

РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания»

(название МК)

Хайлова Т.И.

(подпись)

(ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по учебной работе

О.А. Рейнгардт

23 »

06

2024 г.

Протокол № 6 от 23 06 2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПИЩЕВОГО
СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

название дисциплины

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 профессионального модуля	4
2	Структура и содержание адаптированной рабочей программы профессионального модуля	8
3	Условия реализации адаптированной рабочей программы профессионального модуля	12
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	14

ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 01.03 Организация подготовки пищевого сырья и материалов

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Технология и оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов является частью адаптированной образовательной программы для лиц с нарушением интеллекта (умственной отсталостью) по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов.

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов, адаптированная для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов 2 разряда:

Характеристика работ.

Подготовка сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин. Очистка и доочистка овощей, фруктов и корнеплодов; срезание ботвы, корешков, корневых мочек, черешков, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры. Отбраковка нестандартных и недозрелых овощей и фруктов. Наколка овощей и фруктов специальными наколками и на машинах. Высверливание кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках. Подогрев пищевого сырья при помощи различных подогревателей. Раскладывание мороженных субпродуктов на стеллажи или столы для размораживания. Вымачивание, промывка сырья в ваннах до полного удаления загрязнений, подготовка ванн и заливка водой с добавлением кислоты или щелочи. Наблюдение за процессом обработки. Просеивание сырья или материалов на машинах и механизмах различных систем. Обеспечение равномерной загрузки обслуживаемого оборудования. Мойка сырья и материалов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем. Ведение процесса очистки сырья от металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек. Регулирование скорости и толщины слоя поступающего сырья на очистку. Очистка вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла. Сбор и отнеска металлических примесей в установленное место. Включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе. Передача сырья, материалов на дальнейшую переработку. Пуск, остановка, разборка, сборка, чистка и смазка обслуживаемых механизмов. Увлажнение бумаги и этикеток в парильной машине. Нарезка бумаги для настиланья тары; регулирование работы бумагорезательных машин. Промывка яиц, разбивание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от

желтка. Ошпаривание миндаля и других орехов, очистка от кожуры, замачивание чернослива и других сухофруктов, отделение мякоти от косточек. Выполнение других работ по подготовке сырья, материалов и тары.

должен знать:

- устройство, правила эксплуатации обслуживаемых машин, приспособлений и механизмов;
- виды и сорта, нормы допустимых потерь и отходов пищевого сырья, материалов;
- правила очистки и отбраковки овощей и фруктов, укладки их в тару и на транспортер; технологические режимы размораживания, вымачивания, промывки, подогрева пищевого сырья;
- правила приготовления растворов необходимой концентрации; правила эксплуатации сосудов под давлением;
- правила очистки щелочью и промывки от щелочи овощей и фруктов;
- периодичность подачи пищевого сырья к магнитным установкам;
- требования, предъявляемые к качеству пищевого сырья.

- функции, служебные обязанности подготовитель пищевого сырья и материалов;
- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- характеристики различных видов сырья и материалов;
- способы подготовки основного и вспомогательного сырья к использованию в производстве;
- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов подготовки пищевого сырья и материалов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- правила подготовки пищевого сырья к размораживанию;
- технологию и режимы размораживания пищевого сырья.

должен уметь:

- просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем;
- обеспечивать равномерную загрузку оборудования;
- мыть сырье и продукты водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;
- вести процесс очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек;

- регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку;
- проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси;
- включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе;
- передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;
- осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов;
- проводить нарезку бумаги для застилки тары;
- проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;
- проводить необходимые анализы пищевого сырья и материалов;
- рассортировывать пищевое сырьё по категориям, сортам;
- распределять по камерам оттаивания;
- проводить мойку и очистку пищевого сырья и материалов в моечных агрегатах с дистанционным управлением.

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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, повышением квалификации.
ОК 7.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов.
ПК 1.2.	Контролировать качество пищевого сырья и материалов.
ПК 1.3.	Обслуживать оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов.
ПК 1.4.	Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

СК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов для лиц с ОВЗ (легкой степени умственной отсталости).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего учебной нагрузки обучающегося – 1846 часов, в том числе:
теоретическая подготовка – 280 часов,
лабораторные и практические работы – 82 часа,
учебная и производственная практики – 1566 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические работы, часов		
1	2		4	5		
	МДК 01. 03.	280	280	82		
	Учебная практика	1170			1170	
	Производственная практика	396			396	396
	Всего:	1846	280	82	1744	396

2.2. Тематический план профессионального модуля

ПМ. 01 Технология и оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов

2.2. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
МДК 01.01 Организация подготовки пищевого сырья и материалов					
1 курс 1 семестр			102		
Введение	1	Содержание ПМ, цели и задачи практики.	1		ОК 1. ОК 2. СК 1. СК 2. СК 4
	2	Инструкция по безопасности труда, противопожарной безопасности.	1		
	3	Инструкция по производственной санитарии и охране труда окружающей среды.	1		
Раздел 1 Классификация пищевого сырья и вспомогательных материалов					
Тема 1.1. Классификация пищевого сырья	Содержание учебного материала		79	2	ОК 4. ОК5. ПК 1.1. ПК 1.2
	4	Сырье: основные понятия, подготовка к реализации.	1		
	5	Способы кулинарной обработки сырья.	1		
	6	Ознакомление с классификацией пищевого сырья и его свойствами.	1		
	7	Ознакомление с классификацией пищевого сырья и его свойствами.	1		
	8	Ознакомление с процессами, происходящими при хранении сырья.	1		
	9	Ознакомление с процессами, происходящими при хранении сырья.	1		
	10	Понятие о пищевой биологической энергетической ценности и усвояемости пищевых продуктов.	1		
	11	Условия хранения пищевых продуктов.	1		
	12	Качество пищевых продуктов.	1		
	13	Стандартизация.	1		
	14	Сертификация.	1		

	15	Маркировка пищевых продуктов.	1		
	16	Ассортимент круп. Сорта круп.	1		
	17	Показатели качества круп.	1		
	18-19	Практические занятия 1 Определение крупности крупы, содержание примесей и доброкачественности ядра.	2		
	20-23	Практические занятия 2 Органолептическая оценка качества круп. Ведение учета и несложных анализов.	4		
	24-25	Практические занятия 3 Определение содержания влаги в крупах.	2		
	26	Мука. Химический состав, пищевая ценность.	1		
	27	Показатели качества муки.	1		
	28	Крахмал. Виды. Использование в кулинарии.	1		
	29-32	Практические занятия 4 Органолептическая оценка качества муки, крахмала. Ведение учета и несложных анализов.	4		
	33	Сахар. Виды. Характеристика.	1		
	34-35	Практические занятия 5 Органолептическая оценка качества сахара.	2		
	36	Поваренная соль. Пищевые кислоты	1		
	37	Пряности. Условия и сроки хранения	1		
	38	Специи. Условия и сроки хранения	1		
	39	Пищевые кислоты.	1		
	40	Животные жиры.	1		
	41	Растительные жиры.	1		
	42	Химический состав плодов и овощей.	1		
	43	Классификация плодов и овощей.	1		
	44	Свежие овощи. Пищевая ценность овощей.	1		
	45	Сушеные овощи и плоды.	1		
	46-47	Практические занятия 6 Органолептическая оценка качества овощей.	2		
	48	Сухофрукты.	1		
	49	Чай и чайные напитки	1		

	50	Кофе и кофейные напитки	1		
	51-54	Практические занятия 7 Органолептическая оценка качества плодов и овощей. Ведение учета и несложных анализов.	4		
	55-58	Практические занятия 8 Органолептическая оценка качества чая. Ведение учета и несложных анализов.	4		
	59	Орехи. Пищевая ценность.	1		
	60	Ягоды. Пищевая ценность.	1		
	61-62	Практические занятия 9 Органолептическая оценка качества ягод.	2		
	63	Грибы. Пищевая ценность.	1		
	64	Химический состав мяса, классификация.	1		
	65	Клеймение туш.	1		
	66	Мясо птицы.	1		
	67	Качество и хранение мяса.	1		
	68	Обработка субпродуктов.	1		
	69	Мясные п/фабрикаты.	1		
	70	Колбасные изделия.	1		
	71-72	Практические занятия 10 Органолептическая оценка качества колбасных изделий.	2		
	73	Мясные копчености.	1		
	74	Мясные консервы.	1		
	75	Химический состав рыб. Основные промысловые семейства рыб	1		
	76	Живая, охлажденная рыба.	1		
	77	Мороженая рыба. Показатели качества.	1		
	78	Копченая рыба. Показатели качества.	1		
	79	Соленая рыба. Показатели качества.	1		
	80	Вяленая рыба. Показатели качества.	1		
	81	Нерыбное водное сырье.	1		
	82	Рыбные консервы и пресервы.	1		
Тема 1.2. Классификация вспомогательных		Содержание учебного материала	9	2	ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1-ПК 4
	83	Виды тары и упаковки для пищевых продуктов, ее назначение.	1		

материалов. Подготовка к производственному процессу	84	Классификация упаковки и тары.	1		
	85	Подготовка тары к использованию.	1		
	86	Хранение стеклотары, подготовка тары.	1		
	87	Режимы мойки, дезинфекция.	1		
	88	Мероприятия по устранению брака и дефектов.	1		
	89-90	Практические занятия 13 Подготовка тары к использованию. Определение дефектов и возможностей использования тары.	2		
	91	Способы сушки тары и материалов.	1		
Тема 1.3. Различные способы подготовки пищевого сырья и материалов		Содержание учебного материала	11	2	ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.1- ПК.1.2
	92	Подготовка пищевого сырья к замораживанию.	1		
	93	Подготовка пищевого сырья к размораживанию.	1		
	94	Просеивание сырья или материалов на машинах и механизмах различных систем.	1		
	95	Ведение процесса очистки сырья от различных примесей.	1		
	96	Мойка пищевого сырья.	1		
	97	Очистка пищевого сырья.	1		
	98-99	Практические занятия 14 Очистка пищевого сырья.	2		
	100	Консерванты и вещества, регулирующие консистенцию готового продукта.	1		
	101	Пищевые добавки. Функции пищевых добавок.	1		
	102	Виды пищевых добавок.	1		
	1 курс 2 семестр		88		
	103-104	Практические занятия 15 Пищевые добавки. Их оценка эффективности применения в технологии продуктов питания.	2		
Раздел 2. Подготовка пищевого сырья и материалов					
Тема 2.1. Оборудование для подготовки	Содержание учебного материала		86	2	ПК 1.1-ПК.1.3- ПК 1.4 ОК 2. ОК 3. ОК 4.

пищевого сырья и материалов	105	Оборудование для подогрева пищевого сырья.	1		
	106	Классификация оборудования.	1		
	107-110	Практические занятия 16 Ознакомление с видами оборудования в столовой. Безопасные приемы труда.	4		
	111	Варочные котлы. Устройство варочных котлов.	1		
	112	Принцип работы, правила безопасного обслуживания.	1		
	113	Кожухотрубные подогреватели. Их устройство.	1		
	114	Принцип работы, правила безопасного обслуживания.	1		
	115	Змеевиковые подогреватели. Их устройство.	1		
	116	Принцип работы, правила безопасного обслуживания.	1		
	117	Пластинчатые подогреватели, их устройство.	1		
	118	Принцип работы, правила безопасного обслуживания.	1		
	119	Классификация оборудования используемого на п.о.п.	1		
	120	Основные части машин. Понятие о передачах	1		
	121	Безопасные приемы труда.	1		
	122-123	Практические занятия 17 - ознакомление с видами оборудования в столовой. - безопасные приемы труда.	2		
	124	Классификация универсальных приводов.	1		
	125	Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.	1		
	126	Сменные механизмы приводов. Назначение, правила эксплуатации.	1		
	127	Картофелеочистительные машины: МОК-250. Назначение.	1		
	128	Правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	129	Овощерезательная машина: МРО50-200. Назначение.	1		
	130	Правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	131	Овощерезательная машина: МС10-160. Назначение.	1		
	132	Правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	133	Протиро - резательная машина ПМ – 800. Назначение.	1		
	134	Правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	135	Машина МКП – 60. Назначение.	1		
	136	Правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
	137	Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	1		
	138-	Практическое занятие 18	2		

139	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительной машины.			
140-141	Практическое занятие 19 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательной машины.	2		
142	Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы.	1		
143	Мясорубка МИМ-82. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
144	Рыбоочиститель. Машина РО-1М. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
145-146	Практические занятия 20 - правила эксплуатации и безопасные приемы труда оборудования для обработки мяса и рыбы.	2		
147	Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Назначение, правила эксплуатации.	1		
148	Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Безопасные приемы труда.	1		
149	Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300. Назначение, правила эксплуатации.	1		
150	Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300. Безопасные приемы труда.	1		
151-152	Практические занятия 21 - принцип действия машин для нарезания хлеба МРХ-200, для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300.	2		
153	Машина для просеивания муки МПМ – 800. Назначение, правила эксплуатации.	1		
154	Машина для просеивания муки МПМ – 800. Безопасные приемы труда.	1		
155	Тестомесильная машина ТММ- 1М. Назначение, правила эксплуатации.	1		
156	Машина для просеивания муки ТММ- 1М. Безопасные приемы труда.	1		
157	Взбивальная машина МВ – 35М. Назначение, правила эксплуатации.	1		
158	Взбивальная машина МВ – 35М. Безопасные приемы труда.	1		
159	Классификация теплового оборудования.	1		
160	Мероприятия по экономии топлива.	1		
161	Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании	1		
162	Классификация пищеварочных котлов	1		

163	Электрический пищеварочный котел КПЭ-160. Назначение, правила эксплуатации.	1		
164	Электрический пищеварочный котел КПЭ-160. Безопасные приемы труда.	1		
165	Электрический пищеварочный котел КПЭ-60. Назначение, правила эксплуатации.	1		
166	Электрический пищеварочный котел КПЭ-60. Безопасные приемы труда.	1		
167-168	Практические занятия 22 - правила эксплуатации пищеварочных котлов; - безопасные приемы труда.	2		
169	Элетросковорода СКЭ-0,3. Назначение, правила эксплуатации.	1		
170	Элетросковорода СКЭ-0,3. Безопасные приемы труда.	1		
171	Элетросковорода СЭСМ-0,5 Назначение, правила эксплуатации.	1		
172	Элетросковорода СЭСМ-0,5. Безопасные приемы труда.	1		
173	Фритюрница ФЭСМ-20. Безопасные приемы труда.	1		
174	Жарочный шкаф ШК-2А. Назначение, правила эксплуатации.	1		
175	Жарочный ШК-2А. Безопасные приемы труда.	1		
176	Пекарский шкаф ШК-2А. Назначение, правила эксплуатации.	1		
177	Пекарский шкаф ШК-2А. Безопасные приемы труда.	1		
178-179	Практическое занятие 23 - общие сведения о тепловом оборудовании; - безопасные приемы труда.	2		
180	Классификация варочно-жарочного оборудования	1		
181	Электроплита ПЭСМ- 4 ШБ. Назначение, правила эксплуатации.	1		
182	Электроплита ПЭСМ- 4 ШБ. Безопасные приемы труда.	1		
183-184	Практические занятия 24 - правила эксплуатации электрических плит; - безопасные приемы труда.	2		
185	Классификация оборудования для раздачи пищи.	1		
186	Мармиты. Виды.	1		
187	Общие сведения о холодильном оборудовании	1		
188	Виды торгово-холодильного оборудования	1		
189	Холодильные шкафы. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные	1		

	приемы труда.			
190	Холодильные камеры. Назначение, правила эксплуатации. Назначение, правила эксплуатации. Безопасные приемы труда.	1		
Итого 1курс		190		
2 курс 3 семестр		68		
191	Холодильник. Принцип работы.	1		
192	Правила безопасного обслуживания.	1		
193	Виды заморозки.	1		
194	Скорморозильный аппарат, его устройство.	1		
195	Принцип работы, правила безопасного обслуживания.	1		
196	Морозильные аппараты, их устройство.	1		
197	Принцип работы, правила безопасного обслуживания.	1		
198	Обслуживание электромагнитных сепараторов.	1		
199-200	Практические занятия 25 Расчет и подбор технологического оборудования для размораживания пищевого сырья.	2		
201-202	Практические занятия 26 Расчет и подбор технологического оборудования для замораживания пищевого сырья.	2		
203	Оборудование для просеивания сыпучего сырья.	1		
204	Классификация оборудования для просеивания сыпучего сырья.	1		
205	Устройство сит для просеивания сыпучих материалов.	1		
206	Принцип работы сит для просеивания сыпучих материалов.	1		
207	Правила безопасного обслуживания сит для просеивания сыпучих материалов.	1		
208-210	Практические занятия 27 Характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для просеивания сыпучего сырья и материалов	3		
211	Оборудование для очистки сырья от металлических примесей.	1		
212	Принцип работы и правила безопасного обслуживания.	1		
213-216	Практические занятия 28 Характерные неисправности, возникающие при обслуживании магнитных сепараторов	4		

	217-219	Практические занятия 29 Анализ производственных ситуаций по очистке магнитных сепараторов и просеивателей	3		
	220	Машина для очистки рыбы	1		
	221	Машина для очистки овощей.	1		
	222	Принцип работы и правила безопасного обслуживания.	1		
	223-224	Практическое занятие 30 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательной машины.	2		
	225	Машина для мытья овощей.	1		
	226	Принцип работы и правила безопасного обслуживания.	1		
	227	Машины для мойки стеклянной тары, их устройство.	1		
	228	Принцип работы и правила безопасного обслуживания.	1		
	229	Машины для мойки металлической тары, их устройство.	1		
	230	Принцип работы и правила безопасного обслуживания.	1		
	231-232	Практические занятия 31 Характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для мойки стеклянной и металлической тары	2		
	233	Яйцеразбивочная машина. Принцип работы.	1		
	234	Правила безопасного обслуживания.	1		
	235	Машина для дезинфекции яиц ультрафиолетом.	1		
	236	Парильная машина. Принцип работы и правила безопасного обслуживания.	1		
	237	Бумагорезательная машина. Принцип работы и правила безопасного обслуживания.	1		
Тема 2.2. Ведение процесса подготовки растворов	Содержание учебного материала		2	2	ОК 3. ОК 4. ПК 1.1-ПК 1.2
	238	Ведение процесса составления растворов различных концентраций.	1		
	239	Ведение процесса составления растворов различных концентраций.	1		
Тема 2.3. Ведение процесса подготовки яиц и	Содержание учебного материала		10	2	ОК 3. ОК 4. ПК 1.1-ПК 1.2

яйцепродуктов	240	Ассортимент яичных продуктов.	1		
	241	Показатели качества яиц.	1		
	242	Подготовка яичного меланжа.	1		
	243	Подготовка яичного порошка.	1		
	244	Ведение процесса промывки яиц.	1		
	245	Ведение процесса сортировки яиц.	1		
	246	Ведение процесса определения чистоты скорлупы.	1		
	247	Эксплуатация оборудования для разбивания яиц.	1		
	248-249	Практические занятия 32 Органолептическая оценка качества яиц.	2		
Тема 2.4. Техника проведения учета пищевого сырья и материалов	Содержание учебного материала		9	2	ОК 5. ПК 1-ПК 2
	250	Расчет отходов и потерь основного сырья.	1		
	251	Расчет отходов и потерь при подготовке сыпучих материалов.	1		
	252-253	Практические занятия 33 Расчет отходов и потерь при подготовке сыпучих материалов.	2		
	254	Расчет отходов и потерь при подготовке овощного сырья.	1		
	255-256	Практические занятия 34 Расчет отходов и потерь при подготовке овощного сырья.	2		
	257	Ознакомление со способами минимизации потерь.	1		
	258	Ознакомление со способами минимизации потерь.	1		
	2 курс 4 семестр			22	
Раздел 3. Соблюдение техники безопасности и производственной санитарии на пищевом производстве					
Тема 3.1. Производственная санитария и гигиена	Содержание учебного материала		8	2	ОК 1. ОК 3.
	259	Личная гигиена, санитарные требования к содержанию предприятий.	1		
	260	Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре.	1		
	261	Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук хлорной водой.	1		
	262	Медицинские осмотры на пищевых предприятиях.	1		
	263	Пищевые отравления и инфекции.	1		
	264	Санитарные требования к территории и производственным помещениям завода.	1		
	265	Санитарные требования к приемке продуктов в цех.	1		
	266	Санитарные требования к хранению сухих продуктов.	1		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала		14	2	ПК 1.1-ПК.1.4

Техника безопасности на пищевом производстве					ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	267	Типовая инструкция по охране труда для повара.	1		
	268	Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания.	1		
	269	Общие требования безопасности. ТБ перед началом и во время работы.	1		
	270	ТБ по окончании работы. ТБ в аварийных ситуациях.	1		
	271	Производственный травматизм.	1		
	272	Первая помощь при ожогах.	1		
	273	Первая помощь при несчастных случаях на производстве.	1		
	274-275	Практические занятия 35 Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.	2		
	276	Пожарная безопасность при эксплуатации оборудования и организации работы в пищевом производстве.	1		
	277	Правила электро – и пожаробезопасности.	1		
	278	Правила пользования огнетушителями.	1		
	279-280	Практические занятия 36 Виды огнетушителей. Правила применения в различных ситуациях.	2		
	Итого		280		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.01 Технология и оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов реализуется в кабинетах «Технологическое оборудование», «Пищевое сырье и материалы», в лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», в учебной мастерской «Подготовка пищевого сырья и материалов».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов и лаборатории:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места по количеству обучающихся-15 ед.,
- доска ученическая,
- комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.
- шкафы рабочие,
- учебно-наглядные пособия по технологическому оборудованию.

Технические средства обучения:

- персональный ПК, проектор, эл.доска и т.д.

Оборудование учебной мастерской

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места по количеству обучающихся-15 ед.,
- доска ученическая,
- комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.
- шкафы рабочие,
- оборудование:

- микроволновая печь
- ванна для мойки яиц
- машина для дезинфекции яиц ультрафиолетом
- кочерыжковысперливатель
- холодильник
- магнитный сепаратор
- жарочный шкаф с несколькими секциями
- весы
- машина для чистки клубнеплодов
- куттер
- пароконвектомат
- моечное оборудование
- магнитный просеиватель
- парильная машина

Технические средства обучения:

- персональный ПК, проектор, эл.доска и т.д.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий, С.Пб Профессия, 2020. Электронный ресурс
2. Киселева Т.Ф. и др. Технология консервирования., С.Пб Проспект науки, 2011
3. Соловьёв О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник, М.ДеЛи плюс, 2015

Дополнительные источники:

1. Ситников Е. Д., Качанов В.А. Оборудование консервных заводов М.Легкая и пищевая промышленность, 1981
2. Гореньков Э.С.и др. Технология консервирования, М. Агропромиздат, 2001
3. Медведев, и др. Охрана труда в мясной и молочной промышленности. М.Агропромиздат, 1989.
4. Бредихин С.А., Бредихина О.В. и др. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. М.: Колос, 2000
5. нормативная документация:
6. ГОСТ 25292- 2017 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия.
7. ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный.
8. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые
9. ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая
10. ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный
11. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая
12. ГОСТ Р 33222-2015 Сахар- песок
- 13.

14. **Интернет-ресурсы**
http://www.znaytovar.ru/s/Magnitnye_separatory.html
<http://www.youtube.com/watch?v=XDzO-FBychw>
<http://www.youtube.com/watch?v=O9gf9TgTjpA&feature=related>
<http://www.youtube.com/watch?v=XDzO-FBychw>
<http://www.youtube.com/watch?v=O9gf9TgTjpA&feature=related>
<http://www.youtube.com/watch?v=fsPIEfCu1FQ&feature=related>
<http://gonzotourist.ru/archives/595>
15. http://www.miasko.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=195:1-&catid=48:16--&Itemid=69
16. <http://www.youtube.com/watch?v=c6T8BIKik10&feature=related>
<http://www.stavsu.ru/page.aspx?path=science&idpage=413>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов.	- соответствие выбора технологии подготовки пищевого сырья и материалов по технологическим инструкциям в зависимости от качества сырья и применяемого оборудования; - демонстрация точности и последовательности ведения технологических операций в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ	Выполнение практического задания, экспертная оценка выполнения задания; текущий контроль в форме тестовых заданий.
ПК 1.2 Контролировать качество пищевого сырья и материалов.	- демонстрация точности и последовательности определения контролируемых показателей требованиям соответствующих ГОСТов при проведении анализа качества пищевого сырья и материалов, - оформление технической документации при приемке сырья	Выполнение практического задания, экспертная оценка выполнения задания; текущий контроль в форме тестовых заданий.
ПК 1.3 Обслуживать оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов.	- демонстрация соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации оборудования - выявление и устранение неисправностей оборудования	Выполнение практического задания, экспертная оценка выполнения задания; текущий контроль в форме тестовых заданий.
ПК 1.4 Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.	- демонстрация умения упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю	Выполнение практического задания, Текущий контроль в форме тестовых заданий.

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 компетенц	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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии через участие в профессиональных конкурсах; - организацию встреч со специалистами и выпускниками, активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля; - отзывы по итогам производственной практики;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения.	-Оценка решения проблемно-ситуационных задач; - оценка аудиторной внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач в области подготовки пищевого сырья и материалов. -готовность к пониманию инструкций, технологических условий; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы; - демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы; - способность планировать и четко соблюдать технологическую последовательность	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-результативный поиск необходимой информации; - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные) - способность оформить (устную и письменную) тематическую работу;	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка рефератов, докладов, выступлений

ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающими в группе и преподавателями в процессе обучения; - корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями; - участвовать в совместном принятии решений;	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка рефератов, докладов, выступлений
ОК 6. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля; – своевременная коррекция организации учебной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.
ОК 7. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- рациональное использование современных технологий; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности - анализ инноваций в области технологии производства пищевого сырья и материалов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.