|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделения Руководитель методического объединения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. |
| СОГЛАСОВАНОПредставитель работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |  |

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды**

по профессии 13249 Кухонный

рабочий, адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Количество часов: 144

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** | **8** |
|  | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **11** |

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

**ПМ.02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды**

**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.02 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды 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 2.1  | Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.2 | Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.3  | Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. |

*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. |

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Выполнять трудовые действия  | * принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;
* удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;
* мыть и ополаскивать производственный, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;
* сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;
* чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;
* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.
 |
| Уметь  | - проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов;- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов;- чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. |
| Знать | - основную классификацию производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов;- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов и их характеристики;- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды и приборов;- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и приборов;- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;- правила утилизации отходов. |

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

Всего часов – 144.

**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. 02. Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды** | **144** |  |
| **1** | Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря | **6** | Удаляет остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря |
| **2** | Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | **6** | Проверяет рабочее состояния и подготовку к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды |
| **3** | Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **6** | Правильно пользуется чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **4** | Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **6** | Правильно пользуется чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **5** | Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом  | **6** | Моет и ополаскивает производственный инвентарь и кухонной посуды ручным способом  |
| **6** | Правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | **6** | Правильно пользуется посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **7** | Правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | **6** | Правильно пользуется посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **8** | Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине. | **6** | Моет производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине. |
| **9** | Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам. | **6** | Сушит и раскладывает кухонную посуду и производственный инвентарь по местам. |
| **10** | Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря. | **6** | Чистит всех типов поверхностей производственного инвентаря. |
| **11** | Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) | **6** | Чистит всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) |
| **12** | Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) | **6** | Чистит всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) |
| **13** | Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической) | **6** | Чистит всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической) |
| **14** | Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной) | **6** | Чистит всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной) |
| **15** | Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) | **6** | Чистит всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) |
| **16** | Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной) | **6** | Чистит всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной) |
| **17** | Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **6** | Пользуется чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **18** | Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **6** | Пользуется моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **19** | Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **6** | Пользуется дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| **20** | Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды. | **6** | Обеспечивает правильные условия хранения чистой кухонной посуды. |
| **21** | Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды. | **6** | Обеспечивает правильные условия хранения чистой кухонной посуды. |
| **22** | Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | **6** | Обеспечивает правильные условия хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. |
| **23** | Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | **6** | Содержит посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде. |
| **24** | Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | **6** | Содержит посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде. |
| **21** | Зачет по УП 02  |  |  |
|  | Итого по УП.02 | **144 ч/ 4,8 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 рабочий*.*

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. – ISBN 978-5-7695-9599-8. –Текст: непосредственный.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудовние предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин. – Москва: Издательский центр «Академия» 2016 г. – 320 с. – ISBN 978-5-7695-9267-6. – 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758) (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, 2021 – 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: 04.08.2021 г). – Текст: электронный.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие  требования. Public catering services. General requirements: 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. Services of public catering. Requirements tо the personnel: 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. Terms and definitions: 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. Классификация и общие требованияPublic catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: 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.Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: 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 2.1 Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. | - 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 2.2 Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. | - проводить дезинфекцию в рабочих зонах; | Устный зачет  |
| Экспертная оценка на практическом зачете |
| ПК 2.3 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. | -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 10Заботящийся 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 |