Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования Чувашской Республики

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. |  |

**1.Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа производственной практики ПП.01 поПМ.01 Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания 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:**

Программа рассчитана на прохождение практики в объеме 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание и уборка пищеблока на предприятиях общественного питания.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты освоения** | **Основные показатели оценки результата** |
| ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  | Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Умеет работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| 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;
 |

**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 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 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. Выполнение правил по соблюдению безопасных условий труда при работе с уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений. | 6 |
| 2 | ПП. Выполнение работ по подбору средств уборки для производственных помещений в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 3 | ПП. Выполнение работ по соблюдению безопасных условий труда при работе со средствами уборки в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 4 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления рабочего раствора для санитарной обработки помещений в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 5 | ПП. Выполнение работ по соблюдению рациональных методов и приемов выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 6 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки овощного цеха в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 7 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки мясорыбного цеха в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 8 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки птицегольевого цеха в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 9 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки мучного цеха в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 10 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки холодного цеха в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 11 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки горячего цеха в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 12 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки моечных на предприятиях питания в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 13 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки помещения для нарезания хлеба и раздаточной в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 14 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки экспедиции в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 15 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки помещений для обслуживания посетителей в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 16 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки складских помещений в соответствии с СанПиНом. | 6 |
| 17 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил санитарной уборки производственных помещений с применением уборочной техники. | 6 |
| 18 | ПП. Выполнение работ по соблюдению правил техники безопасности с применением уборочной техники. | 6 |
| 19 | ПП. Выполнение работ по генеральной уборке заготовочных производственных помещений. | 6 |
| 20 | ПП. Выполнение работ по генеральной уборке доготовочных производственных помещений. | 6 |
| 21 | ПП. Выполнение работ по экономии ресурсов на производстве. | 6 |
| 22 | ПП. Выполнение работ по рациональному использованию материальных ресурсов на производстве. | 6 |
| 23 | ПП. Выполнение работ по уборке помещений для обслуживания посетителей (помещения входной группы).  | 6 |
| 24 | ПП. Выполнение работ по уборке помещений для обслуживания посетителей (помещения санитарно - гигиенической группы). | 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.