Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

мышкинский политехнический колледж

«утверждаю» :

директор гпоу яо мпк

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Т.А.Кошелева

«30» августа 2022

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**программы производственного обучения**

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

**«Кухонный рабочий»**

Профессия: 13249 Кухонный рабочий

Форма обучения дневная

Нормативный срок обучения 1г.10 мес.

Мышкин

2022

Рабочая программа учебной и производственной практики «Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания»и «Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов»

программы производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий».

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Мышкинский политехнический колледж

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»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики | стр.  4 |
| 2. Результаты освоения учебной и производственной практики | 6 |
| 3. Структура и содержание учебной и производственной практики | 7 |
| 4. Условия реализации программы учебной и производственной практики | 18 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики | 21 |

**1. Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики**

**Раздел 1.Обработка и мытье посуды,**

**оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания**

**Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья**

**и приготовление полуфабрикатов**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной 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.

ПК 2.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 2.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 2.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 2.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 2.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**1.2. Цели и задачи программы практики– требования к результатам освоения программы практики**

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

**иметь практический опыт:**

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

- подготовки специальных моющих растворов.

-обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**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.

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

**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.

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики :**

учебная практика – 1230 часов

производственная практика – 360 часов.

# 2. Результаты освоения учебной и производственной практики

Результатом освоения программы учебной и производственной практики «Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания» и «Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Код**

**Наименование результата обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.1. | Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря |
| ПК 1.2. | Составлять специальные моющие растворы. |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1.2. | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 1.3. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 1.4. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 1.5. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| 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 |
| Общей компетенцией  *ОК 7.* | *Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)* учащиеся с ограниченными возможностями здоровья не могут овладеть по причине их освобождения от воинской службы |
|  |  |

**3. СТРУКТУРА и содержание учебной и производственной практики**

**3.1. Тематический план учебной и производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Практика** | |
| **Учебная,**  **часов** | **Производственная практика (преддипломная), часов** |
|  |  |
| 1 | 2 | 9 | 10 |
| **ПК 1.1.-1.2.** | **Раздел 1.**Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания | **480** | **360** |
| **ПК 1.1.-1.5.** | **Раздел 2.** Технология обработки сырья  из овощей и грибов | **204** |
|  | **Раздел 3.** Технология обработки сырья из рыбы | **204** |
|  | **Раздел 4.** Технология обработки сырья  из мяса и домашней птицы. | **172** |
|  | **Раздел 5.** Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | **170** |

# 3.2. Содержание программы учебной и производственной практики

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Учебная практика Раздел 1.** | | | 480 |  |
| Целенаправленная практика позволяет закрепить теоретические знания, приобрести практические навыки по освоению вида профессиональной деятельности « Обработка и мытье посуды,  оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания »  Содержание практики закрепляет теоретический материал и в логической последова­тельности отражает технологические процессы обработки и мытья посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания  Цель практики - изучение студентами технологических процессов обработки и мытья посуды,  оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания  Задачи практики:  **-**закрепление теоретических знаний и приобретение практического опыта обработки, мойки и хранения посуды, оборудования, инвентаря; подготовки специальных моющих растворов. | | | | |
| **Виды работ** | | |  |  |
| **Тема 1. Моющие и дезинфицирующие средства. Подготовка специальных моющих растворов** | | Способы приготовления дезинфицирующих средств  Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.  Правила проведения дезинсекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.  Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.  Правила проведения дезинфекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды  Правила проведения дезинсекции и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды  Правила проведения дератизации и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды | 96 | 2 |
| **Тема 2. Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности** | | Мойка и сушка инвентаря  Мойка и сушка приборов  Мойка и сушка тары различного назначения  Обращение с посудой, способ хранения | 48 | 2 |
| **Тема3. Предварительные работы при мойке посуды.** | | Сбор использованной посуды со столов в мойку  Очистка посуды от отходов  Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).  Сбора и хранение пищевых отходов | 48 | 2 |
| **Тема 4.Мойка и хранение варочных котлов и кастрюль**. | | Выбор моющих средств для мойки варочных котлов.  Мойка варочные котлов | 48 | 2 |
| **Тема 5.Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)** | | 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 | 48 | 2 |
| **Тема 6. Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря** | | Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря  Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря  Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря | 66 | 2 |
| **Тема 7. Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов.** | | Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов  Мойка чашек и столовых приборов  Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов | 60 | 2 |
| **Тема 8.Проведение уборки помещения** | | Проведение текущей уборки.  Проведение генеральной уборки | 66 | 2 |
|  | |  |  |  |
| **Учебная практика Раздел 2.** | | |  |  |
| Целенаправленная практика позволяет закрепить теоретические знания, приобрести практические навыки по  освоению  вида  профессиональной деятельности «Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов »  Содержание практики закрепляет теоретический материал и в логической последовательности отражает технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов  Цель практики - изучение студентами технологических  процессов  механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.  Задачи практики:  **-**закрепление теоретических знаний  и приобретение практического опыта обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья и  приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | | |  |  |
| **Виды работ** | | |  |  |
| **Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов** | Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки  клубнеплодов  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки  корнеплодов  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки  капустных овощей  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки  луковых овощей  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки  плодовых овощей  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки   салатных овощей  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки косточковых плодов и ягод  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки  тропических плодов и ягод  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки квашеной капусты  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки соленых огурцов.  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки свежих грибов.  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки  сушенных грибов.  Выполнение технологической последовательности  механической кулинарной обработки соленых и замороженных грибов | | 102 | 3 |
| **Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов** | Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами  Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами  Выполнение нарезки корнеплодов  простыми формами  Выполнение нарезки корнеплодов  сложными формами  Выполнение нарезки капустных овощей  Выполнение нарезки  луковых овощей  Выполнение нарезки  салатных  овощей  Выполнение нарезки  грибов  Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков  Выполнение фарширования овощей различных групп: перца  Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор  Выполнение фарширования овощей различных групп | | 102 | 3 |
| **Тема 1.3  Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом** | Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.  Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом  Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы  Особенности разделки чешуйчатой рыбы | | 102 | 3 |
| **Тема 1.4 Приготовление рыбных полуфабрикатов** | Оценка качества поступившей рыбы  Механическая кулинарная обработка рыбы  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре   Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.   Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы  Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения.  Фарширование рыбы   Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы  Оценка качества полуфабрикатов  Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья. | | 102 | 3 |
| **Тема1.5. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины** | Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха.  Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.  Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.  Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества.  Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) .  Подготовка туш мяса к разделке  Овладение навыками кулинарного разруба туш.  Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов.  Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.  Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы  Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями | | 86 | 3 |
| **Тема 1.6 Механическая кулинарная обработка птицы** | Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем.   Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.   Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества  Подготовка тушек птицы к разделке  Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы  Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы  Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее  Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями | | 86 | 3 |
| **Тема 1.7 Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы** | Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов   Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию   Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности  Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов  Освоение навыков подготовки сырья и приготовления  Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы   Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции  Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш  Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы | | 86 | 3 |
| **Тема 1.8.Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из** **макаронных изделий, яиц, творога, теста** | Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога   Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога   Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога  Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию  Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию  Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий  Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста   Оценка качества теста, полуфабрикатов  Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста | | 84 | 3 |
| **ВСЕГО** | | | **1230** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

# 4. Условия реализации программы

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля «Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания» предполагает наличие учебных кабинетов:

оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания

2

Лаборатории

2.1

Микробиологии, санитарии и гигиены.

2.2

Учебный цех.

2.3.

Технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Оборудование, инвентарь, посуда учебного кулинарного цеха:

Овощной цех:

Картофелеочистительная машина МОК -125; овощерезательная машина МРО-50-200; машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160; производственные ванны, производственные столы, ведра, тазы, кастрюли, дуршлаг; разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи; желобковый нож; нож для дочистки; нож для нарезания лука; нож для нарезания помидоров; гофрированный нож; фигурные выемки, весы

Горячий цех:

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К; универсальный привод

ПУ-0,6; сковорода электрическая СЭСМ-0,2; весы; наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни; шумовка, лопатка, разливальные ложки ,доски разделочные , производственные столы, терка, сито, толкушка, столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие; столовые приборы.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа производственного обучения - адаптированная образовательная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программа профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» для выпускников, имеющих базовое образование –специальное (коррекционное) обеспечивается учебно-методической документацией по модулю ПМ 02. «Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания».

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных программ производственного обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модулей программы производственного обучения – адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» для выпускников, имеющих базовое образование –специальное (коррекционное). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

1. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от  15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

2.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

3.ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

5.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

6.СП 2.3.6.1079-01,  Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Основные источники:**

1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/: учебник/ В.И. Богушева.- М.: Феникс, 2012 – 253 с.

2.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов М.: Академия, 2012 – 240 с

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин.- М.: Академия, 2012 – 256 с

Дополнительные источники:

1.Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012. – 96 с.

2.Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2012. 64 с.

**Интернет-ресурсы**

# 1.Методическое пособие для санитарно-гигиенического обучения должностных лиц и работников предприятий общественного питания [http://www.pitportal.ru/ses/10993.html](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.pitportal.ru%2Fses%2F10993.html)

# 2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

# 4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря | 1. Обработка, мойка и хранение посуды, оборудования, инвентаря.  2. Использование индивидуальных средства защиты.  3. Хранения посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения  4. Осуществление сбора посуды по вида.  5. Осуществление мойки и сушки варочных котлов.  6. Осуществление мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)  7. Осуществление мойки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря.  8. Осуществление мойки и хранения столовых приборов.  9. Проведение текущей и генеральной уборки помещений | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |
| ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы. | 1.Подготовка специальных моющих растворов.  2. Приготовление разбавленных растворов моющих средств.  3. Хранение моющие средства. | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Проявление интереса к будущей профессии | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий. | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами | Практическое задание  выполняется на экзамене квалификационном |