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.) | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_Мартынович Л.Л.«28» августа 2020 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 **МДК 01.01 «ТЕХНОЛОГИЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ»**

**профессионального учебного цикла**

**основной образовательной программы**

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

Разработала: Мастер производственного обучения

 Любященко Елена Викторовна

**с. Бея, 2020**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**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 ……………… 7

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ………………………………………………………………………………… 9

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. 01.01 Технология уборки производственных помещений» - 68 часов практических занятий.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Требования к результатам освоения учебной практики**

***Должен знать:***

-структуру и планировку производственных помещений.

-виды поверхностей стен и полов производственных помещений.

-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.

-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.

-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.

-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.

-средства уборки, необходимые в процессе

подготовки производственных помещений, и правила их

применения.

-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.

-рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.

-требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.

-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.

-требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.

-требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.

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

-внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.

***Должен 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.

-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.

***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.

**2. Структура и содержания учебной практики**

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

**Учебная практика**

**Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование темы** | **Кол-во часов** |
| 1 | Производственные помещения | 4 |
| 2 | Уборочная техника  | 18 |
| 3 | Моющие и дезинфицирующие средства  | 6 |
| 4 | Уборка производственных помещений | 30 |
| 5 | Дезинфекция и правила хранения дезинфицирующих средств | 10 |
| **Итого** | **68** |

**Содержание программы учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиеразделов и тем | Содержание учебного материала  | Объем часов |
| «МДК. 01.01 Технология уборки производственных помещений» |
| Тема 1. Производственные помещения | **Содержание:** | **4** |
| Инструктаж по охране труда и ТБ в учебных мастерских | 2 |
| Организация рабочего места кухонного рабочего. | 2 |
| Тема 2. Уборочная техника | **Содержание:** | **18** |
| Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой и по окончанию). | 6 |
| Правила использования уборочной техники и средств уборки, разных видов поверхностей производственных помещений. | 6 |
| Правила содержание посудомоечных машин в чистом | 6 |
| Тема 3. Моющие и дезинфицирующие средства | Содержание: | **6** |
| Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих дезинфицирующих средств. | 6 |
| Тема 4. Уборка производственных помещений | Содержание | **30** |
| Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены (заготовочных цехов). | 6 |
| Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены (доготовочных цехов). | 6 |
| Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены (уборка залов). | 6 |
| Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен (складских помещений). | 6 |
| Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня. | 6 |
| Тема 5. Дезинфекция и правила хранения дезинфицирующих средств | Содержание | 10 |
| Обеспечение правильных условий  хранения моющих и дезинфицирующих средств | 2 |
| Проведение дезинфекции в рабочих зонах | 6 |
| Зачет | 2 |
| Всего:  | **68** |

**4. Условия реализации учебной практики**

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

**мастерская**:

* лаборатория поваров

Оборудование лаборатории:

* комплект производственного инвентаря, инструментов, посуды;
* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (плакаты).
* рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

**4.2. Средства обучения:**

**Технические средства: швабры, тележки, ёмкости, ветошь**

Инструкционные карты (для изучения в процессе учебной практики технологических приемов, операций и видов работ);

Технологические (инструкционно-технологические) карты для выполнения работ комплексного характера (простых и сложных);

Дидактические материалы (карточки – задания, материалы на печатной основе, обзорно-повторительные таблицы и т.д.);

Плакаты, таблицы;

Требования к выполнению учебной и производственной практик;

Требования к выполнению проверочных работ, выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работ;

Методические рекомендации по оформлению отчетов о практике;

Единый тарифный квалификационный справочник.

**Техническая документация и учебная литература:**

Санитарный минимум, ТБ;

Учебная литература.

**Средства информации:**

Квалификационная характеристика;

Критерии оценок знаний, умений и навыков, обучающихся по производственному обучению;

Правила безопасности труда в учебной мастерской;

Инструкции по безопасности труда при работе на технологическом оборудовании;

Правила противопожарной безопасности;

Правила поведения обучающихся в учебной мастерской;

Закон РФ «О защите прав потребителей»;

Справочные таблицы.

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

 Учебная практика проводится мастерами производственного обучения

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2, 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 практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

1. Оценка выполнения работ на учебной практике применения правил мытья производственных помещений

2. Оценка выполнения работ на учебной практике хранения моющих и дезинфицирующих средств

3. Оценка выполнения работ на учебной практике применения правил мытья с использованием моющих и дезинфицирующих средств

4. Оценка выполнения работ на учебной практике

**6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

Справочники:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.Учебник. - М.: «Академия», 2016.

2. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии. Учебное пособие 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Академия, 2010.