ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании МО мастеров  производственного обучения  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Любященко Е.В  (протокол № 1 от 28 августа 2020 г.) | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_Мартынович Л.Л.  «28» августа 2020 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**МДК. 01.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ»**

**профессионального учебного цикла**

**основной образовательной программы**

**по профессии: 13249 «Кухонный рабочий»**

Разработала: Мастер производственного обучения

Любященко Елена Викторовна

с. Бея, 2020

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ………………………………… 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …………….. 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ………... 6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ……………… 8

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ……………………………………………………………………………….. 8

6. ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА …………………………………………………... 9

**Пояснительная записка**

При разработке программы учтены:

• Особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

• неоднородность состава группы детей с ограниченными возможностями здоровья;

• диапазон возможностей освоения детьми с ограниченными возможностями здоровья образовательных программ в различных условиях обучения.

Содержание программы учебной практики адаптировано с учетом возможностей лиц рассматриваемой категории. Значительно снижены объем и глубина изучаемого материала, упрощена структура изучаемого материала.

Обучающимся с нарушениями интеллектуального развития дается значительно менее широкая система знаний и умений, ряд понятий не изучаются. Вместе с тем формируемые у них профессиональные знания, умения и навыки должны быть вполне достаточными для того, чтобы подготовить их к труду по получаемой профессии. В обучении подростков с нарушениями интеллектуального развития мастерами производственного обучения используются специфические методы и приемы, облегчающие им усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности – метод маленьких порций. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно. При изучении сложных понятий осуществляется опора на практическую деятельность, широко используется наглядность. А также используются технологические карты для закрепления у обучающихся с нарушениями интеллектуального развития последовательности выполнения трудовых действий.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум»

Разработчик: Любященко Елена Викторовна, мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к использованию на Методическом объединении мастеров производственного обучения Филиал ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум»

**1. Паспорт рабочей программы учебной практики**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Адаптированная образовательнаярабочаяпрограмма профессионального учебного цикла в соответствии с:

**-** Профессиональным стандартом Индустрии питания по профессии 13249 Кухонный работник для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

-ФЗ от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в РФ»

-ФЗ от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

-ГП РФ "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства РФ от 01.12.2015 г. № 1297;

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная практика входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3. Цель:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

- усвоение приемов, методов и способов обработки;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**1.4. Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации**.**

**1.5. Формы проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в форме учебных занятий по 4 - 6 часов.

**1.6. Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика проводится рассредоточено в течение учебного года, в учебной лаборатории, расположенной на территории Филиала ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум»

**1.7. Количество часов на освоение программы учебной практики**

МДК. 01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной посуды и приборов - 68 часов практических заданий.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате освоения учебной практики обучающийся:

**Должен знать:**

-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.

-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.

-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.

-виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.

-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

-требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

-правила утилизации отходов

**Должен 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

-обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

**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.

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия 13249 «Кухонный рабочий», срок обучения 10 месяцев.

**Учебная практика**

**Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование темы** | **Кол-во часов** |
| 1 | Классификация производственного инвентаря и  кухонной посуды | 6 |
| 2 | Характеристика кухонной посуды, назначение,  правила ухода | 20 |
| 3 | Виды производственного оборудования | 20 |
| 4 | Столовые приборы и столовое бельё | 12 |
| 5 | Чистка поверхностей  столовой посуды, приборов | 10 |
| **Итого** | | **68** |

**Содержание программы учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  разделов и тем | Содержание учебного материала | Объем часов |
| **МДК.01.02 Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов** | | |
| Тема 1. Классификация производственного инвентаря и  кухонной посуды | **Содержание:** | **5** |
| Инструктаж по технике безопасности | 2 |
| Основная классификация производственного инвентаря и кухонной посуды | 3 |
| Тема 2. Характеристика кухонной посуды, назначение,  правила ухода | **Содержание:** | **20** |
| 1. Виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды (металлической) их характеристики, правила уход. | 4 |
| 2. Виды кухонной посуды из фарфора и керамики, характеристики, уход | 4 |
| 3. Виды кухонной посуды из хрусталя и стекла, их характеристики, правила ухода | 4 |
| 4. Виды поверхностей кухонной посуды деревянной и пластмассовой, их характеристики, правила уход | 4 |
| 5. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. | 4 |
| Тема 3. Виды производственного оборудования | Содержание: | **20** |
| 1. Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе | 4 |
| 2. Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. | 4 |
| 3. Виды и характеристика посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря | 4 |
| 4. Правила эксплуатации и проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды. | 4 |
| 5. Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного  инвентаря и кухонной посуды. | 4 |
| Тема 4. Столовые приборы и столовое бельё | Содержание | **12** |
| 1. Столовые приборы: виды, ассортимент, назначение, дизайн, размеры характеристика. Основные столовые приборы. | 4 |
| 2. Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы. | 4 |
| 3. Дезинфицирующие средства для столового белья. Техника безопасности при стирке и утюжке белья | 4 |
| Тема 5. Чистка поверхностей  столовой посуды, приборов | Содержание | **10** |
| 1. Методы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов | 4 |
| 2. Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов | 4 |
| 3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиен. Правила утилизации отходов | 2 |
| Всего: | | **68** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации программы модуля имеется учебная лаборатория.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

• комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;

• комплект учебно-методической документации;

• наглядные пособия (плакаты, раздаточный материал).

Оборудование учебной лаборатории:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда, 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения: освоенные умения, усвоенные знания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения:

- Оценка выполнения работ на учебной практике выгружать продукцию из тары.

транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару.

- Оценка выполнения работ на учебной практике заполнять котлы водой.

- Оценка выполнения работ на учебной практике мытье и ополаскивание производственного инвентаря и кухонную посуду ручным способом.

- Оценка выполнения работ на учебной практике устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.

- Оценка выполнения работ на учебной практике мытье производственного инвентаря и кухонную посуду в посудомоечной машине; пользоваться посудомоечной машиной; содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде. - Оценка выполнения работ на учебной практике чистики всех типов поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря

- Оценка выполнения работ на учебной практике удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.

- Оценка выполнения работ на учебной практике сушка и раскладывания кухонную посуду и производственный инвентарь по местам.

**6. 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. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.

Дополнительные источники, Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

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