
| 7 | ПП. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря | 6 |
| 8 | ПП. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | 6 |
| 9 | ПП. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине | 6 |
| 10 | ПП. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам | 6 |
| 11 | ПП. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря | 6 |
| 12 | ПП. Чистка поверхностей кухонной фарфоровой посуды | 6 |
| 13 | ПП. Чистка поверхностей кухонной фаянсовой посуды | 6 |
| 14 | ПП. Чистка поверхностей кухонной металлической посуды | 6 |
| 15 | ПП. Чистка поверхностей кухонной керамической посуды | 6 |
| 16 | ПП. Чистка поверхностей кухонной деревянной посуды | 6 |
| 17 | ПП. Чистка поверхностей кухонной пластмассовой посуды | 6 |
| 18 | ПП. Чистка поверхностей кухонной стеклянной посуды | 6 |
| 19 | ПП. Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря | 6 |
| 20 | ПП. Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды | 6 |
| 21 | ПП. Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды | 6 |
| 22 | ПП. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств | 6 |
| 23 | ПП. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде | 6 |
| 24 | ПП. Выполнение работ по обеспечению условий ухода и хранения производственного инвентаря, посуды и приборов. | 6 |
|  | ***Дифференцированный зачет*** |  |
|  | Всего часов: | **144** |

**3.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

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

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