

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

Рассмотрена и рекомендована

Протокол № 1

заседания МО учителей социально-трудового цикла

от «29» августа 2025г.

Руководитель ШМО: Бондаренко Е.В.

Утверждаю

Руководитель ГКОУ РО Азовской

школы №7 _____ И.П. Попова

/Приказ № 204

От «29» августа 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП 02.01. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА ПИЩЕБЛОКА

(указать учебный предмет, курс)

Класс (группа) **10 А класс**

Количество часов 68 час

Учитель **Бондаренко Е.В.**

2025 / 2026 уч. год

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ <i>(Пояснительная записка учебной / производственной практики)</i>	стр. ...
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ <i>(учебной / производственной)</i>	...
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	...
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	...

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

(Пояснительная записка учебной / производственной практики)

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА ПИЩЕБЛОКА

название дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

Программа составлена с учётом возрастных и психофизических возможностей обучающихся, типовой (адаптированной) программы по углубленной трудовой подготовке для учащихся с легкой степенью умственной отсталости (под редакцией Щербаковой А. М.)

Программа практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций

ПК.1 Проводить уборку в помещениях пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.

ПК.2 Применять знания на практике:

- санитарно-гигиенические требования к помещениям;
- назначение кухонной утвари и инструмента;
- требования к включению различных видов электрооборудования;
- правила работы с оборудованием и инвентарем.

В ходе освоения программы практики обучающийся должен получить **практический опыт:**

- подготовки рабочего места;
- поддержание санитарного состояния рабочего места в течение дня;
- **подготовки рабочего места к завершению работы.**

уметь выполнять операции:

- выбирать моющие дезинфицирующие средства и их применять;
- соблюдать правила подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря;
- эксплуатировать технологическое оборудование по назначению;
- соблюдать технологию сбора и вывоза мусора;
- соблюдать санитарные требования к рабочему месту;
- соблюдать личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида;
- соблюдать требования техники безопасности.

знать:

- основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;
- правила сбора мусора с последующей утилизацией;
- санитарные правила и нормы;
- правила техники безопасности;
- инструкции по охране труда.

Место проведения практики _Учебный кабинет поварского дела, школьная столовая, школьное кафе.

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

(учебной / производственной)

№	Виды работ	Кол-во часов	Дата проведения
1	ТБ перед началом, во время работы и по окончании работы.	2	
2	Санитарные требования к содержанию помещений и территории пищеблока, столовой , цехов	2	
3	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.	2	
4	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке. Виды моющих и дезинфицирующих средств	2	
5	Приготовление моющих рабочих растворов. ТБ при пользовании средствами бытовой химии.	2	
6	Правила ухода за кухонным электрооборудованием.	2	
7	Правила ухода за кухонными механическими приспособлениями.	2	
8	Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке.	2	
9	Соблюдение правил мытья посуды и инвентаря.	2	
10	Мытье столовой посуды ручным способом.	2	
11	Уход за холодильником, микроволновой печью.	2	
12	Чистка раковины, плиты.	2	
13	Уход за кухонными механическими приспособлениями,		

	посудой.		
14	Требования к моечной посуды после окончания работы.	2	
15	Уход за различными поверхностями	2	
16	Уход за холодильным оборудованием	2	
17	Кухонный инвентарь. Правила ухода.	2	
18	Уход за металлической посудой с покрытием и без покрытия	2	
19	Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой	2	
20	Уход за стеклянной посудой	2	
21	Чистка столовых приборов	2	
22	Маркировка кухонного инвентаря. Маркировка разделочных досок.	2	
23	Кухонное оборудование в школьной столовой. Уход за ним.	2	
24	Общие санитарные требования к хранению пищевых продуктов	2	
25	Сбор отходов. Хранение и использование отходов	2	
26	Вредные насекомые. Борьба с ними и меры безопасности.	2	
27	Самые загрязняемые поверхности. Режим уборки загрязнённых поверхностей.	2	
28	Правила проведения дезинфекции.	2	
29	Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции.	2	
30	Хранение химических дезинфицирующих средств.	2	
31	Дезинфекция уборочного инвентаря. Маркировка	2	
32	Мытьё полов в пищеблоке.	2	
33	Виды и периодичность уборки.	2	
34	Ежедневная комплексная уборка в пищеблоке.	2	
	Итого	68	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы учебной или производственной практики предполагает наличие

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета;
- помещение пищеблока школьной столовой

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук);

Печатные пособия: Трудовой кодекс РФ, должностные инструкции, таблицы, индивидуальные карточки.

Экранно-звуковые пособия: презентации к теме урока.

Учебно-практическое оборудование: кухонный инвентарь, кухонные приборы и посуда, хозяйственный инвентарь, спецодежда.

Демонстрационные пособия: комплекты тематических карточек, опорные схемы, плакаты для познавательно-речевого развития.

Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:

- технологическое оборудование
- кухонная посуда, инвентарь;
- набор инструкционных карт;

3.2.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. И. В. Изосимова, О. М. Сергачева, Т. А. Балябина, Е. А. Белоголовкина .

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие в части курсового проектирования – Красноярск, 2009

2. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник - Ростов н/Д: Феникс, 2009;

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. Образования- М.: Академия, 2012.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования- М.: Академия, 2011.

4. Программно-методическое обеспечение для X – XII классов с углублённой трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией Щербаковой А.М. – М.: Владос, 2004.

Периодические издания:

1. Смолин, О. Обучать, а не ставить клеймо / О. Смолин // Социальная защита. - 2008. - № 10. - С. 3-6.

О проблемах людей с ограниченными возможностями, при получении образования.

2. Бякова, Н.В. Групповая профориентационная игра "Путь в профессию" / Н. В. Бякова// Воспитание школьников. - 2011. - № 1. - С. 49 - 56.

3. Кормакова, В.Н. Педагогическое сопровождение самоопределения старшеклассников в сфере рабочих профессий / В. Н. Кормакова // Воспитание школьника. - 2010. - № 1. - С. 34-37

Мероприятие, способствующее самоопределению школьников в выборе профессии

4. Усова, Н.В. Любимая профессия всегда дарит радость! / Н. В. Усова // Воспитание школьников. - 2011. - № 3. - С. 30-34.

Классный час по профориентации.

5. Трофимова, М. Кем быть / М. Трофимова // Здоровье школьника. - 2010.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата (освоенные профессиональные компетенции (ПК))	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1 Проводить уборку в помещениях пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.	<ul style="list-style-type: none"> – изложение правил по проведению ежедневных, еженедельных, ежемесячных уборок помещений пищеблока; – изложение правил по проведению сбора и эвакуации пищевых отходов; – правильность выполнения последовательных операций 	<ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ПК.2 Применять знания на практике: <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования к помещениям; - назначение кухонной утвари и инструмента; - требования к включению различных видов электрооборудования; - правила работы с оборудованием и инвентарем. 	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение техники безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - зачеты по темам на занятиях учебной практики

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	Постановка мотивация к выполнению профессиональной деятельности	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания

интерес		Интерпретация результатов наблюдений, за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проводит контроль качества продукции при выполнении производственных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения при возникающих трудностях выполнения производственного задания. Проводит оценку собственной деятельности.	Наблюдение за навыками работы в информационных сетях
ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использует информационные технологии при подготовке отчетов, поиске информации, для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	Наблюдение за ролью обучающегося в группе, материалы. Контроль графика выполнения самостоятельной работы
ОК – 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Проявление коммуникативных качеств при работе в коллективе	
ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность при выполнении производственного задания.	
ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявляет самостоятельность при выполнении производственных задач, стремиться к повышению квалификации и мастерства	