Департамент образования и науки Тюменской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО Председатель цикловой комиссии технологического направления ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.М. Чубукова«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. |  |
| СОГЛАСОВАНОЗав.производством ИП Смородинова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Смородинова Л.Ф/«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

к образовательной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

(для выпускников школ, обучающихся по специальным

коррекционным программам восьмого вида)

по профессиям:

13249 Кухонный рабочий,12882 Комплектовщик товаров.

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

**УП.01.01. Учебная практика**

2022

Рабочая программа учебной практики разработана с учетом требований Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Постановления МинтрудаРФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание».

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

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной 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, разработанной 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 учебной практики**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП 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.

* 1. **Требования к результатам освоения учебной 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 учебной практики:**

Всего - 612 часов, в том числе:

в рамках освоения **ПМ. 01 Кухонный рабочий – 612часов.**

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

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1 Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных модулей** | **Кол-во часов по ПМ** | **Наименование тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| Вводное занятие. | 6 | Вводное занятие. | 6 |
| Раздел 1. Производственные помещения и рабочие зоны. | 84 | Тема 1.1 Мясной цех (заготовочный) | 12 |
| Тема 1.2 Рыбный цех (заготовочный) | 12 |
| Тема 1.3 Овощной цех (заготовочный) | 12 |
| Тема 1.4 Холодный цех (доготовочный) | 12 |
| Тема 1.5 Горячий цех (доготовочный) | 12 |
| Тема1.6 Кондитерский цех. | 12 |
| Тема 1.7 Кулинарный цех. | 12 |
| Раздел 2.Виды кухонной посуды. |  36 | Тема 2.1 Чистка и мойка металлической посуды. | 12 |
| Тема 2.2 Чистка и мойка кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла. | 12 |
| Тема 2.3 Чистка и мойка пластмассовой посуды. | 12 |
| Раздел 3.Виды столовой посуды и столовых приборов. | 24 | Тема 3.1Чистка и мойка стеклянной, металлической, пластмассовой посуды. | 12 |
| Тема 3.2 Чистка и мойка столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия. | 12 |
| Раздел 4.Мойка и хранение кухонной и столовой посуды. | 24 | Тема 4.1 Режим мытья кухонной посуды. | 12 |
| Тема 4.2 Режим мытья столовой посуды. | 12 |
| Тема 4.3 Обработка ветоши для мытья посуды, столов. | 12 |
| Раздел 5. Производственный инвентарь и инструменты. | 36 | Тема 5.1 Чистка и мойка баков. | 12 |
| Тема 5.2 Чистка и мойка шкафов. | 12 |
| Тема 5.3 Чистка и мойка стеллажей. | 12 |
| Раздел 6. Уборка производственных, складских и вспомогательных помещений. | 108 | Тема 6.1 Санитарная уборка овощного склада  | 12  |
| Тема 6.2 Санитарная уборка склада сыпучих продуктов |  12 |
| Тема 6.3 Санитарная уборка мясо- рыбного цеха. | 12 |
| Тема 6.4 Санитарная уборка овощного цеха. | 12 |
| Тема 6.5 Санитарная уборка холодного цеха. | 12 |
| Тема 6.6 Санитарная уборка горячего цеха. | 12 |
| Тема 6.7 Санитарная уборка кондитерского цеха. | 12 |
| Тема 6.8 Санитарная уборка кулинарного цеха. | 12 |
| Тема 6.9 Санитарная уборка моечного отделения. | 12 |
| Раздел 7. Механическая, кулинарная обработка сырья | 198 | Тема 7.1 Механическая, кулинарная обработка овощей, плодов и грибов | 18 |
| Тема 7.2 Проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой | 18 |
| Тема 7.3 Очищать и дочищать овощи, плоды и грибы ручным способом, удалять кочерыжку у капусты | 18 |
| Тема 7.4 Форма нарезки овощей: соломка  | 18 |
| Тема 7.5 Форма нарезки овощей: брусочки | 18 |
| Тема 7.6 Форма нарезки овощей: кубики | 18 |
| Тема 7.7 Форма нарезки овощей: дольки, ломтики | 18 |
| Тема 7.8 Механическая, кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря | 18 |
| Тема 7.9 Очищать от чешуи, удалять головы и плавники ручным способом, промывать непотрошеную рыбу | 18 |
| Тема 7.10 Механическая, кулинарная обработка мяса и мясопродуктов | 18 |
|  |  | Тема 7.11 Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты | 18 |
| Раздел8. Подготовка зерновых продуктов, яиц. | 42 | Тема 8.1 Перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые | 18 |
| Тема 8.2 Просеивать муку ручным и механическим способом | 12 |
| Тема 8.3 Проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием | 12 |
| Раздел 9.Тара и упаковка. | 24 | Тема 9.1 Открывание жестяных банок. | 12 |
| Тема 9.2 Открывание картонных коробок. | 12 |
| Раздел 10. Комплектование обедов. | 12 | Тема 10.1 Сборка комплектации обедов. | 12 |
| Раздел 11. Сбор пищевых отходов. | 12 | Тема 11.1 Сбор и утилизация мусора. | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме дифф. зачета. | 6 | Проверочная работа. | 6 |

**3.2 Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики.** | **Виды работ** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **ПМ. 02 Модуль по профессии Кухонный рабочий** | **612** |  |
| Вводное занятие |  | 1. Ознакомление с содержанием учебной программы. | 6 | 1 |
| 2.Подготовка к освоению и выполнению основных учебно – производственных работ. | 1 |
| 3.Ознакомление с системами и формами контроля производственной деятельности. | 2 |
| 4.Безопасность труда, правила личной гигиены и санитарии при выполнении работ. | 2 |
| 5.Организация рабочего места. | 2 |
| 6.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарем. | 2 |
| **Раздел 1 Производственные помещения и рабочие зоны.** | **84** |  |
| Тема 1.1 Мясной цех (заготовочный). | Мойка и чистка оборудования (мясорубки), режущих инструментов, производственных столов. | 1.ТБ при мойке и чистке мясного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки заготовочного цеха. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение мойки и чистки мясного цеха:- мойка режущих инструментов;- мойка разделочных досок;- мойка и чистка мясорубки;- мойка и дезинфекция рабочих столов. |  |
| 4.Санитарное состояние цеха. |  |
| Тема 1.2 Рыбный цех (заготовочный). | Мойка и чистка режущих инструментов, скребков, производственных столов. | 1.ТБ при мойке и чистке рыбного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки заготовочного цеха. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение мойки и чистки рыбного цеха:- мойка режущих инструментов, скребков;- мойка разделочных досок;- мойка производственных столов. |  |
| 4. Санитарное состояние цеха. |  |
| Тема 1.3 Овощной цех (заготовочный) | Мойка режущих инструментов, разделочных досок, овощеочистительной машины, комбайна. | 1.ТБ при мойке и чистке овощного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки заготовочного цеха. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение мойки овощного цеха:- мойка режущих инструментов;- мойка и сушка разделочных досок;- мойка оборудования. |  |
| 4. Санитарное состояние цеха. |  |
| Тема 1.4 Холодный цех (доготовочный). | Мойка столовой посуды и приборов, режущих инструментов, производственного стола. | 1.ТБ при мойке чистке холодного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки холодного цеха. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение мойки холодного цеха:- мойка столовой посуды и приборов;- мойка режущих инструментов;- мойка производственного стола. |  |
| 4. Санитарное состояние холодного цеха. |  |
| Тема 1.5 Горячий цех (доготовочный) | Мойка производственных столов, кухонной посуды и столовых приборов, жарочных плит. | 1.ТБ при мойке горячего цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки горячего цеха. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение мойки горячего цеха:- мойка производственных столов;Мойка кухонной посуды и столовых приборов;- мойка и чистка жарочных плит. |  |
| 4. Санитарное состояние горячего цеха. |  |
| Тема 1.6 Кондитерский цех. | Мойка производственных столов, столовой посуды и приборов, кондитерских приспособлений, оборудования (миксера, блендера), жарочных плит. | 1.ТБ при мойке кондитерского цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки кондитерского цеха. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение мойки и уборки цеха:- мойка производственных столов;- мойка посуды и столовых приборов;- мойка кондитерских приспособлений;- мойка и чистка оборудования. |  |
| 4. Санитарное состояние кондитерского цеха. |  |
| Тема 1.7 Кулинарный цех. | Мойка производственных столов, кухонной посуды и приборов, разделочных досок, электроплиты. | 1.ТБ при мойке кулинарного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки кулинарного цеха. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение мойки и уборки цеха:- мойка производственных столов;- мойка кухонной посуды и приборов;- мойка разделочных досок;- мойка и чистка электроплиты.  |  |
| 4. Санитарное состояние кулинарного цеха. |  |
| **Раздел 2. Виды кухонной посуды.** | **136** |  |
| Тема 2.1 Чистка и мойка металлической посуды. | Чистка и мойка металлической посуды. | 1.ТБ при подготовке при чистке и мойке металлической посуды. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность чистки и мойки посуды. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение по чистке и мойке металлической посуды:- замочить в воде при температуре 40-45C;- чистить чистящими средствами;- ополаскивание. |  |
| 4. Санитарное состояние металлической посуды. |  |
| Тема 2.2 Чистка и мойка кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла. | Чистка и мойка кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла. | 1.ТБ при чистке и мойке прессованной посуды из жароупорного стекла. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность чистки и мойки посуды. | 2 |
| 1.Упражнение и выполнение по чистке и мойке кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла:- Мыть жаропрочную стеклянную посуду мягкой губкой, которая не оставляет царапин;- предварительно замачивайте блюдо в теплой воде;- насыпать на дно пищевой соды и капнуть немного жидкого мыла для посуды;- оставить блюдо отмокать в теплой воде примерно на 15 минут, а потом вымыть мягкой мочалкой. |  |
| 4. Санитарное состояние кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла. |  |
| Тема 2.3 Чистка и мойка пластмассовой посуды. | Чистка и мойка пластмассовой посуды. | 1.ТБ при чистке и мойке пластмассовой посуды. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. |  |
| 3. Последовательность чистки и мойки пластмассовой посуды. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке посуды:- замочить в воде при температуре 40-45C;- чистить чистящими средствами;- ополаскивание. |  |
| 4.Санитарное состояние пластмассовой посуды. |  |
| **Раздел 3 Виды столовой посуды и столовых приборов.** | **24** |  |
| Тема 3.1 Чистка и мойка стеклянной, металлической, пластмассовой посуды. | Чистка и мойка стеклянной, металлической, пластмассовой посуды. | 1.ТБ при чистке и мойке посуды. |  12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность мытья посуды. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке стеклянной, металлической, пластмассовой посуды:- замочить в воде при температуре 40-45C;- чистить чистящими средствами;- ополаскивание.- Мыть стеклянную посуду мягкой губкой, которая не оставляет царапин;- предварительно замачивайте блюдо в теплой воде;- насыпать на дно пищевой соды и капнуть немного жидкого мыла для посуды;- оставить блюдо отмокать в теплой воде примерно на 15 минут, а потом вымыть мягкой мочалкой |  |
| 4.Санитарное состояние стеклянной, металлической, пластмассовой посуды. |  |
| Тема 3.2 Чистка и мойка столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия. | Чистка и мойка столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия. | 1.ТБ при чистке и мойке столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность чистки и мойки столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия:- замачивание приборов в воде при t=45C;- чистка с разрешенными чистящими средствами;- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65С;- дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2 % раствором хлорной извести или 0,2 % раствором хлорамина, или 0,1 % раствором кальция гипохлорида с экспозицией в течение 10 мин, с последующим промыванием проточной водой с температурой не ниже 50С;- чистые столовые приборы хранят в зале в специальныхящиках – кассетах ,ручками вверх . |  |
| 4.Санитарное состояние столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия. |  |
| **Раздел 4 Мойка и хранение кухонной и столовой посуды.** | **36** |  |
| Тема 4.1 Режим мытья кухонной посуды. | Чистка и мойка кухонной посуды. | 1.ТБ при мытье кухонной посуды. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мойки кухонной посуды. | 2 |
| 1.Упражнения по мытью кухонной посуды:- механическая очистка от остатков пищи;- мытьё щётками в воде с добавлением 2%кальцинированной соды вода не ниже 40градусов С.;- ополаскивание проточной водой температуране ниже 65 градусов С;- просушивание в опрокинутом виде нарешётчатых полках и стеллажах на высоте не менее0,5 м от пола. Щётки для мытья посуды после окончанияработы очищают и замачивают в горячей воде притемпературе не ниже 45 градусов с добавлениеммоющих средств. Дезинфицируют (иликипятят). Промывают под проточной водой, затемпросушивают и хранят в специально выделенномместе щётки с наличием плесени и видимыхзагрязнений, а также губчатый материал,качественная обработка которого не возможна -неиспользуется. |  |
| 4.Санитарное состояние кухонной посуды. |  |
| Тема 4.2 Режим мытья столовой посуды. | Чистка и мойка столовой посуды. | 1.ТБ при мытье столовой посуды. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность мытья столовой посуды. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке столовой посуды:- механическое удаление остатков пищи;- мытьё посуды щеткой в воде температурой 50 градусовс добавлением моющих средств;- дезинфекция во втором гнезде ванны 0,2% растворомхлорной извести или 0,2% раствором хлорамина вэкспозиции не менее 20 минут;- ополаскивание посуды в третьем гнезде ванны стемпературой не ниже 65 градусов загрузкой её вметаллические сетки ;- просушивание посуды в сушильных шкафах наспециальных полках или решётках  |  |
| 4.Санитарное состояние столовой посуды. |  |
| Тема 4.3 Обработка ветошей для мытья посуды, столов. | Обработка ветошей для мытья посуды, столов. | 1.Подготовка ветошей к обработке. | 12 | 2 |
| 2.Последовательность обработки ветошей. | 2 |
| 1.Упражнения по обработке ветошей: **1 способ:**- использованную ветошь собирают в ёмкость «Использованная (грязная) ветошь», замачивают в 1% р-ре хлорамина или в другом дезинфицирующем средстве на 30 минут, затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь». **2 способ:**- в конце смены ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания в 2% р-ре кальцинированной соды, прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».  |  |
| 4.Санитарное состояние ветошей. |  |
| **Раздел 5 Производственный инвентарь и инструменты.** | **36** |  |
| Тема 5.1 Производственный инвентарь и инструменты. | Чистка и мойка баков. | 1.ТБ при чистке и мойке баков. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность чистки и мойки баков. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке баков:- удалить пищевые отходы;- вымыть емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством (*2% раствором кальцинированной соды)* хозяйственной салфеткой;- обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе;- смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить. |  |
| 4.Санитарное состояние баков. |  |
| Тема 5.2 Производственный инвентарь и инструменты. | Чистка и мойка, сметание крошек, протирание шкафов. | 1.ТБ при чистке и мойке шкафов. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность чистки и мойки шкафов. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке шкафов:- сметание крошек с полок специальными щетками;- не реже 1 раза в неделю тщательное протирание полок с использованием 1% - ного раствора уксусной кислоты. |  |
| 4.Санитарное состояние шкафов. |  |
| Тема 5.3 Производственный инвентарь и инструменты. | Чистка и мойка стеллажей. | 1.ТБ при чистке и мойке стеллажей. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность чистки и мойки стеллажей. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке стеллажей:- чистка щетками с применением чистящих средств;- промывание горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитарное состояние стеллажей. |  |
| **Раздел 6 Уборка производственных, складских и вспомогательных помещений.** | **108** |  |
| Тема 6.1 Санитарная уборка овощного склада. | Сбор и утилизация мусора, обработка поверхностей (стены, двери) | 1.ТБ при санитарной уборке овощного склада. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность санитарной уборки овощного склада. | 2 |
| 1. Упражнения по санитарной уборке овощного склада:- сбор и утилизация мусора с помощью хозяйственного инвентаря;- чистка и мойка стен, дверей с помощью чистящих средств, щеток; - t-C воды ниже 45C;- ополаскиваниегорячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С. |  |
| 4.Санитарное состояние овощного склада. |  |
| Тема 6.2 Санитарная уборка склада сыпучих продуктов. | Сбор и утилизация мусора, чистка и мойка полок, стеллажей, обработка поверхностей (стены, двери) | 1.ТБ при санитарной уборке склада сыпучих продуктов. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность санитарной уборки склада сыпучих продуктов. | 2 |
| 1. Упражнения по санитарной уборке склада сыпучих продуктов:- сбор и утилизация мусора с помощью хозяйственного инвентаря;- чистка и мойка стеллажей с помощью чистящих средств;- чистка и мойка стен, дверей с помощью чистящих средств, щеток; - t-C воды не ниже 45C;- ополаскивание горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С. |  |
| 4.Санитарное состояние склада сыпучих продуктов. |  |
| Тема 6.3 Санитарная уборка мясо – рыбного цеха. | Чистка и мойка производственных столов, ванн; обработка поверхностей (стены, двери, подоконники); оборудования, инвентаря и приспособлений. | 1.ТБ при санитарной обработке мясо – рыбного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность санитарной обработки мясо – рыбного цеха. | 2 |
| 1. Упражнения по санитарной обработке мясо – рыбного цеха:- чистка и мойка производственных столов, оборудования, стен, подоконников, дверей производить с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45C;- ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитарное состояние мясо – рыбного цеха. |  |
| Тема 6.4 Санитарная уборка овощного цеха. | Чистка и мойка производственных столов; обработка поверхностей (стены, двери, подоконники); оборудования, инвентаря и приспособлений. | 1.ТБ при санитарной уборке овощного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3.Последовательность уборки овощного цеха. | 2 |
| 1. Упражнения по уборке овощного цеха:- чистка и мойка производственных столов, оборудования, стен, подоконников, дверей осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45C;- ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитарное состояние овощного цеха. |  |
| Тема 6.5 Санитарная уборка холодного цеха. | Чистка и мойка производственных столов, ванн, оборудования, инвентаря и приспособлений, стен, стеллажей, полок, дверей, подоконников. | 1.ТБ при санитарной уборке холодного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность чистки и мойки холодного цеха. | 2 |
| 1. Упражнения по чистке и мойке холодного цеха:- чистка и мойка производственных столов, оборудования, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45C;- ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитарное состояние холодного цеха |  |
| Тема 6.6 Санитарная уборка горячего цеха. | Чистка и мойка производственных столов, ванн, оборудования, электрических плит, инвентаря и приспособлений, стен, стеллажей, полок, дверей, подоконников. | 1.ТБ при санитарной уборке горячего цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность чистки и мойки горячего цеха. | 2 |
| 1. Упражнения по чистке и мойке горячего цеха:- чистка и мойка производственных столов, оборудования, электрических плит, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45C;- ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитарное состояние горячего цеха. |  |
| Тема 6.7 Санитарная уборка кондитерского цеха. | Чистка и мойка производственных столов, стен, подоконников, дверей, оборудования (тестомес, [тесто-делители](http://b2bresurs.com/testodeliteli-i-okrugliteli/), тестора-скатыватели); кондитерских печей, растоечных шкафов, форм для выпечки, стеллажей, баков для муки, холодильное оборудование. | 1.ТБ при санитарной уборке кондитерского цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность чистки и мойки кондитерского цеха. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке кондитерского цеха:- чистка и мойка производственных столов, оборудования, электрических плит, кондитерских печей, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений, растоечных шкафов, форм для выпечки, стеллажей, баков для муки, холодильного оборудования осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45C;- ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитарное состояние кондитерского цеха. |  |
| Тема 6.8 Санитарная уборка кулинарного цеха. | Чистка и мойка: - производственных столов; столов – вставок; - полок; - стен, дверей; - электрических плит; - электрокотлов; - моечных ванн; - передвижных стеллажей; - холодильного оборудования;- производственного оборудования (мясорубка, овощерезка,куттер, измельчитель); - морозильной камеры. | 1.ТБ при санитарной уборке кулинарного цеха. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность чистки и мойки кулинарного цеха. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке кулинарного цеха:- чистка и мойка производственных столов, оборудования (мясорубка, овощерезка, куттер, измельчитель), холодильников, морозильных камер, электрических плит, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений, моечных ванн, передвижных стеллажей, осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45C;- ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитпрное состояние кулинарного цеха. |  |
| Тема 6.9 Санитарная уборка моечного отделения. | Чистка и мойка стен, производственных столов, моечных, секционных ванн, стеллажей, полок, раковин, моечных ванн, кухонного инвентаря и приспособлений, посудомоечной машины, сушилок. | 1.ТБ при санитарной уборке моечного отделения. | 12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность чистки и мойки моечного отделения. | 2 |
| 1.Упражнения по чистке и мойке моечного отделения:- чистка и мойка производственных столов, моечных секционных ванн, стеллажей, полок, раковин, моечных ванн, кухонного инвентаря и приспособлений, посудомоечной машины, сушилок осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45C; - ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств. |  |
| 4.Санитарное состояние моечного отделения. |  |
| **Раздел 7.** .**Механическая и ручная кулинарная обработка сырья** | **198** |  |
| Тема 7.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. | Очищать и дочищать овощи, плоды, грибы механическим и ручным способом. | 1.ТБ при обработке овощей и грибов. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.  | 2 |
| 1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов:- обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки- обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей- обработка грибов |  |
| 4.Санитарное состояние моечного отделения. |  |
| Тема 7.2 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.  | Проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой.  | 1.ТБ при обработке овощей и грибов. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.  | 2 |
| 1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов:- обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки- обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки |  |
|  - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей- обработка грибов4.Санитарное состояние моечного отделения. |  |
| Тема 7.3 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов. | Очищать и дочищать овощи, плоды и грибы ручным способом, удалять кочерыжку у капусты. | 1.ТБ при обработке овощей и грибов. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.  | 2 |
| 1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов:- обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки- обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей- обработка грибов4.Санитарное состояние моечного отделения. |  |
| Тема 7.4 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов. | Форма нарезки овощей: соломка. | 1.ТБ при обработке овощей и грибов. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.  | 2 |
| 1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов:- обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки- обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей- обработка грибов4.Санитарное состояние моечного отделения. |  |  |
| Тема 7.5 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов. | Форма нарезки овощей: брусочки. | 1.ТБ при обработке овощей и грибов. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.  | 2 |
| 1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов:- обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки- обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей- обработка грибов4.Санитарное состояние моечного отделения. |  |
| Тема 7.6 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов. | Форма нарезки овощей: кубики. | 1.ТБ при обработке овощей и грибов.2.Организация рабочего места.3. Последовательность при обработке и нарезке овощей. 1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов:- обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки- обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей- обработка грибов4.Санитарное состояние моечного отделения. | 18 |  |
| Тема 7.7 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов. | Форма нарезки овощей: дольки, ломтики. | 1.ТБ при обработке овощей и грибов. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.  | 2 |
| 1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов:- обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки- обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей- обработка грибов4.Санитарное состояние моечного отделения. |  |
| Тема 7.8 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. | Очищать от чешуи, удалять головы и плавники ручным способом, промывать непотрошеную рыбу. | 1.ТБ при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность механической кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. | 2 |
| 1.Упражнения по механической кулинарной обработке и разделке рыбы и нерыбных продуктов моря:- механическая обработка чешуйчатой рыбы - механическая обработка бесчешуйчатой рыбы - особенности разделки некоторых видов рыбы- приготовление котлетной массы- приготовление рыбных полуфабрикатов- нерыбные продукты моря |  |
| 4.Санитарное состояние моечного отделения. |
| Тема 7.9 Ручная кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. | Очищать от чешуи, удалять головы и плавники ручным способом, промывать непотрошеную рыбу. | 1.ТБ при ручной кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность ручной кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. | 2 |
| 1.Упражнения по ручной кулинарной обработке и разделке рыбы и нерыбных продуктов моря:-ручная обработка чешуйчатой рыбы - ручная обработка бесчешуйчатой рыбы - особенности разделки некоторых видов рыбы- приготовление котлетной массы- приготовление рыбных полуфабрикатов- нерыбные продукты моря |  |
| Тема 7.10 Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. | Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты.  | 1.ТБ при механической кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов. | 18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность. Последовательность механической кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов. | 2 |
| 1.Упражнения по механической кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов:- размораживание мяса- кулинарная разделка и обвалка полутуш - разделка передней четвертины  - разделка задней четвертины - приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее- приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее- мелкокусковые полуфабрикаты– разделка поросят и кроликов- обработка субпродуктов |  |
| 4.Санитарное состояние моечного отделения. |
| Тема 7.11 Ручная кулинарная обработка мяса и мясопродуктов.  | Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты. | 1.ТБ при ручной кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов. | **18** | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность при ручной кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов. | 2 |
| 1.Упражнения по ручной кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов:- размораживание мяса- кулинарная разделка и обвалка полутуш - разделка передней четвертины  - разделка задней четвертины - приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее- приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.- мелкокусковые полуфабрикаты.– разделка поросят и кроликов.- обработка субпродуктов. |  |  |
| **Раздел 8. Подготовка зерновых продуктов, яиц.** | **54** |  | 12 |
| Тема 8.1 Подготовка зерновых продуктов, яиц.  | Перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые. | 1.ТБ при подготовке перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые. |  18 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность подготовки зерновых продуктов, яиц.  | 2 |
| 1.Упражнения по подготовке зерновых продуктов, яиц: - Перебрать, промыть, ошпарить горячей водой.- замочить и подсушить отдельные виды зерна, круп, бобовые. |  |
| 4 Санитарное состояние моечного отделения. |  |
| Тема 8.2 Подготовка зерновых продуктов, яиц.  | Просеивать муку ручным и механическим способом. | 1.ТБ при подготовке перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые |  18 |  2 |
| 2.Организация рабочего места. |  2 |
| 3. Последовательность подготовки зерновых продуктов, яиц.  |  2 |
| 1.Упражнения по подготовке зерновых продуктов, яиц: - Перебрать, промыть, ошпарить горячей водой.- замочить и подсушить отдельные виды зерна, круп, бобовые |  |
| 4 Санитарное состояние моечного отделения. |
| Тема 8. 3 Подготовка зерновых продуктов, яиц.  | Проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием. | 1.ТБ при подготовке перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые. | 18 |  2 |
| 2.Организация рабочего места. |  2 |
| 3. Последовательность подготовки зерновых продуктов, яиц.  |  2 |
| 1.Упражнения по подготовке зерновых продуктов, яиц: - Перебрать, промыть, ошпарить горячей водой.- замочить и подсушить отдельные виды зерна, круп, бобовые |  |
| 4 Санитарное состояние моечного отделения. |
| **Раздел 9 Тара и упаковка.** |  **24** |  |
| Тема 9.1 Тара и упаковка.  | Открывание жестяных банок. | 1.ТБ при открывании жестяных банок. |  12 |  |
| 2.Организация рабочего места.  | 222 |
| 3. Последовательность открывания жестяных банок.  | 22 |
| 1.Упражнения по открыванию жестяных банок:- на жестяной банке потянуть ключ в виде колечка и открыть крышку;- ключ, прикреплённый плашмя к крышке надо отломить по надрезу. Затем, зацепить прорезью в рейке (оси) ключа язычок на боковой поверхности банки и вращать, отрывая от боковой поверхности ленточку жести (перпендикулярную вертикали и «опоясывающую» банку) и, наматывая на ключ эту ленточку. 4. Технические требования к металлической таре.  |  |  |
| Тема 9.2 Тара и упаковка. | Открывание картонных коробок. | 1.ТБ при открывании картонных коробок. |  12 | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность открываний картонных коробок. | 2 |
| 1.Упражнения по открыванию картонных коробок:- ручным способом с применением режущего средства;- снять пленку с коробки и резким движением от себя произвести прямой разрез клейкой ленты;- если коробка закреплена большими металлическими скобами, то они удаляются, при помощи мебельного степлера;- при помощи резака, если верхняя часть коробки заклееная. |  |
| 4. Технические требования к картонной таре. |  |
| **Раздел 10. Комплектование обедов.** | **12** |  | 12 |
| Тема 10.1 Комплектование обедов. | Сборка комплектации обедов. | 1.ТБ при сборке комплектации обедов. |  | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность комплектации обедов. | 2 |
| 1.Упражнения по комплектации обедов на подносы:- комплектация столовых приборов;- подбор столовой посуды;- комплектация блюд на подносы. |  |
| 4.Контроль за правильной комплектацией обедов на подносы. |  |
| **Раздел 11 Сбор пищевых отходов.** | **12** |  | 12 |
| Тема 11.1 Сбор пищевых отходов. | Сбор и утилизация мусора. | 1.ТБ при сборке и утилизации мусора. |  | 2 |
| 2.Организация рабочего места. | 2 |
| 3. Последовательность сборки и утилизации мусора. | 2 |
| 1.Упражнения по сборке и утилизации мусора:- собрать все отходы в мусорные пакеты;- вынести мусор в мусорные баки;- сухие пищевые отходы (хлеб, картофель, другие продукты) собрать в деревянные ящики, корзины и мешки. |  |
| 4.Технические требования к сбору и утилизации мусора. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (Проверочная работа). | **6** |  |

 **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**Реализация рабочей программы учебной практики проводится на предприятии ИП Смородинова Л.Ф

**Оснащение**: кулинарный цех
1.Оборудование: электрическая плита, холодильное оборудование, микроволновая печь, электромясорубка.

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 производственного обучения и преподавателями профессиональной подготовки

**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, 2017 г. – 318с.: илл–(Среднее профессиональное образование)

**Дополнительные источники:**

1. Бурашников Ю.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.
2. 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:**

1. <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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения  учебной 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.
 |