

	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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ  
ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ, 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  
обще профессионального 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 учебной практики 3
2. Результаты освоения программы учебной практики 6
3. Структура и содержание программы учебной практики 7
4. Условия реализации программы учебной практики 32
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной  
практики (видов профессиональной деятельности) 34

## **1. Паспорт рабочей программы учебной практики**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью профессионального обучения по профессии **13249 Кухонный работник** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПК.1.1 Моет производственные помещения

ПК.1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон

ПК.1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

ПК.2.1 Моет 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.

### **1.2. Цели и задачи учебной 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 учебной практики.**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной 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 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 учебной практики - 846 ч.:**

УП 01.01 -252

УП 01.02 -774

**1.4. Формы контроля освоения программы учебной практики дифференцированный зачёт.**

## **2. Результаты освоения учебной практики**

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК.1.1	Моет производственные помещения
ПК.1.2	Проводит дезинфекцию рабочих зон
ПК.1.3	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте
ПК.2.1	Моет 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):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 учебной практики

#### 3.1. Тематический план

Коды ПК	Наименования разделов и тем программы	Виды работ	Всего часов
1	2	3	4
<b>ПМ. 01 Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов</b>			
<b>УП 01.01.Учебная практика</b>			
<b>Раздел 1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений.</b>			
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой) Проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы)	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Проверка рабочего состояния уборочной техники	24
<b>Раздел 1.2 Правила пользования уборочной техникой и средствами уборки.</b>			
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Правила использования уборочной техники и средств уборки, необходимым и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила использования уборочной техники и средств уборки, необходимым и при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.	6
<b>Раздел 1.3 Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.</b>			

<b>ПК 1.2</b>	<p>Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств.</p> <p>Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>Инструкции по выбору и использованию моющих средств. Инструкции по охране труда при работе с моющими средствами. Рекомендации по выбору моющих средств. Ошибки в выборе и использовании моющих средств. Нормы расхода моющих средств.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>Инструкции по выбору и использованию дезинфицирующих средств. Инструкции по охране труда при работе с дезинфицирующими средствами. Рекомендации по выбору дезинфицирующих средств. Ошибки в выборе и использовании дезинфицирующих средств. Нормы расхода дезинфицирующих</p>	18
<b>Раздел 1.4 Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</b>			
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (заготовочных и доготовочных цехов)	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Уборка заготовочных цехов: овощного, мясного, мясо-рыбного, рыбного.</p> <p>Уборка доготовочных цехов: цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов.</p> <p>Мероприятия и правила мытья производственных полов и стен заготовочных цехов.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>Уборка кондитерских цехов.</p> <p>Мероприятия и правила мытья производственных полов и стен кондитерских цехов.</p>	30
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов)		
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (уборка залов)		

<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений)	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Уборка помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), зона для отдыха потребителей (аванзал, курительные комнаты, танцевальную площадку). Мероприятия и правила мытья производственных полов и стен помещений для обслуживания потребителей. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Уборка в подсобных помещениях: складские помещения. Мероприятия и правила мытья производственных полов и стен складских помещений.	
<b>Раздел 1.5 Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</b>			
<b>ПК 1.2- 1.3</b>	<p>Обеспечение правильных условий хранения порошковых и пастообразных моющих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Обеспечение правильных условий хранения жидких моющих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p>	<p>Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места. Создание правильных условий хранения порошковых и пастообразных моющих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места. Создание правильных условий хранения жидких моющих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места. Создание правильных условий хранения порошковых моющих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места. Создание правильных условий хранения порошковых моющих средств, предназначенных для</p>	36

		последующего использования.	
Раздел 1.6 Проведение дезинфекций рабочих зон.			
ПК 1.2	Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила проведения дезинфекции в рабочих зонах. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила проведения дезинфекции в рабочих зонах.	30
ПК 1.2	Проведение дезинфекции в рабочих зонах (химические методы)		
Раздел 1.7 Правила проведения генеральной уборки производственных помещений.			
ПК 1.1- 1.2	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов)	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила проведения генеральной уборки заготовочных цехов: овощного, мясного, мясо-рыбного, рыбного. Требования к генеральной уборки цехов. Журналы проведения генеральных уборок в общепите. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила проведения генеральной уборки доготовочных цехов: цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов. Требования к генеральной уборки цехов. Журналы проведения генеральных уборок в общепите. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования,	42
ПК 1.1- 1.2	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов)		
ПК 1.1- 1.2	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов)		
ПК 1.1- 1.2	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений)		

<b>ПК 1.1- 1.2</b>	Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов)	организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила проведения генеральной уборки кондитерских цехов. Требования к генеральной уборки цехов. Журналы проведения генеральных уборок в общепите. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила проведения генеральной уборки складских помещений. Требования к генеральной уборки цехов. Журналы проведения генеральных уборок в общепите. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила проведения генеральной уборки помещений для обслуживания потребителей: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), зона для отдыха потребителей (аванзал, курительные комнаты, танцевальную площадку). Требования к генеральной уборки цехов. Журналы проведения генеральных уборок в общепите.	
<b>Раздел 1.8 Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня.</b>			
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Правила поддержания в чистоте и порядке заготовочных цехов в течение рабочего дня	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.	36
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Правила поддержания в чистоте и порядке доготовочных цехов в течение рабочего дня	Правила поддержания в чистоте и порядке заготовочных цехов в течение рабочего дня: овощного, мясного, мясо-рыбного, рыбного. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.	
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Правила поддержания в чистоте и порядке кондитерских цехов в течение рабочего дня	Правила поддержания в чистоте и порядке доготовочных цехов в течение рабочего дня: цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов.	
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Правила поддержания в чистоте и порядке складских помещений в течение рабочего дня	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря.	
<b>ПК 1.1- 1.3</b>	Правила поддержания в чистоте и порядке		

	торгового	Правила поддержания в чистоте и порядке кондитерских цехов в течение рабочего дня. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила поддержания в чистоте и порядке складских помещений в течение рабочего дня. Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация	
	зала в течение рабочего дня	рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила поддержания в чистоте и порядке помещений для обслуживания потребителей в течение рабочего дня: входной зоны, обеденной зоны (торговые залы), зона для отдыха потребителей (аванзал, курительные комнаты, танцевальную площадку).	
<b>Раздел 1.9 Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке</b>			
<b>ПК 1.2</b>	Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Инструкции по использованию моющих средств. Инструкции по охране труда при работе с моющими средствами. Рекомендации по выбору моющих средств. Ошибки в выборе и использовании моющих средств. Нормы расхода моющих средств.	12
<b>Раздел 1.10 Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.</b>			
<b>ПК 1.2- 1.3</b>	Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря. Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде.	12
<b>ПК 1.2- 1.3</b>	Дифференцированный зачет	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6

<b>УП 01.02. Учебная практика</b>			
<b>1 курс</b>			
<b>Раздел 2.1 Удаление остатков пищи с инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов</b>			
<b>ПК 2.1</b>	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Санитарные требования к удалению остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря. Рекомендации по организации работы моечной общепита	18
<b>Раздел 2.2. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды</b>			
<b>ПК 2.3</b>	Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья посуды, инвентаря, приборов	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды.	24
<b>Раздел 2.3. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</b>			
<b>ПК 2.1</b>	Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Санитарные требования, предъявляемые чистящим, моющим, дезинфицирующим средствам.	36
<b>Раздел 2.4 Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом</b>			
<b>ПК 2.1</b>	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила мойки и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Инструкции по мытью посуды в общепите.	36
<b>Раздел 2.5 Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря</b>			

<b>ПК 2.3</b>	Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила пользования посудомоечной машины для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.	36
<b>Раздел 2.6 Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине</b>			
<b>ПК 2.3</b>	Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине. Требования, предъявляемые к мойке производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине.	60
<b>Раздел 2.7 Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам</b>			
<b>ПК 2.2</b>	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Шкафы для сушки кухонной посуды и производственного инвентаря. Правила сушки кухонной посуды и производственного инвентаря. Раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	24
	2 курс		
<b>Раздел 2.8 Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды</b>			
<b>ПК 2.1</b>	Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Санитарные требования, предъявляемые чистке поверхностей производственного инвентаря. Правила обращения с инструментом и оборудованием, предназначенным для чистки производственного инвентаря. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря.	36



<b>ПК 2.1</b>	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой, фаянсовой и керамической)	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Санитарные требования, предъявляемые чистке поверхностей кухонной посуды. Правила обращения с инструментом и оборудованием, предназначенным для чистки фарфоровой, фаянсовой и керамической кухонной посуды. Чистка всех типов поверхностей фарфоровой, фаянсовой и керамической кухонной посуды.	36
<b>ПК 2.1</b>	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (эмалированной, алюминиевой и чугунной)	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Санитарные требования, предъявляемые чистке поверхностей кухонной посуды. Правила обращения с инструментом и оборудованием, предназначенным для чистки металлической кухонной посуды. Чистка всех типов поверхностей металлической кухонной посуды.	36
<b>ПК 2.1</b>	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (медной, латунной и из нержавеющей стали )	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Санитарные требования, предъявляемые чистке поверхностей кухонной посуды. Правила обращения с инструментом и оборудованием, предназначенным для чистки кухонной посуды. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды: медной, латунной и из нержавеющей стали.	36
<b>ПК 2.1</b>	Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной, стеклянной и пластмассовой)	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Санитарные требования, предъявляемые чистке поверхностей кухонной посуды. Правила обращения с инструментом и оборудованием, предназначенным для чистки пластмассовой кухонной посуды. Чистка всех типов поверхностей кухонной	36

		посуды: деревянной, стеклянной и пластмассовой.	
<b>ПК 2.1</b>	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды и инвентаря	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующим средствам при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря. Санитарные требования, предъявляемые чистящими, моющими и дезинфицирующим средствам.	36
<b>Раздел 2.9 Чистка и мойка столовой посуды и приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.</b>			
<b>ПК 2.1</b>	Правила чистки столовой посуды и приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила чистки столовой посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. Правила чистки приборов в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.	60
<b>Раздел 2.10 Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборы ручным и механическим способом.</b>			
<b>ПК 2.1</b>	Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным 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	60
		посуды и приборов ручным способом. Требования к мытью столовой посуды и приборов ручным способом.	

<b>ПК 2.1</b>	Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов 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.	60
<b>Раздел 2.11 Правила пользования посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов.</b>			
<b>ПК 2.3</b>	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. Правила пользования посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов.	36
<b>ПК 2.3</b>	Содержание посудомоечных машин для столовой посуды в чистом и исправном виде.	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила содержания посудомоечных машин для столовой посуды в чистом и исправном виде.	36
<b>Раздел 2.12 Обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</b>			
<b>ПК 2.2</b>	Обеспечение правильных условий хранения чистящих средств и моющих средств.	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обеспечение правильных условий хранения чистящих и моющих средств.	48
<b>ПК 2.2</b>	Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств.	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обеспечение правильных условий хранения дезинфицирующих средств.	18

<b>ПК 2.1 – 2.3</b>	Дифференцированный зачет	Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
---------------------	--------------------------	---	---

#### **4. Условия реализации рабочей программы учебной практики**

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

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется лаборатория «Технология приготовления пищи».

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

плита, жарочный шкаф, холодильник, электромясорубка, фритюрница, слайсер; инструменты в соответствии с паспортом лаборатории; рабочие места для обучающихся.

##### **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/ 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 – 6-изд. 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. сайт Karcher [www.newcom.ru](http://www.newcom.ru)

2. сайт по клинингу [www.cleaning.com](http://www.cleaning.com)

3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

4. 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**

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

Освоение учебной практики ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла «Организация рабочего места кухонного работника», «Производственная санитария и гигиена труда», «Безопасные условия, охрана труда и техника безопасности», «Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем», «Безопасность жизнедеятельности».

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК:

МДК.01.01 «Технология уборки производственных помещений»;

МДК.02.01 «Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды»; МДК.03.01 «Технология подготовки столовой посуды и приборов».

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

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает, 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 учебной практики (видов профессиональной деятельности)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>АПМ.01. Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов</b>		
ПК 1.1 Моет производственные помещения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>•проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>•поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>•содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.</li> </ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> </ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>•пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;</li> </ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 2.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>•мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;</li> <li>•мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине; – •пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> </ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике

ПК 2.2 Чистит и раскладывает на хранение столовую и кухонную посуду и производственный инвентарь.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам; •чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>– •пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> </ul>	оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 2.3 Содержит посудомоечную посуду и уборочную технику в чистом и исправном виде	•содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.	оценка при выполнении работ по учебной практике
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		
<b>ПМ.02. Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд</b>		
ПК 2.1. Производить первичную обработку сырья.	Производит механическую кулинарную обработку овощей, плодов и грибов приготавливает несложные овощные полуфабрикаты производит несложную нарезку овощей и грибов	оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 2.2. Готовить несложные блюда.	подготавливает пряности и приправы готовит несложные блюда	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		

Результаты (освоенные компетенции)	Общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Рационально организует работу.	свою	- 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



		практике, 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 учебной и производственной практике, защита портфолио
ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности	- реагирование на различные ситуации в ходе обучения	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

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



