

РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания»

(название МК)

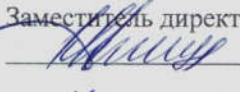

(подпись)

Хайлова Т.И.

(ФИО председателя МК)

УТВЕРЖДЕНА

Заместитель директора по УПР

 Менжитский Р.А.

« 18 » июня 2021 г.

Протокол № 6 от « 09 » июня 2021 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ
ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АООП: 1 год 10 месяцев

Канск, 2021 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 13249 Кухонный рабочий разработана на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)), Приказ No5 от 03.09.2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 No273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п. 8 государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013 г. 260807.01 Пекарь в редакции [Приказа](#) Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Москва 2002 г.), с учетом «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013 года), и «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной рабочей программы производственной практики
2. Тематический план и содержание производственной практики
3. Условия реализации адаптированной программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа производственной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Область профессиональной деятельности: техническое обслуживание, ремонт автомобильного транспорта.

Объекты профессиональной деятельности:

- оборудование, инвентарь и приспособления для подготовки к работе производственных помещений и цехов, первичной и кулинарной обработке продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель – подготовка квалифицированных рабочих, владеющих профессиональным мастерством, прочными знаниями основ производства, современным технико-механическим мышлением, способных к физическому труду.

Задачи:

- освоение практических приемов по обработке продуктов;
- формирование практических умений и навыков по подготовке к работе производственных помещений и цехов, первичной и кулинарной обработке продуктов.
- воспитание у слушателей работоспособности, трудолюбия, самостоятельности в процессе производственного обучения.

Квалификация выпускника по профессии 13249 «Кухонный рабочий» 2 разряда.

Кухонный рабочий 2 разряда:

Характеристика работ. Транспортировать полуфабрикаты и сырую продукцию в производственный цех; открывать различные тары, кастрюли, мешки с продуктами; аккуратно открывать законсервированные продукты, не повреждая их; выгружать товары из тары; доставлять продукцию из одного цеха в другой; наполнять котлы водой; складывать продукцию на стол раздачи; включать тепловые устройства; ставить на транспортер подносы для обедов; ставить на стол посуду и приборы; убирать отходы пищевого производства; закрывать все тарелки, стаканы и кастрюли, находящиеся на кухне; тщательно следить за своим рабочим местом, регулярно его убирать; заполнять сопроводительную документацию.

Должен знать:

- функции повара, служебные обязанности кухонного рабочего, повара;
- правила организации рабочего места;
- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, назначение и виды спецодежды;
- классификацию продовольственных товаров, правила хранения;
- типы предприятий общественного питания, их характеристику;
- особенности организации рабочих мест в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном, кондитерском цехах;

- виды столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания, ТБ при эксплуатации;
- санитарно-гигиенический режим в пищеблоке;
- классификацию моющих и чистящих средств для уборки в пищеблоке, ТБ при использовании;
- классификацию инвентаря, правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке;
- правила обращения с пищевыми отходами;

должен уметь:

- рассказать о функциях, служебных обязанностях, организации текущей работы кухонного рабочего, повара, организовывать рабочее место;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи, подбирать спецодежду;
- назвать классификацию, правила хранения продовольственных товаров;
- рассказать об организации рабочих мест в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном, кондитерском цехах;
- перечислить технологическое оборудование предприятий общественного питания, дать характеристику, соблюдать правила ТБ;
- рассказать о санитарно-гигиеническом режиме в пищеблоке, соблюдать правила личной гигиены;
- пользоваться моющими и чистящими средствами для уборки в пищеблоке, соблюдая инструкцию на упаковке и ТБ;
- подбирать инвентарь и приспособления для уборки, пользоваться инвентарем;
- ухаживать за кухонным электрооборудованием, кухонными механическими приспособлениями;
- перечислить требования к оборудованию, инвентарю, посуде пищеблока;
- рассказать о режиме мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке; мыть посуду, обрабатывать инвентарь, пользуясь инструкциями;
- рассказать правила обращения с пищевыми отходами;
- готовить и оформлять простые блюда из круп, макарон, овощей, фруктов, творога;
- готовить горячие напитки (чай, кофе, какао);

Отбор содержания производился на основе реализации следующих принципов: учет возрастных особенностей слушателей ОВЗ, практическая направленность обучения, самостоятельность в обучении

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**

Код	Наименование компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК.1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
ПК 1.4	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности
ПК 1.5	Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
ПК 1.6	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.

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.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с ОВЗ (легкой степени умственной отсталости).

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Индекс модуля	Объём часов
ПМ.01 Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов.	396

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№	Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объём часов	Коды формируемых компетенций
ПМ.01 <u>Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов</u>				
	Раздел 1.Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции			
1.	1.	Вводное занятие. Знакомство с профессией. Характеристика профессии. Служебные обязанности кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
2.	1.2.	Спецодежда. Функции кухонного рабочего. Организация текущей работы.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
3.	1.3.	Права и ответственность кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
4.	1.4.	Организация рабочего места.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
5.	1.5.	Виды оборудования пищеблока. Электроплиты. Правила безопасной работы на электрооборудовании.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6.	1.6.	Виды холодильного оборудования, куттеров, пароконвектоматов-конвектоматов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
7.	1.7.	Кухонный инвентарь. Правила ухода	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда. Безопасность труда на предприятиях общественного питания			
8.	2.1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Гигиеническая оценка условий труда.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
9.	2.2.	Определение и характеристика вредных веществ. Классификация вредных веществ.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
10.	2.3.	Обеспечение электробезопасности. Меры защиты от поражения электрическим током.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
11.	2.4.	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов. Пожарная безопасность технологических процессов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

12.	2.5.	Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов. Причины пожаров.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
13.	2.6.	Классификация помещений и технологических процессов. Организация пожарной охраны.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 3.Товароведение продовольственных товаров. Организация и типы предприятий общественного питания				
14.	3.1.	Классификация продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
15.	3.2.	Крупа. Мука. Сахар	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
16.	3.3.	Макаронные изделия.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
17.	3.4.	Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Ягоды.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
18.	3.5.	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
19.	3.6.	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
20.	3.7.	Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
21.	3.8.	Классификация предприятий общественного питания. Столовая. Ресторан. Кафе. Закусочная.	6	ПК 1.1-ПК.15 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 4. Основы организации производства. Технологическое оборудование предприятий общественного питания				
22.	4.1.	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
23.	4.2.	Организация производства овощных полуфабрикатов. Организация рабочих мест в овощном цехе. Оборудование овощного цеха. Картофелеочистительные машины. Овощерезательная машина.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
24.	4.3.	Организация рабочих мест в мясном цехе. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
25.	4.4.	Организация моечной столовой посуды. Раздаточная и моечная кухонной посуды.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
26.	4.5.	Складское хозяйство. Правила отпуска продуктов со склада. Правила отпуска продуктов со склада.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
27.	4.6.	Контроль за качеством продукции. Классификация машин. Общие правила	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2.

		эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.		ОК 3. ОК 4.
28.	4.7.	Универсальные приводы. Правила эксплуатации и ТБ универсальных приводов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
29.	4.8.	Понятие о поточных линиях по переработке овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочиститель.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
30.	4.9.	Требования к освещению производственных помещений. Органолептический метод определения готовых блюд.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
31.	4.10.	Организация работы на машине для нарезания гастрономических продуктов. Ознакомление с методом определения бракеража.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
32.	4.11.	Организация работы на машине для нарезания гастрономических продуктов. Виды и назначение ножей в производственном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
33.	4.12.	Механическое и немеханическое оборудование производственного цеха. Маркировка механического и немеханического оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
34.	4.13.	Виды дезинфекции. Санитарная обработка производственного цеха. Виды и назначение ветоши.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	Раздел 5.Охрана труда на предприятиях общественного питания. Техника безопасности при проведении уборочных работ. Работа в пищеблоке. Техника безопасности, санитарно-гигиенический режим.			
35.	5.1.	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков. Вредное воздействие химических средств на здоровье.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
36.	5.2.	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке. Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
37.	5.3.	Санитарные требования к содержанию помещений и территории пищеблока. Производственная ситуация при травматизме	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
38.	5.4.	Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
39.	5.5.	Оказание первой помощи при отравлении газом. Оказание первой помощи при отравлении фреоном.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
40.	5.6.	Оказание первой помощи при ожогах.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
41.	5.7.	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
42.	5.8.	Мытьё полов в пищеблоке, производственных помещениях. Уборочный инвентарь для мытья полов. Маркировка уборочного инвентаря. Виды полов.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
43.	5.9.	Индивидуальные средства защиты при уборке помещений. Моющие средства.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2.

		Инструкции.		ОК 3. ОК 4.
44.	5.10.	Определение вида работ и режима мытья. Порядок уборки полов. Мытье полов в производственном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
45.	5.11.	Виды и периодичность уборки. Периодичность уборочных работ. Режим еженедельной уборки в пищеблоке. Генеральная уборка в пищеблоке. Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке.	6	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 6. Организация работы кухонного рабочего, повара				
46.	6.1.	Служебные обязанности и организация работы кухонного рабочего, повара.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
47.	6.2.	Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к реализации готовых блюд.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
48.	6.3.	Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке. Организация работы в овощном цехе. Первичная обработка сырья. Способы нарезки сырья.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
49.	6.4.	Обработка капусты и зелени. Обработка овощей. Качество овощей и правила хранения.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 7. Тепловая обработка продуктов				
50.	7.1.	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
51.	7.2.	Организация рабочих мест в горячем цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
52.	7.3.	Технология приготовления бульонов и супов. Технология приготовления мясного бульона, рыбного бульона. Технология приготовления щей, борщей. Технология приготовления рассольников. Технология приготовления супов с крупами. Технология приготовления супов с макаронными и бобовыми изделиями	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
53.	7.4.	Организация работы рыбного цеха. Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка рыбы, виды панировки. Разделка чешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб. Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Технология приготовления жареной рыбы.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
54.	7.5.	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре. Технология приготовления рыбы запеченной. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Подготовка и обработка рыбы для запекания. Полуфабрикаты. Требования к производству и хранению рыбных полуфабрикатов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
55.	7.6.	Организация работы мясного цеха. Классификация, определение	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

		доброкачественности, механическая обработка, химический состав мяса, разделка. Технология приготовления и хранение. Технология приготовления и хранение полуфабрикатов из мяса.		
56.	7.7.	Полуфабрикаты из котлетной массы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения. Полуфабрикаты из птицы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения. Технология приготовления блюд из мяса отварного.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
57.	7.8.	Технология приготовления блюд из мяса жареного крупным куском. Технология приготовления блюд из мяса жареного мелким куском. Технология приготовления блюд из мяса тушеного.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
58.	7.9.	Технология приготовления изделий из котлетной массы. Технология приготовления изделий из натуральной рубленой массы. Технология приготовления изделий из котлетной массы птицы.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
59.	7.10.	Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Технология приготовления блюд из субпродуктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
60.	7.11.	Организация работы овощного цеха. Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение. Технология приготовления гарнира из тушеных овощей. Технология приготовления отварных овощей. Технология приготовления запеченных овощей. Технология приготовления фаршированных овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 8. Тепловая обработка продуктов				
61.	8.1.	Технология приготовления картофельного пюре. Технология приготовления отварного картофеля. Технология приготовления запеканки. Технология приготовления жареного картофеля. Технология приготовления картофельных котлет. Технология приготовления картофеля во фритюре.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
62.	8.2.	Организация работы холодного цеха. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Технология приготовления закусок мясных. Технология приготовления закусок рыбных. Технология приготовления закусок овощных, грибных. Технология приготовления соусов. Технология приготовления блюд из круп.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
63.	8.3.	Приготовление блюд из яиц. Технология приготовления яиц фаршированных. Технология приготовления омлетов.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 694.
64.	8.4.	Приготовление блюд из молочных продуктов. Подготовка творога для приготовления блюд. Технология приготовления сырников с изюмом. Технология приготовления запеканок из творога.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
65.	8.5.	Приготовление блюд из теста. Технология приготовления вареников. Технология приготовления пельменей. Технология приготовления блинов. Технология	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

		приготовления оладьей.		
66.	8.6.	Технология приготовления напитков и сладких блюд. Технология приготовления компот их сухофруктов. Технология приготовления чай в ассортименте. Технология приготовления киселей из свежих ягод.	6	ПК 1.1-ПК.1.5 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
		Квалификационные экзамены.	*12	
		Итого :	396	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Условия проведения производственной практики по профессии 13249 Кухонный рабочий

Реализация рабочей программы производственной практики по профессии 13249 Кухонный рабочий осуществляется на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией посредством проведения производственной практики на базе предприятий социальных партнеров. Базами практик являются организации, оснащенные современным оборудованием, наличием квалифицированного персонала, близким, по возможности, территориальным расположением.

Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Наименование цехов, участков	Цеха	Применяемые инструменты и приспособления
ИП Федоров	Холодный, горячий, овощной.	Продукты, оборудование и инвентарь
ИП Печерский	Холодный, горячий, овощной.	Продукты, оборудование и инвентарь

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для СПО; Рекомендовано Экспертным советом по начальному профессиональному образованию Минобразования России для учреждений НПО. – М.: ПрофОбрИздат, 2008.- 432с.
2. «Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы». учебник нач. проф. образования Л.В. Мармузова -М.: Академия, 2008. – 288с.
3. Хроменков В.М. «Оборудование хлебопекарного производства». учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 368с.
4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».2008. — 10-е изд., стер. — 304 с
5. Хлебобулочные изделия. Методы анализа.- М.: ИПК «Издательство стандартов», 2006.- 107с.
6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 6-е изд., перераб. и доп. 2007. — 272 с.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. «Технология и теххимический контроль кулинарных блюд».- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. «Теххимический контроль кондитерского производства». –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.

3. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах». –М.: Агропромиздат, 2006.

4. Интернет-ресурсы: официальный сайт Российского союза пекарей: www.r-s-p.ru

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-медиум», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего (высшего) профессионального образования, соответствующего профилю модуля профессии **01Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов 13249 Кухонный рабочий**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой среднее специальное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Инженерно- педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения: наличие 4–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Курсы по коррекционной и олигофренопедагогике. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется характеристика на обучающегося по освоению трудовых функций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии наличия положительной характеристики руководителя организации на обучающегося по освоению трудовых умений и практического опыта в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в техникум и учитываются при прохождении итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении практических работ
ПК 1.2.	Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.
ПК 1.3.	Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.
ПК 1.4.	Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности	Оценка решения ситуационных задач
ПК 1.5.	Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ Текущий контроль в форме тестовых

ПК 1.6.	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.	заданий Защиты лабораторных и практических работ
---------	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и специальных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с преподавателями, обучающимися в процессе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Взаимооценка обучающихся.