

РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания

(название МК)

Хайлова Т.И.

(подпись)

(ФИО председателя МК)

Протокол № 6 от «23» 06 2024 г.

УТВЕРЖДЕНА

Заместитель директора по УПР

Менжитский Р.А.

«23» 06

2024 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 16715 ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АООП: 1 год 10 месяцев

Канск, 2024 г.

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 48](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, [Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»](#)),
- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),
- «Рекомендации 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 примерной адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

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 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов» 2 разряда.

Подготовитель пищевого сырья и материалов 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 подготовителя пищевого сырья и материалов;
- 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 подготовителя пищевого сырья и материалов, 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.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
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.	Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов для производства мясных изделий. Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.

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.

Примерная 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	Объем часов	Коды формируемых компетенций
ПМ.01 Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов				
	Раздел 1.Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции			
1	1	Вводное занятие	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
2	1.2	Знакомство с профессией. Характеристика профессии. Служебные обязанности кухонного рабочего.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
3	1.3	Спецодежда. Функции-Подготовителя пищевого сырья и материалов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
4	1.4	Служебные обязанности подготовителя пищевого сырья и материалов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
5	1.5	Организация текущей работы. Функции подготовителя пищевого сырья и материалов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
6	1.6	Права и ответственность подготовителя пищевого сырья и материалов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
7	1.7	Организация рабочего места	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
8	1.8	Виды оборудования пищеблока.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
9	1.9	Электроплиты. Правила безопасной работы на электрооборудовании	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2.

				ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
10	1.10	Виды холодильного оборудования, куттеров, пароконвектоматов- конвектоматов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
11	1.11	Кухонный инвентарь. Правила ухода	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
12	1.12	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
	Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда. Безопасность труда на предприятиях общественного питания			
13	2.1.	Подготовка пищевого сырья и его свойства	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
14	2.2.	Хранения сырья	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
15	2.3.	Пищевые отравления и инфекции	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
16	2.4.	Условия хранения и качество пищевых продуктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
17	2.5.	Стандартизация, сертификация.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
18	2.6.	Маркировка пищевых продуктов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
19	2.7.	Санитарные требования к приемке продуктов в цех	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
20	2.8.	Санитарные требования к хранению сухих продуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
21	2.9.	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

	Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров. Организация и типы предприятий общественного питания			
22	3.1.	Мука. Химический состав, пищевая ценность. Показатели качества муки	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
23	3.2.	Крахмал. Виды. Использование в кулинарии	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
24	3.3.	Сахар. Виды. Характеристика. Поваренная соль. Пищевые кислоты	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
25	3.4.	Пряности. Приправы. Специи Условия и сроки хранения пряностей.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
26	3.5.	Химический состав и классификация плодов и овощей. Свежие овощи. Пищевая ценность овощей. Сушеные овощи и плоды. Сухофрукты.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
27	3.6.	Орехи, ягоды, грибы. Пищевая ценность.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
28	3.7.	Химический состав мяса, классификация. Клеймение туш.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
29	3.8.	Мясо птицы. Качество и хранение мяса. Субпродукты. Мясные п/фабрикаты.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
30	3.9.	Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
31	3.10	Классификация рыбы. Химический состав рыб. Показатели качества. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
32	3.11	Ассортимент круп. Сорта круп. Показатели качества круп.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
33	3.12	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
34	3.13	Дифференцированный зачёт	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
	Раздел 4. Классификация вспомогательных материалов. Подготовка к производственному процессу			

35	4.1.	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
36	4.2.	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
37	4.3.	Организация производства овощных полуфабрикатов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
38	4.4.	Организация рабочих мест в овощном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
39	4.5.	Оборудование овощного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
40	4.6.	Картофелеочистительные машины.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
41	4.7.	Овощерезательная машина.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
42	4.8.	Организация рабочих мест в мясном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
43	4.9.	Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
44	4.10.	Работа торгового зала и подсобных помещений.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
45	4.11.	Торговые помещения, их характеристика.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
46	4.12.	Организация моечной столовой посуды.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
47	4.13.	Раздаточная и моечная кухонной посуды.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
48	4.14	Организация работы хлеборезки, оборудования.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
49	4.15	Складское хозяйство	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
50	4.16	Правила отпуска продуктов со склада.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2.

				ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
51	4.17	Контроль за качеством продукции	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
52	4.18	Классификация машин	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
53	4.19	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
54	4.20	Универсальные приводы. Правила эксплуатации и ТБ универсальных приводов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
55	4.21	Варочные котлы. Устройство варочных котлов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
56	4.22	Овощерезательные машины	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
57	4.23	Протирочные машины	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
58	4.24	Понятие о поточных линиях по переработке овощей	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
59	4.25	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рыбоочиститель.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
60	4.26	Требования к освещению производственных помещений	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
61	4.27	Органолептический метод определения готовых блюд	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
62	4.28	Организация работы на машине для нарезания гастрономических продуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
63	4.29	Ознакомление с методом определения бракеража	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
64	4.30	Виды и назначение ножей в производственном цехе	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
65	4.31	Механическое и немеханическое оборудование производственного цеха	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

				7
66	4.32	Маркировка механического и немеханического оборудования	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
67	4.33	Виды дезинфекции. Санитарная обработка производственного цеха. Виды и назначение ветоши	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
68	4.34	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
69	4.35	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
Раздел 5. Охрана труда на предприятиях общественного питания. Техника безопасности при проведении уборочных работ. Работа в пищеблоке. Техника безопасности, санитарно-гигиенический режим.				
70	5.1.	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
71	5.2.	Вредное воздействие химических средств на здоровье	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
72	5.3.	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
73	5.4.	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
74	5.5.	Санитарные требования к содержанию помещений и территории пищеблока	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
75	5.6.	Производственная ситуация при травматизме	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
76	5.7.	Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
77	5.8.	Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
78	5.9.	Оказание первой помощи при отравлении газом.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
79	5.10.	Оказание первой помощи при отравлении фреоном.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

				7
80	5.11.	Оказание первой помощи при ожогах.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
81	5.12	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
82	5.13	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
83	5.14	Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
84	5.15	Мытьё полов в пищеблоке, производственных помещениях.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
85	5.16	Уборочный инвентарь для мытья полов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
86	5.17	Маркировка уборочного инвентаря.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
87	5.18	Виды полов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
88	5.19	Индивидуальные средства защиты при уборке помещений	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
89	5.20	Моющие средства. Инструкции	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
90	5.21	Определение вида работ и режима мытья	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
91	5.22	Порядок уборки полов. Мытье полов в столовой.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
92	5.23	Мытьё полов производственных помещений.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
93	5.24	Виды и периодичность уборки. Периодичность уборочных работ.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
94	5.25	Режим еженедельной уборки в пищеблоке.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

95	5.26	Генеральная уборка в пищеблоке. Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
96	5.27	Уборочный инвентарь для мытья полов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
97	5.28	Периодичность влажной уборки столовой (кафе,ресторан)	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
98	5.29	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
99	5.30	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
100	5.31	Дифференцированный зачёт	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
Раздел 6. Организация работы кухонного рабочего, повара				
101	6.1.	Служебные обязанности и организация работы подготовителя пищевого сырья и материалов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
102	6.2.	Технологический процесс. Организация текущей работы. Нормы закладки продуктов. Гигиенические требования к реализации готовых блюд	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
103	6.3.	Санитарные требования к холодной обработке сырых продуктов в пищеблоке	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
104	6.4.	Организация работы в овощном цехе.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
105	6.5	Первичная обработка сырья. Способы нарезки сырья.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
106	6.6	Гигиенические требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
107	6.7	Обработка капусты и зелени.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
108	6.8	Обработка овощей. Качество овощей и правила хранения	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
109	6.9	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

	Раздел 7. Тепловая обработка продуктов			
110	7.1.	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
111	7.2.	Организация рабочих мест в горячем цехе	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
112	7.3.	Технология приготовления бульонов и супов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
113	7.4.	Технология приготовления мясного бульона, рыбного бульона	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
114	7.5.	Технология приготовления щей, борщей	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
115	7.6.	Технология приготовления рассольников	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
116	7.7.	Технология приготовления супов с крупами	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
117	7.8.	Технология приготовления супов с макаронными и бобовыми изделиями	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
118	7.9.	Организация работы рыбного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
119	7.10.	Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка рыбы, виды панировки	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
120	7.11.	Разделка чешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
121	7.12	Технология приготовления блюд из отварной рыбы	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
122	7.13	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
123	7.14	Технология приготовления жареной рыбы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
124	7.15	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

125	7.16	Технология приготовления рыбы запеченной.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
126	7.17	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
127	7.18	Подготовка и обработка рыбы для запекания.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
128	7.19	Полуфабрикаты. Требования к производству и хранению рыбных полуфабрикатов.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
129	7.20	Организация работы мясного цеха.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
130	7.21	Классификация, определение доброкачественности, механическая обработка, химический состав мяса, разделка. Технология приготовления и хранение	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
131	7.22	Технология приготовления и хранение полуфабрикатов из мяса.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
132	7.23	Полуфабрикаты из котлетной массы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
133	7.24	Полуфабрикаты из птицы. Качество полуфабрикатов и правила из хранения.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
134	7.25	Технология приготовления блюд из мяса отварного.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
135	7.26	Технология приготовления блюд из мяса жареного крупным куском	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
136	7.27	Технология приготовления блюд из мяса жареного мелким куском	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
137	7.28	Технология приготовления блюд из мяса тушеного.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
138	7.29	Технология приготовления изделий из котлетной массы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
139	7.30	Технология приготовления изделий из натуральной рубленой массы	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
140	7.31	Технология приготовления изделий из котлетной массы птицы.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2.

				ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
141	7.32	Механическая кулинарная обработка субпродуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
142	7.33	Технология приготовления блюд из субпродуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
143	7.34	Организация работы овощного цеха	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
144	7.35	Механическая кулинарная обработка овощей, классификация овощей, хранение.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
145	7.36	Технология приготовления гарнира из тушеных овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
146	7.37	Технология приготовления отварных овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
147	7.38	Технология приготовления запеченных овощей.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
148	7.39	Технология приготовления фаршированных овощей	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
149	7.40	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
150	7.41	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
151	7.42	Дифференцированный зачёт	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
	Раздел 8. Тепловая обработка продуктов			
152	8.1.	Технология приготовления картофельного пюре	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
153	8.2.	Технология приготовления отварного картофеля	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
154	8.3.	Технология приготовления запеканки	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

155	8.4.	Технология приготовления жареного картофеля	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
156	8.5.	Технология приготовления картофельных котлет	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
157	8.6.	Технология приготовления картофеля во фритюре	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
158	8.7	Организация работы холодного цеха	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
159	8.8	Технология приготовления бутербродов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
160	8.9	Технология приготовления салатов из сырых овощей	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
161	8.10	Технология приготовления салатов из вареных овощей	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
162	8.11	Технология приготовления закусок мясных	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
163	8.12	Технология приготовления закусок рыбных	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
164	8.13	Технология приготовления закусок овощных, грибных	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
165	8.14	Технология приготовления соуса красного	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
166	8.15	Технология приготовления соуса белого основного	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
167	8.16	Технология приготовления соуса сметанного, молочного, грибного.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
168	8.17	Технология приготовления блюд из круп	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
169	8.18	Технология приготовления каш	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
170	8.19	Технология приготовления запеканки из круп	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2.

				ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
171	8.20	Технология приготовления блюд из каш	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
172	8.21	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
173	8.22	Приготовление блюд из яиц	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
174	8.23	Технология приготовления яиц фаршированных	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
175	8.24	Технология приготовления омлетов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
176	8.25	Приготовление блюд из молочных продуктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
177	8.26	Подготовка творога для приготовления блюд	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
178	8.27	Технология приготовления сырников с изюмом	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
179	8.28	Технология приготовления запеканок из творога	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
180	8.29	Приготовление блюд из теста	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
181	8.30	Технология приготовления вареников	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
182	8.31	Технология приготовления сочней, хвороста	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
183	8.32	Технология приготовления пирогов, печенья	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
184	8.33	Технология приготовления пельменей	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
185	8.34	Технология приготовления шарлотки с яблоками	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7

				7
186	8.35	Технология приготовления жареных, запеченных пирожков	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
187	8.36	Технология приготовления блинов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
188	8.37	Технология приготовления оладий.	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
189	8.38	Технология приготовления напитков и сладких блюд	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
190	8.39	Технология приготовления компота из сухофруктов	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
191	8.40	Технология приготовления чая в ассортименте	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
192	8.41	Технология приготовления киселей из свежих ягод	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
193	8.42	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
194	8.43	Проверочная работа	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
195	8.44	Дифференцированный зачёт	6	ПК 1.1-ПК.1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7
		Итого :	1170	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Условия проведения производственной практики по профессии 16715

Подготовитель пищевого сырья и материалов

Реализация рабочей программы производственной практики по профессии 16715

Подготовитель пищевого сырья и материалов 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 Фадеева	Холодный, горячий, овощной.	Продукты, оборудование и инвентарь
ИП Соловьёва	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 Минобрнауки 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 Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

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

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.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка практических работ; Оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; Оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с обучающимися в группе и преподавателями в процессе обучения; Корректность ведения	Экспертное наблюдение и оценка практических работ; Оценка выполненных работ на учебной и производственной практике

	диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями; Участвовать в совместном принятии решений	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе