Департамент образования и науки Тюменской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  Председатель ЦК педагогических работников технологического направления  ГАПОУ ТО «Тобольский  многопрофильный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. М. Чубукова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_2021г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ГАПОУ ТО «Тобольский  многопрофильный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. Л. Попова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующая производством  ИП Смородинова Л.Ф  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Смородинова Л.Ф/  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

к образовательной программе профессиональногообучения и социально-профессиональной адаптации(для выпускников школ, обучающихся по специальнымкоррекционным программам восьмого вида) по профессиям: 13249 Кухонный рабочий,12882 Комплектовщик товаров.

**ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий**

**ПП.01.01. Производственная практика**

2021

Рабочая программа производственной практики разработана с учетом требований

* Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 513 от 02 июля 2013г.;
* с учетом требований единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51 Раздел «Торговля и общественное питание», утвержден постановлением Минтруда РФ, от 05.03.2004 N 30;

**Организация-разработчик**:

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области “Тобольский многопрофильный техникум”.

**Разработчики:**

1. Тарасова Р.Ш., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**Содержание:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт программы практики |  |
| 1. Результаты освоения программы практики |  |
| 1. Тематический план и содержание практики |  |
| 1. Условия реализации программы практики |  |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения практики |  |

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа практики является частью программы профессионального обучения и социально – профессиональной адаптации для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам восьмого вида по профессиям:12882 Комплектовщик товаров,13249 **Кухонный рабочий,** с учетом требований Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Выпуск №51, раздел «Торговля и общественное питание» § 8, утверждён Постановлением Минтруда РФ от 05.03. 2004г. №30).

**1.2. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Требования к результатам освоения производственной практики:**

в результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности

обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям |
| Выполнение работ кухонного работника | * осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря; * доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.; * открывать тару; * выгружать продукцию из тары; * включать, выключать электрические приборы; * устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов; * устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками; * собирать пищевые отходы. |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего-216 часа, в том числе:

в рамках освоения **ПМ. 021Кухонный рабочий – 216 часов.**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля основной образовательной программы по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ кухонного работника**

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1 Тематический план производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код  ПК | Код и наименования профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Наименования тем производственной практики | Количество часов по темам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | ПМ.02  Кухонный рабочий | 216 | Тема 1.  Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания | 6 |
| Тема 2. Выполнение работ кухонного работника | 192 |
| Тема 3.  Подготовка к сбору пищевых отходов | 18 |
| Промежуточная аттестация |  |
|  | Всего часов | 216 |  | 216 |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование  профессиональных  модулей и тем  производственной практики | Виды работ | Объем  часов | Уровень  освоения |
| ПМ.02. Кухонный рабочий | | 234 |  |
| Тема 1.  Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка на предприятии общественного питания | * Ознакомление с формой организации труда.   \_ Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятий общественного питания | 6 | 2 |
| Тема 2. Выполнение работ кухонного работника | * осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря; * доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.; * открывать тару; * выгружать продукцию из тары; * включать, выключать электрические приборы; * устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов; * устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками; | 192 | 2 |
| Тема 3. Подготовка к сбору пищевых отходов | Подготовка к сбору пищевых отходов | 18 | 2 |

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**Реализация рабочей программы учебной практики проводится на предприятии:

ИПСмородинова Л.Ф

**Оснащение**: кулинарный цех  
1.Оборудование: электрическая плита, холодильное оборудование, микроволновая печь, электро-мясорубка.

2. Инструменты и приспособления:

Ножи разделочные, доски разделочные, кастрюли 2, 2,5л, лопатки, противни; сито; столовая посуда.

3. Средства обучения:

плакаты, таблицы, рисунки.  
**4.2.Общие требования к организации образовательного процесса**  
Учебная практика проводится мастерами наставниками предприятий.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной  практикой обучающихся, должны иметь   квалификационный разряд по профессии, высшее или среднее профессиональное образование по профилю направления, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**4.4 Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Изд.7-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2017г. – 318с.: илл–(Среднее профессиональное образование)
2. БурашниковЮ.М.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.-416с.

**Интернет – ресурсы:**

<https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ производственной ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме диф. зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря. | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ с 1 по 6 разделы; * самостоятельная работа; * тестовое задание |
| Открывать тару.  Выгружать продукцию из тары. | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 7; * самостоятельная работа; |
| Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.  Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 8; * самостоятельная работа; * проверочная работа. |
| Собирать пищевые отходы. | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 9; * самостоятельная работа; * проверочная работа.   Промежуточная аттестация:   * диф.зачет. |