

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	Реализация основных профессиональных образовательных программ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ,
КУХОННО, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ»
адаптированной образовательной программы профессиональной
подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья
113249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Форма обучения: очная

Уровень подготовки: базовый

на базе основного общего образования

РАССМОТРЕНО
 на заседании ПЦК
 социально-экономического профиля
 Протокол № 15
 от 28 августа 2020г.

Екатеринбург
 2020

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ПМ.01 «Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов»** разработана на основе:

Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник» (утвержденный

Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 г. N 1138н) *а также* в соответствии с учебной нагрузкой модульного учебного плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения».

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения», 620010, г. Екатеринбург, ул. Дагестанская, 36

Разработчик:

Коваль Светлана Валерьевна, преподаватель 1КК

Консультант: Катанэ Наталья Викторовна, зам.директора по учебно-производственной работе.

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики 3
2. Результаты освоения программы производственной практики 5
3. Структура и содержание программы производственной практики 6
4. Условия реализации программы производственной практики 9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики 10

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью профессионального обучения по профессии **13249 «Кухонный рабочий»** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Уборка производственных помещений** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Моет производственные помещения

ПК.1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон

ПК.1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

ПК.1.4 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК.1.5 Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь ПК.1.6 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. ПК 2.1. Производить первичную обработку сырья.

Подготовка столовой посуды и приборов

1.2. Цели и задачи производственной практики

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессиональных модулей:

ПМ.01. Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов

ПМ.02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен:

при уборке производственных помещений:

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.

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.

при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды:

иметь практический опыт:

- 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 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.

при подготовке столовой посуды и приборов иметь практический опыт:

- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;
- удалять остатки пищи с посуды;
- мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным и механическим способом;
- пользоваться посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов;
- сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам;
- чистить столовые приборы;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов; • содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде.

уметь:

- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов.
- чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

при выполнении первичной обработки сырья и приготовлении несложных блюд:

уметь:

производить механическую кулинарную обработку овощей, плодов и грибов приготавливать несложные овощные полуфабрикаты производить несложную нарезку овощей и грибов подготавливать пряности и приправы готовить несложные блюда знать:

правила механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов рецепты несложных овощных полуфабрикатов правила несложной нарезки овощей и грибов правила подготовки пряностей и приправ рецепты несложных блюд

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики - 90 часов:

1.4. Формы контроля освоения программы производственной практики дифференцированный зачёт.

2. Результаты освоения производственной практики

Результатами освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

ПМ.01. Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1	Моеет производственные помещения
ПК.1.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон
ПК.1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте
ПК.2.1	Моеет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.
ПК.2.2	Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь
ПК.2.3	Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Рационально организывает свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики

	Наименования разделов и тем программы	Виды работ	Всего часов
1	2	3	4
ПМ. 01 Уборка производственных помещений			
Раздел 1.1 Уборка производственных помещений с использование уборочной техники			12
	Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений. Правила пользования уборочной техникой и средствами уборки.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Проверка рабочего состояния уборочной техники. Эксплуатация уборочной техники и средств уборки, необходимых и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.	6
	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Уборка производственных помещений.. Мероприятия и правила мытья производственных полов и стен заготовочных цехов.	6
Раздел 1.2 Уборка производственных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств			24
	Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	Ознакомление с правилами хранения моющих и дезинфицирующих средств, используемых на предприятии. Приготовление моющих и дезинфицирующих средств.	6
	Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке	Ознакомление с инструкциями предприятия. Использование моющих и дезинфицирующих средств при уборке.	6
	Проведение дезинфекций рабочих зон.	Подготовка уборочного оборудования, инвентаря, дезинфицирующих растворов. Проведение дезинфекций рабочих зон.	6
	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений.	Подготовка уборочного оборудования, инвентаря, моющих средств, дезинфицирующих растворов. Проведение генеральных уборок помещений.	6
Раздел 1.3 Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды			24

	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом	Ознакомление с инструкциями по мытью посуды в общепите. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом.	6
	Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	Ознакомление с правилами пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Санитарные требования, предъявляемые чистящим, моющим, дезинфицирующим средствам.	6
	Чистка и мойка столовой посуды и приборов в	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего	6

6

	соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила чистки столовой посуды и приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	
	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды	Ознакомление с санитарными требованиями, предъявляемыми к чистке поверхностей производственного инвентаря. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря с использованием инструментов и оборудования, предназначенных для чистки производственного инвентаря	6
Раздел 1.4 Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды			12
	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды	Ознакомление с инструкцией и правилами эксплуатации посудомоечной машины для мытья кухонной посуды	6
	24	Ознакомление с инструкцией по технике безопасности, санитарным требованиям. Мойка кухонной посуды и производственного инвентаря с использованием посудомоечной машины.	6
Раздел 1.5 Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов.			12

	Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборы ручным и механическим способом.	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Санитарно-гигиенические требования. Моечная столовой посуды. Организация работы моечной столовой посуды. Правила мытья и ополаскивания столовой посуды механическим способом. Требования к мытью столовой посуды механическим способом.	6
	Правила пользования посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Мойка столовой посуды и приборов в посудомоечных машинах.	6
Дифференцированный зачет			6

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится по окончании учебной практики концентрированно на производстве, на основании прямых договоров между образовательным учреждением и предприятием/ организаций, куда направляются обучающиеся. Руководство практикой осуществляется мастером производственного обучения. Завершается практика сдачей дифференцированного зачета.

Условием допуска к производственной практики является освоенная МДК и учебная практика.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. 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.
2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – бизд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2012г. -248с.
3. 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.
4. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

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

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fr.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. **3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Рабочая программа производственной практики рассчитана на 240 часов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. **Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики (видов профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
АПМ.01. Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов		

ПК 1.1 Моет производственные помещения.	<ul style="list-style-type: none"> •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. 	оценка при выполнении работ по производственной практике.
ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.	<ul style="list-style-type: none"> •проводить дезинфекцию в рабочих зонах; 	оценка при выполнении работ по производственной практике.
ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.	<ul style="list-style-type: none"> •пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; •пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; 	оценка при выполнении работ по производственной практике.
ПК 1.4 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.	<ul style="list-style-type: none"> •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; 	оценка при выполнении работ по производственной практике.
ПК 1.5. Чистит и раскладывает на хранение столовую и кухонную посуду и производственный инвентарь.	<ul style="list-style-type: none"> •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; 	оценка при выполнении работ по производственной практике.
ПК 1.6. Содержит посудомоечную посуду и уборочную технику в чистом и исправном виде	<ul style="list-style-type: none"> •содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде. 	оценка при выполнении работ по производственной практике.
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

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

компетенции)		
ОК 1. Рационально организывает свою работу.	- демонстрация рациональной организации своей работы	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной
		практике защита портфолио
ОК 2. Соблюдает личную гигиену.	- соблюдение личной гигиены	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик защита портфолио
ОК 3 Взаимодействует с другими работниками и руководством.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебным и производственным практикам защита портфолио
ОК 4 Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности	- реакция на различные ситуации	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится по пятибалльной системе.