Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение по Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**- адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки**

**«Кухонный рабочий»**

Ростов

2022

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии  **13249 Кухонный рабочий** | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н.Кудрявцева  Приказ № \_\_\_\_  от "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.  М.П. |

Программа разработана в соответствии с учебным планом программы профессионального обучения (ППО) -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий»

**СОГЛАСОВАНО**

ФИО, должность, место работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании методической комиссии

профессии **Кухонный рабочий**

Протокол №\_\_\_6\_ от "\_\_30\_" \_\_\_06\_\_\_\_\_\_\_2022\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Семяшкина О.А./

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчики:  Мысакина Марина Владимировна,  мастер производственного обучения  Ростовского колледжа отраслевых технологий |  |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.01. Учебная практика**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

**1.2. Место учебной практики в структуре основной программы производственного обучения:**

Учебная практика (УП. 01) входит в состав профессионального модуля ПМ.01. «Модуль по профессии кухонный рабочий».

**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, мойки и хранения посуды, оборудования, инвентаря;

- подготовки специальных моющих растворов.

**уметь:**

- готовить разбавленные растворы моющих средств;

- хранить моющие средства;

- использовать индивидуальные средства защиты.

- способы хранения посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения

- осуществлять сбор посуды по вида.

- мыть и просушивать варочные котлы.

- мыть и хранитьразделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)

- мыть, сушить и соблюдать условия хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;

- мыть, сушить и хранить столовых приборов;

- проводить текущую и генеральную уборку помещений.

**знать:**

- виды моющих средств;

- предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;

- предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;

- средства индивидуальной защиты;

- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения

- правила сбора и хранения пищевых отходов;

- правила очистки посуды;

- способы выборы моющих средств;

- особенности мойки и просушивания варочных котлов;

- способы мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.);

- особенности мойки, сушки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря;

- особенности мойка, сушки и условия хранения чашек и столовых приборов;

- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения.

**1.4. Количество часов на прохождение учебной практики УП. 01.:**

Программа рассчитана на 427 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**

**УП. 02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы**

в том числе:

теоретические занятия

-

практические занятия

427

**Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета**

**2.2. Результаты освоения учебной практики УП.01**

Результатом прохождения учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности (ВПД) Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания, в т.ч. общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

**Структура и содержание учебной практики по профессии: 13249 Кухонный рабочий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики** | **Содержание материала учебной/производственной практики** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.01 Модуль по профессии кухонный рабочий.** |  |  |  |
| **УП.01 Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций** |  | **427 часов** |  |
| **УП.01.1.** Введение в профессию*.* | **Содержание:**  1. Введение в профессию Кухонный рабочий  2. Правила работы и соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм. . Инструктаж по технике безопасности | 6  6  (12) | 1 |
| **УП.01.2**. Виды работ на кухне | **Содержание:**  1. Правила безопасности при работе с консервными ножами и другими колюще-режущими приборами . Вскрытие тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок.  3. Способы приготовления дезинфицирующих средств Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды  5. Уборка помещения.  6. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками.  7. Сбор пищевых отходов. | 6  12  18  6  6  (48) | 1 |
| **УП.01.3**. Электрическое оборудование для кухни. | **Содержание:**  1. Электрические шкафы, электрические котлы, кипятильники, электрические чайники. Их предназначение, уход за ними. Обеспечение электро и пожаробезопасности при работе с кухонным оборудованием | 18 | 1 |
| **УП.01.4.** Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка специальных моющих растворов. | **Содержание:**  1. Жидкие моющие средства Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.  3. Использование средств индивидуальной защиты, абразивные моющие средства, правила использования. | 12  6 | 2 |
| **УП.01.05.** Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности. | 1. Мойка и сушка посуды  2. Мойка и сушка инвентаря  3. Мойка и сушка приборов  4. Мойка и сушка тары различного назначения  5. Обращение с посудой, способ хранения | 18  18  18  18  12 | 2 |
| **УП.01.6**. Предварительные работы при мойке посуды. | 1. Сбор использованной посуды со столов в мойку. Очистка посуды от отходов  2. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).  3 Сбор и хранение пищевых отходов | 18  18  6 | 2 |
| **УП.01.7**. Мойка и хранение варочных котлов и кастрюль. | 1. Выбор моющих средств для мойки варочных котлов.Мойка варочные котлов и кастрюль. | 30 | 2 |
| **УП.01.8.** Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.) | 1. Выбор моющих средств мойкеразделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.). Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения. | 30 | 2 |
| **УП.01.9.** Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря | 1. Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря  Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря  3. Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря | 6  12  24 | 2 |
| **УП.01.10.** Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов. | 1. Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов  2. Мойка чашек и столовых приборов  3. Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов | 6  30  6 | 2 |
| **УП.01.11.** Проведение уборки помещения | 1. Проведение текущей уборки.  2. Проведение генеральной уборки. | 30  30 | 2 |
| **УП.01.12.** | **Дифференцированный зачет.** | 1 | 2 |

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. «**Лаборатория «Учебный кулинарный цех»**

1. доска;

2. компьютер

**Оснащение рабочих мест Лаборатория «Учебный кулинарный цех»**

**оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Эл.плита 4-х комфорочная

2. Рыбоочиститель

3. Холодильник «Норд»

4. Весы настольные электронные

5. Микроволновая печь.

6. Электромясорубка

7. Овоскоп;

8. Производственные столы.

9. Стеллаж для посуды.

* - мусат для заточки ножей.
* набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
* ножи поварской тройки;
* набор инструментов для карвинга;
* щипцы универсальные;
* лопатки (металлические, силиконовые);
* венчик;
* ложки;
* мерный стакан;
* сито;
* шенуа;
* половник;
* тяпка;
* тендрайзер ручной;
* пинцет;
* миски из нержавеющей стали;
* набор кастрюль;
* набор сотейники;
* набор сковород;
* ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
* функциональные емкости из нержавеющей стали;
* корзины для отходов;
* стрейч пленка для пищевых продуктов;
* пергамент, фольга;
* пакеты для вакуумного аппарата;
* контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
* перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы фмзиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕсвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

**Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru/).

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф›…neryibnogo-vodnogo-syirya.html