Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования Чувашской Республики

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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**

**1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа учебной практики УП.02 по ПМ.02 Использование оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания является частью 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.

**.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Программа рассчитана на прохождение студентами учебной 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.02 Использование оборудования, инвентаря и посуды 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 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. | |
| **Должен уметь:**   проверять рабочее состояние и пользоваться электрическими, газовыми котлами, плитами, шкафами, кипятильниками;   пользоваться уборочной техникой, средствами, необходимыми при обработке разных видов поверхностей посуды, приборов, производственного инвентаря;   соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;   обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;   проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья посуды, приборов и производственного инвентаря;   пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;   соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов;   чистить и мыть производственный инвентарь, посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;   обеспечивать правильные условия хранения чистой посуды, приборов; чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | |
| **Должен знать:**   представление о работе кухни;   важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению;   возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии;   требования к личной гигиене персонала;   внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;   основную классификацию производственного инвентаря, посуды и приборов;   виды поверхностей производственного инвентаря, посуды, приборов и их характеристики;   требования к качеству подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов;   правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов;   правила мойки производственного инвентаря, посуды и приборов ручным и механическим способом;   виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;   правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;   требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря, посуды и приборов;   правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;   рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;   требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов;   правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;   правила утилизации отходов. | |

**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 оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

- руководители практики знакомятся с отчетом обучающегося;

- руководители практики осуществляют оценивание приобретенного обучающимися первоначального практического опыта.

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. Экскурсия. | 6 |
| 2 | ПП. Ознакомление с ассортиментом производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. | 6 |
| 3 | ПП. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды. | 6 |
| 4 | ПП. Ознакомление с ассортиментом столовых приборов. | 6 |
| 5 | ПП. Ознакомление с ассортиментом приспособлений для подачи и разделывания блюд. | 6 |
| 6 | ПП. Ознакомление с ассортиментом приборов, приспособлений, инвентаря. | 6 |
| 7 | ПП. Ознакомление с видами поверхностей посуды и инструментов. | 6 |
| 8 | ПП. Ознакомление с видами поверхностей приборов и приспособлений. | 6 |
| 9 | ПП. Безопасное использование чистящих, моющих, дезинфицирующих средств в пищевой промышленности. | 6 |
| 10 | ПП. Организация работы по подготовке производственного инвентаря, инструмента к использованию. | 6 |
| 11 | ПП. Организация работы по подготовке кухонной посуды к использованию. | 6 |
| 12 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды к использованию. | 6 |
| 13 | ПП. Организация работы по подготовке приборов и приспособлений к использованию. | 6 |
| 14 | ПП. Ознакомление с видами и правилами мойки посудомоечных машин. | 6 |
| 15 | ПП. Организация работы по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей кухонной посуды. | 6 |
| 16 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей столовой посуды. | 6 |
| 17 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных типов поверхностей приборов. | 6 |
| 18 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки производственного инвентаря. | 6 |
| 19 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки инвентаря и кухонной посуды. | 6 |
| 20 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки столовой посуды и приборов. | 6 |
| 21 | ПП. Выполнение работ по обеспечению условий ухода и хранения производственного инвентаря, посуды и приборов. | 6 |
| 22 | ПП. Изучение правил по технике безопасности в лаборатории при работе с кухонной посудой и инвентарем. Удаление остатков пищи | 6 |
| 23 | ПП. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | 6 |
| 24 | ПП. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | 6 |
| 25 | ПП. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 |
| 26 | ПП. Правила пользования и мойка в посудомоечной машине производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 |
| 27 | ПП. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам. | 6 |
| 28 | ПП. Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 |
| 29 | ПП. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря. | 6 |
| 30 | ПП. Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | 6 |
| 31 | ПП. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | 6 |
| 32 | ПП. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | 6 |
| 33 | ПП. Безопасное использование моющих средств в пищевой промышленности. | 6 |
| 34 | ПП. Безопасное использование чистящих средств в пищевой промышленности. | 6 |
| 35 | ПП. Безопасное использование дезинфицирующих средств в пищевой промышленности. | 6 |
| 36 | ПП. Организация работы по подготовке производственного инвентаря, инструмента к использованию. | 6 |
| 37 | ПП. Организация работы по подготовке кухонной посуды к использованию. | 6 |
| 38 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды (хрустальной и стеклянной) к использованию. | 6 |
| 39 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды к использованию. | 6 |
| 40 | ПП. Организация работы по подготовке приборов и приспособлений к использованию. | 6 |
| 41 | ПП. Ознакомление с видами посудомоечных машин. | 6 |
| 42 | ПП. Соблюдение правил мойки посудомоечных машин. | 6 |
| 43 | ПП. Подготовка к работе посудомоечных машин. | 6 |
| 44 | ПП. Организация работы по Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей кухонной посуды. | 6 |
| 45 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки производственного инвентаря, посуды. | 6 |
| 46 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных видов поверхностей столовой посуды. | 6 |
| 47 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил чистки разных типов поверхностей приборов. | 6 |
| 48 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки инвентаря и кухонной посуды. | 6 |
| 49 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил мойки столовой посуды и приборов. | 6 |
| 50 | ПП. Выполнение работ по обеспечению условий ухода и хранения производственного инвентаря, посуды и приборов. | 6 |
| 51 | ПП. Безопасное использование моющих средств в пищевой промышленности. | 6 |
| 52 | ПП. Безопасное использование чистящих средств в пищевой промышленности. | 6 |
| 53 | ПП. Безопасное использование дезинфицирующих средств в пищевой промышленности. | 6 |
| 54 | ПП. Организация работы по подготовке производственного инвентаря, инструмента к использованию. | 6 |
| 55 | ПП. Организация работы по подготовке кухонной посуды к использованию. | 6 |
| 56 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды (хрустальной и стеклянной) к использованию. | 6 |
| 57 | ПП. Организация работы по подготовке столовой посуды к использованию. | 6 |
| 58 | ПП. Организация работы по подготовке приборов и приспособлений к использованию. | 6 |
| 59 | ПП. Ознакомление с видами посудомоечных машин. | 6 |
| 60 | ПП. Соблюдение правил мойки посудомоечных машин. | 6 |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | 6 |
|  | 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.