|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделения  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.  Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. |

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Уборка производственных помещений**

по профессии 13249 Кухонный

рабочий, адаптированная для лиц с ОВЗ

(легка степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Количество часов: 180

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **стр.** |
|  | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **3** |
|  | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **6** |
|  | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **9** |
|  | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **12** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Уборка производственных помещений**

**1.1.** **Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

Основными целями организации и проведения учебной практики являются:

- закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения;

- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

- изучение особенностей деятельности предприятия;

- приобретение первичных профессиональных навыков и умений в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах;

- принятие участия в конкретном технологическом процессе;

- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров видов работ.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ.01 Уборка производственных помещений и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

*1.1.1.Перечень общих компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1. | Рационально организовывает свою работу. |
| ОК 2. | Соблюдает личную гигиену. |
| ОК 3. | Взаимодействует с другими работниками и руководством. |
| ОК 4. | Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. |

*1.1.2. Перечень профессиональных компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ПК 1.1 | Моет производственные помещения. |
| ПК 1.2 | Проводит дезинфекцию рабочих зон. |
| ПК 1.3 | Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. |

СК.1 Проявлять навыки самостоятельно производственной деятельности, основанной на принципах соблюдения требований безопасности.

СК. 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний, основ законодательства и социальных норм.

СК.3 Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации современного общества.

СК.4 Использовать возможности и ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК.5 Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг

*1.1.3. Перечень личностных результатов*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование личностных результатов*** |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 15 | Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

*1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:*

|  |  |
| --- | --- |
| Выполнять трудовые действия | * 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. |
| Знать | * структуру и планировку производственных помещений; * представление о работе кухни; * виды поверхностей стен и полов производственных помещений; * правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений; * привила 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. |
| Уметь | * мыть производственные полы и стены производственных помещений; * проводить дезинфекцию в рабочих зонах; * проводить генеральную уборку производственных помещений; * поддерживаться 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. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики**

УП.01- 192 часов.

**2. содержание программы учебной практики**

**Тематический план и содержание программы учебной практики:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы (этапы) практики** | **Кол-во часов/ недель** | **Виды производственных работ** |
|  | **ПМ.01. Уборка производственных помещений** | **192** |  |
| **1** | Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой ) | **6** | Проверяет рабочее состояние уборочной техники перед работой. |
| **2** | Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы) | **6** | Проверяет рабочее состояние уборочной техники после окончания работы. |
| **3** | Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. | **12** | Изучает правила и использует уборочную технику и средства уборки. |
| **4** | Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств. | **6** | Соблюдает инструкцию по выбору и использует моющие средства. |
| **5** | Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. | **6** | Соблюдает инструкцию по выбору и использует дезинфицирующие средства. |
| **6** | Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (заготовочных цехов). | **6** | Убирает производственные помещения 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). | **6** | Убирает 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). | **6** | Убирает 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). | **6** | Убирает 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). | **6** | 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 | **6** | Обеспечивает правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| **12** | Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы) | **6** | Проводит дезинфекцию в рабочих зонах (физические методы) |
| **13** | Проведение дезинфекции в рабочих зонах (химические методы) | **6** | Проводит дезинфекцию в рабочих зонах (химические методы) |
| **14** | Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов) | **6** | Проводит правильную генеральную уборку производственных помещений (заготовочных цехов) |
| **15** | Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов) | **6** | Проводит правильную генеральную уборку производственных помещений (доготовочных цехов) |
| **16** | Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов) | **12** | Проводит правильную генеральную уборку производственных помещений (кондитерских цехов) |
| **17** | Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений) | **12** | Проводит правильную генеральную уборку производственных помещений (складских помещений) |
| **18** | Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов) | **12** | Проводит правильную генеральную уборку производственных помещений (залов) |
| **19** | Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов) | **6** | Правильно поддерживает в чистоту и порядок производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов) |
| **20** | Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов) | **6** | Правильно поддерживает в чистоту и порядокпроизводственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов) |
| **21** | Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов) | **6** | Правильно поддерживает в чистоту и порядокпроизводственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов) |
| **22** | Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений) | **6** | Правильно поддерживает в чистоту и порядокпроизводственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений) |
| **23** | Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов) | **6** | Правильно поддерживает в чистоту и порядокпроизводственных помещений в течение рабочего дня (залов) |
| **24** | Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. | **12** | Правильно использует моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. |
| **25** | Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде | **12** | Правильно содержит уборочную технику в чистом и исправном виде |
| **26** | Дифференцированный зачет | **6** |  |
|  | Итого по УП.01 | **192 ч/5 недель** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной программы по профессии 13249 Кухонный работник*.*

Реализация программы практики предполагает наличие кабинета: организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места слушателям, обеспечивают безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Основные печатные издания**

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студенческих учреждений высшего профессионального образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с. –ISBN978-5-7695-9599-8. –Текст: непосредственный.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудовние предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин. – Москва: Издательский центр «Академия» 2016 г. – 320 с. – ISBN978-5-7695-9267-6. – Текст: непосредственный.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для средн. проф. образования/ В. В, Усов. – 3-е издание, стер. – Москва: Академия, 2012. –416с. –  ISBN 5-7695-1164-8. – Текст: непосредственный.

**3.2.2. Основные электронные издания**

* 1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: [сайт] – Москва, 2001 – URL: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758> (дата обращения: 10.08.2022 г). – Текст: электронный.
  2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [сайт]. – Москва, 2001 – URL: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/> (дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
  3. Грамотей: электронная библиотека [сайт]. – Москва, 2022 – URL: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)[/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) (дата обращения: 12.07.2022 г). – Текст: электронный.
  4. Каталог бесплатных статей [сайт]. – Москва, 2010 – URL: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com) (дата обращения: 12.08.2022 г). – Текст: электронный.
  5. Каталог ГОСТов [сайт]. – Москва, 2019 – URL: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) (дата обращения: 02.08.2022 г). – Текст: электронный.
  6. Fictionbook.lib [сайт]. – Фикшнбук, 2001 – URL: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru) (дата обращения: 04.08.2022 г). – Текст: электронный.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие  требования. Publiccateringservices. Generalrequirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Servicesofpubliccatering. Requirementstо thepersonnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Cftering. Termsanddefinitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. КлассификацияиобщиетребованияPublic catering services Enterprises of public catering. Classificationandgeneralrequirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

**4.Контроль и оценка результатов освоения**

**уЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 1.1 Моет производственные помещения. | | - мыть производственные полы и стены производственных помещений;  - проводить генеральную уборку производственных помещений;  - поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;  - содержать уборочную технику в чистом и исправном виде. | Устный зачет |
| Экспертная оценка на практическом зачете |
| ПК 1.2Проводит дезинфекцию рабочих зон. | | - проводить дезинфекцию в рабочих зонах; | Устный зачет |
| Экспертная оценка на практическом зачете |
| ПК 1.3Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. | -пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;  - пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; | | Устный зачет |
| Экспертная оценка на практическом зачете |
| ОК 1. Рационально организовывает свою работу. | - демонстрация рациональной организации своей работы | | интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2. Соблюдает личную гигиену. | - соблюдение личной гигиены | | - результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете;  - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий. |
| ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | | - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. |
| ЛР 4  Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | - проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| ЛР 10  Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | - забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | | - оценка работы обучающегося при выполнения лабораторно-практических занятий. |
| ЛР 15  Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | выполнение трудовых функций в сфере сервиса: эффективно взаимодействует с членами команды и сотрудничает с другими людьми, осознанно выполняет профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирует профессиональную жизнестойкость. | | оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий. |
| СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -умение решать учебно- производственную задачу | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний, основ законодательства и социальных норм. | -понимание правил и норм делового этикета | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе | -умение работать с отчетной документацией | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | -умения находить нужную информацию, для осуществления профессиональных задач | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством | - понимание правил и норм делового этикета  - умение решать учебно-производственную задачу в команде | | Экспертная оценка выполнения практических заданий |