|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Руководитель методического объединения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Уборка производственных помещений**

по профессии 13249 Кухонный рабочий

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ Фонда оценочныхсредств** | **3** |
| **Организация контроля и оценка освоения программы уп пм** | **8** |
|  **Задания и инструменты для оценки освоения умений и усвоения знаний для текущего контроля и промежуточной аттестации по уп пм** | **9** |
| **пРиложение 1. КонтрольнО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний Уп пм** | **10** |
| **Приложение 2. Промежуточная аттестация** | **12** |

1. **ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля «Уборка производственных помещений».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| *1* | *2* | *3* |
| Тема 1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой) | **знают:** последовательность проверки рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений**умеют:** проверять рабочее состояние уборочной техники  | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 2. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы) | **знают:** последовательность проверки рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений**умеют:** проверять рабочее состояние уборочной техники | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 3. Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. | **знают:** правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.**умеют:** правильно использовать уборочную технику и средства уборки  | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 4. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств. | **знают:** инструкции по выбору и использованию моющих средств.**умеют:** соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих средств. | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 5. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. | **знают:** инструкции по выбору и использованию дезинфицирующих средств.**умеют:** инструкции по выбору и использованию дезинфицирующих средств. | Учебно-производственные работы.Экспертное наблюдение. |
| Тема 6. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (заготовочных цехов). | **знают:** правила **у**борки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (заготовочных цехов).**умеют:** производить уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (заготовочных цехов). | Учебно-производственные работы. |
| Тема 7. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (доготовочных цехов). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (доготовочных цехов).**умеют:** производить уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (доготовочных цехов). | Экспертное наблюдение. |
| Тема 8. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (кондитерских цехов). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (кондитерских цехов).**умеют:** организовывать уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (кондитерских цехов). | Учебно-производственные работы. |
| Тема 9. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (уборка обеденных залов). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (уборка обеденных залов).**умеют:** организовывать уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (уборка обеденных залов). | Экспертное наблюдение. |
| Тема 10. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (в складских помещениях). | **знают:** правила организации уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (в складских помещениях).**умеют:** организовывать уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (в складских помещениях). | Учебно-производственные работы. |
| Тема 11. Обеспечивание правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования | **знают:** правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования**умеют:** обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования | Экспертное наблюдение. |
| Тема 12. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы) | **знают:** правила проведения дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)**умеют:** проводить дезинфекцию в рабочих зонах (физические методы) | Учебно-производственные работы. |
| Тема 13. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (химические методы) | **знают:** правила проведения дезинфекции в рабочих зонах (химические методы)**умеют:** проводить дезинфекции в рабочих зонах (химические методы) | Экспертное наблюдение. |
| Тема 14. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов) | **знают:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов)**умеют:** правильно проводить генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 15. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов)**уметь:** правильно проводить генеральную уборку производственных помещений (доготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 16. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов)**уметь:** правильно проводить генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 17. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений)**уметь:** правильно проводить генеральной уборки производственных помещений (складских помещений) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 18. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов)**уметь:** правильно проводить генеральной уборки производственных помещений (залов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 19. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов)**уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 20. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов)**уметь:** правильно поддерживать в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 21. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов)**уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов) |  |
| Тема 22. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений)**уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений) |  |
| Тема 23. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов)**уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов) |  |
| Тема 24. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. | **знать:** правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.**уметь:** пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. |  |
| Тема 25. Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде | **знать:** правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде**уметь:** содержать уборочную технику в чистом и исправном виде |  |
| Зачет |  | Индивидуальное задание  |

# **Организация контроля и оценка освоения программы УП пМ**

Контроль освоения программы учебной практики профессионального модуля (далее ПМ) «Уборка производственных помещений**»** осуществляется в форме, учебно-производственной работы, экспертного наблюдения и зачета.

Аттестация по УП ПМ осуществляется в форме зачета. Объектом оценки освоения УП ПМ являются умения и знания. Оценка освоения программы УП ПМ осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

**3. ЗАДАНИЯ И ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УП ПМ**

Задания и инструменты для оценки освоенных знаний УП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Устный опрос | Эталон ответов |
| Тестовые задания | Эталон ответов |
| Теоретические вопросы | Эталон ответов  |
| Индивидуальное задание |  |
|  | Зачет | Эталон ответов |

Задания и инструменты для оценки освоенных умений УП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Тестовые задания | Эталон ответов |
| Учебно-производственная работа | Экспертное наблюдение навыков |
|  | Зачет  | Эталон ответов |

**Приложение 1**

**Контрольно-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний УП ПМ**

Собранный материал предназначен для осуществления контроля по индивидуальным заданиям учебной практики профессионального модуля «Уборка производственных помещений».

Зачет по учебной практике выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по учебной практике ина основании положительных результатов выполнения практического задания (решение ситуационных задач).

**Вопросы:**

1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой )
2. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы)
3. Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
4. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств.
5. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств.
6. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (заготовочных цехов).
7. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (доготовочных цехов).
8. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (кондитерских цехов).
9. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (уборка обеденных залов).
10. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (в складских помещениях).
11. Обеспечивание правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
12. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)
13. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (химические методы)
14. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов)
15. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов)
16. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов)
17. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений)
18. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов)
19. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов)
20. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов)
21. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов)
22. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений)
23. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов)
24. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.
25. Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде

**Приложение 2**

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Контрольно- оценочные средства для зачета по учебной практике профессионального модулю «Уборка производственных помещений»**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА Г.ОРЕНБУРГА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ»

**ДНЕВНИК**

**учебной практики**

**по ПМ.01 Уборка производственных помещений**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество

Специальность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Код и наименование специальности)

Группа №

 Обучение очное

20\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Ежедневный учёт выполнения работ
2. Приложения1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата | Наименование темы учебной практики(виды выполняемых работ)Краткое содержание выполненных работ | Кол-вочасов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

(дата)

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1 В качестве приложения к Дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео - материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

**Перечень приложений к дневнику**

|  |  |
| --- | --- |
| Номер приложения | Наименование приложения |
| Приложение А | Характеристика предприятия общественного питания(базы практики) |
| Приложение Б | Технологические карты блюд, изделий |
| Приложение В | Технологические схемы приготовления блюд, изделий |
| Приложение С | Презентации по заданию практики |
| Приложение D | Рисунки, фотоматериалы, видеоматериалы. |