

Аннотация
рабочей программы ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования,
инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов
Профессия 13249 Кухонный рабочий

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ. 01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи

В результате освоения ПМ. 01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

обучающийся должен **уметь:**

- оценивать состояние производственной санитарии на предприятии;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- соблюдать правила производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- соблюдать санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- соблюдать санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
- применять приемы механической обработки и объяснять технологические процессы первичной обработки овощей, грибов и рыбы, в том числе производить нарезку овощей различными способами.
- обрабатывать картофель, корнеплоды, капустные, луковые, тыквенные, томатные, десертные овощи, зелень в зависимости от кулинарного использования и с сохранением витаминов и других питательных веществ.
- обрабатывать замороженные, сушеные, квашеные и соленые овощи. Использование отходов овощей. Обрабатывать свежие, соленые и сушеные грибы.
- организация рабочего места при первичной обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов.
- оттаивать мороженую рыбу. Вымачивать соленую рыбу. Обрабатывать рыбу с костным скелетом.
- готовить полуфабрикаты из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями и порционными кусками, полуфабрикатов для жарения. Использовать отходы при обработке рыбы.
- организовывать рабочее место кухонного рабочего.
- применять приемы механической обработки и объяснять технологические процессы первичной обработки мяса и домашней птицы.
- оттаивать мороженое мясо. Обмывать, срезать клеймо, обсушивать мясо. обрабатывать субпродукты и пищевые отходы .

-производить кулинарную обработку круп, бобовых, яиц. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Обучающийся **должен знать:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- гигиенические критерии оценки условий труда;
- виды и характеристики вредных производственных факторов;
- санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда;
- причины и меры предупреждения пожаров и взрывов;
- нормативные документы по основам профгигиены, профсанитарии и пожарной безопасности;
- личную гигиену работников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре;
- санитарно-гигиенические требования к сырью;
- санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке овощей, грибов и рыбы к тепловой обработке. Знать требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов. Причина потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения.
- краткую характеристику поступающего сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработку рыбы с костным скелетом, способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке мяса и домашней птицы к тепловой обработке.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке круп, бобовых, яиц , молока.
- основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов (правила варки, жарения, запекания и т.д.), значение данной обработки и классификацию приемов и основные процессы происходящие в продуктах, связанные с различными видами кулинарной обработки. Значение тепловой обработки продуктов.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества	ЛР 2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда	ЛР 3
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 4
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми	ЛР 7

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная , часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 Основы физиологии, санитарии и гигиены	102	68	12	34		
МДК 01.02 Технология первичной обработки сырья (механической кулинарной обработки продуктов)	105	70	6	35	-	
Учебная практика	366				366	
Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	420	-				420
<i>Всего:</i>	993	138	18	69	366	420

Контроль и проверка.

Формой аттестации по ПМ является дифференцированный зачет.

Филиал государственного областного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

Рабочая программа
ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования,
инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

Профессия 13249 Кухонный рабочий

2023г.

Организация – разработчик: филиал государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Разработчики:

Гоева Л.Ю. - преподаватель филиала государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Полозова Е..В. - преподаватель филиала государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии
специдисциплин

Протокол № 11 от «29 » июня 2023г.

Председатель МК

Иваненко Т.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ. 01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи

В результате освоения ПМ. 01 обучающийся должен **уметь**:

- оценивать состояние производственной санитарии на предприятии;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- соблюдать правила производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- соблюдать санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- соблюдать санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

-применять приемы механической обработки и объяснять технологические процессы первичной обработки овощей, грибов и рыбы, в том числе производить нарезку овощей различными способами.

-обрабатывать картофель, корнеплоды, капустные, луковые, тыквенные, томатные, десертные овощи, зелень в зависимости от кулинарного использования и с сохранением витаминов и других питательных веществ.

- обрабатывать замороженные, сушеные, квашеные и соленые овощи. Использование отходов овощей. Обрабатывать свежие, соленые и сушеные грибы.

-организация рабочего места при первичной обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов.

- оттаивать мороженую рыбу. Вымачивать соленую рыбу. Обрабатывать рыбу с костным скелетом.

-готовить полуфабрикаты из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями и порционными кусками, полуфабрикатов для жарения. Использовать отходы при обработке рыбы.

- организовывать рабочего место кухонного рабочего.

-применять приемы механической обработки и объяснять технологические процессы первичной обработки мяса и домашней птицы.

-оттаивать мороженое мясо. Обмывать, срезать клеймо, обсушивать мясо. обрабатывать субпродукты и пищевые отходы .

-производить кулинарную обработку круп, бобовых, яиц. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Обучающийся *должен знать:*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- гигиенические критерии оценки условий труда;
- виды и характеристики вредных производственных факторов;
- санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда;
- причины и меры предупреждения пожаров и взрывов;
- нормативные документы по основам профгигиены, профсанитарии и пожарной безопасности;
- личную гигиену работников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре;
- санитарно-гигиенические требования к сырью;
- санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию.

- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке овощей, грибов и рыбы к тепловой обработке. Знать требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов. Причина потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения.
- краткую характеристику поступающего сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба.
- оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработку рыбы с костным скелетом, способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке мяса и домашней птицы к тепловой обработке.
- правила, способы, приемы, технологические процессы и приемы механической первичной обработки, применяемые при выполнении операций по подготовке круп, бобовых, яиц, молока.
- основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов (правила варки, жарения, запекания и т.д.), значение данной обработки и классификацию приемов и основные процессы происходящие в продуктах, связанные с различными видами кулинарной обработки. Значение тепловой обработки продуктов.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества	ЛР 2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда	ЛР 3
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 4
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми	ЛР 7

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 01.01 Основы физиологии, санитарии и гигиены	102	68	12	34		
	МДК 01.02 Технология первичной обработки сырья (механической кулинарной обработки продуктов)	105	70	6	35	-	
	Учебная практика	366				366	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	420	-				420
	<i>Всего:</i>	993	138	18	69	366	420

2.2. Тематический план и содержание ПМ. 01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Основы физиологии, санитарии и гигиены		102	
Раздел 1	Основы физиологии питания	19	
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Введение. Основные задачи физиологии питания. Основные пищевые вещества</p> <p>2 Жиры. Белки. Углеводы.</p> <p>3 Витамины. Минеральные вещества. Вода в жизнедеятельности человека</p> <p>Практические работы</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Процесс пищеварения. Пищеварительный аппарат человека. Усвояемость пищи.</p> <p>2. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Рациональное сбалансированное питание. Энергетическая ценность пищи.</p> <p>3 Принципы составления суточного рациона питания. Режим питания</p>	3	2
Тема 1.2 Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии.		10	2

		Практические работы 1.Изучение пищеварительной системы человека 2. Зарисовка схемы	3		
		Контрольная работа по теме: Пищеварение и усвояемость пищи.	1		
Тема 1.3 Особенности питания детей и подростков		Содержание учебного материала	2		
		1.Возрастные особенности питания детей и подростков. 2.Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.			
		Практические работы	-		
Раздел 2.		Основы санитарии, гигиены и микробиологии	48		2
Содержание учебного материала					
Тема 2.1 Основы микробиологии		1.Санитарные требования к блюдам и режиму	10		2
		2.Понятие о микроорганизмах. Виды. Физиология микроорганизмов.			2
		3.Распространение микробов в природе.			2
		4.Виды инфекций. Причины возникновения.			2
		5.Пищевые отравления, Глистные заболевания.			2
		6.Глистные заболевания.			2
Тема 2.2		Практические работы 1. Изучение форм бактерий, плесневых грибов и клеток дрожжей	3		2
		Содержание учебного материала	18		

Основы санитарии и гигиены	1. Основные сведения о санитарии и гигиене труда.		
	2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.		2
	3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.		2
	4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		2
	5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		2
	6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовой пищи.		2
	Практические работы 1. Работа с комплектом санитарной одежды. Определение ткани одежды. 2. Последовательность в одевании санитарной одежды. 3. Оформление санитарных книжек.	3	
Тема 2.3 Санитарное законодательство и контроль.	11		
	Содержание учебного материала 1. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного надзора.. 2. Требования к территории им планировке помещений. Требования к водоснабжению и канализации 3 Дезинфекция. Виды дезинфицирующих средств. Дезинсекция. Дератизация. 4. Требования к оборудованию, таре, инвентарю. 5. Санитарно бактериологический контроль. Требованиям к транспортировке и складским помещениям.		
	Практические работы 1. Изучение перечня моющих средств. 2. Приготовление дезинфицирующего р-ра	3	

	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Самостоятельная работа МДК 01.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работа со справочником химического состава пищевых продуктов; - составление таблицы Химический состав съедобной части пищевых продуктов (в %); - решение кроссворда; - домашняя работа дать письменные ответы на вопросы: Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи? Какая пища называется усвоенной? ; - составление рациона питания детей; - работа со стандартами качества пищевых продуктов; - оформление отчета о практической работе; - составить таблицу «Сроки хранения и реализации продуктов»; - подготовка мультимедийной презентации по темам 1-3; - систематическая проработка конспектов занятий, учебной, специальной, технологической и справочной литературы (по вопросам к параграфам, главам научных пособий, составленных преподавателем) 	<p>1</p> <p>34</p>	
	ВСЕГО:	102	
<p>МДК 01.02 Технология первичной обработки сырья (механическая кулинарная обработка продуктов)</p>		105	
<p>Раздел 1</p> <p>Механическая и кулинарная обработка овощей</p>		70	
	Содержание	18	
	1		2
	2		2
	3		2

		4	Механическая кулинарная обработка чеснока и лука		2
		5	Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей		2
		6	Механическая кулинарная обработка салатных, шпинатных, зелени		
		7	Механическая кулинарная обработка грибов		
Раздел 2		Механическая кулинарная обработка рыбы			
		Содержание			14
		1	Механическая кулинарная обработка (размораживание, вымачивание)		
		2	Механическая кулинарная обработка разделка		
		3	Приготовление полуфабрикатов		
		4	Использование отходов		
		5	Приготовление котлетной массы		
Раздел 3		Механическая кулинарная обработка мяса и птицы			
		Содержание			20
		1	Разделка туши		
		2	Приготовление полуфабрикатов из мяса		
		3	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее		3
Раздел 4		Подготовка круп и бобовых к варке			3
		Подготовка круп и бобовых к варке			
		Содержание			4
		1	Подготовка круп и бобовых к варке		

	2	Обработка яиц и подготовка их к кулинарному использованию			3
Раздел 5	Тепловая обработка продуктов				
	Содержание			8	
	1	Виды тепловой обработки			
	2	Процессы, происходящие с продуктами при тепловой обработке			
	Практические работы			6	
	1	Определение качества овощей и количества отходов при их обработке			2
	2	Определение количества отходов при первичной обработке чешуйчатой рыбы			2
		Итого:		70	2
	Самостоятельная работа				
	1 .Оформление отчета о практической работе				
	2.Составить таблицу «Алгоритм действий по кулинарной обработке продуктов» (по видам продуктов).			35	
	3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной, специальной, технологической и справочной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем)				
	5.Подготовка докладов, рефератов.				
	6.Подготовить компьютерную презентацию по теме «Механическая и кулинарная обработка овощей»				
	7.Работа с учебником, справочной и технологической литературой				
	8.Работа с источниками Интернета				
Всего				105	

<p>Учебная практика:</p> <p>Мойка и хранение инвентаря Правила работы и соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм Подготовка и уход за мебелью окнами и полами Жидкие моющие средства их предназначение. Моющие дезинфицирующие средства. Подготовка специальных растворов. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю Санитарные требования к мытью столовой. Посуды. Личная гигиена. Назначение и виды спецодежды. Уборка территории. Первичная обработка овощей и грибов. Сортировка, мойка, очистка Нарезка овощей простая и фигурная Первичная обработка рыбы. Размораживание. Разделка тушь мяса. Обработка субпродуктов. Обработка домашней птицы. Работа с пищевыми отходами. Обработка круп. Обработка бобовых. Санитарные требования к обработке продуктов. Условия хранения. Безопасность труда.</p>	<p>366</p>	
---	------------	--

<p style="text-align: center;">Производственная практика</p> <p>Мойка и хранение инвентаря Правила работы и соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм Подготовка и уход за мебелью окнами и полами Жидкие моющие средства их предназначение. Моющие дезинфицирующие средства. Подготовка специальных растворов. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю Санитарные требования к мытью столовой. Посуды. Личная гигиена. Назначение и виды спецодежды. Уборка территории Пользование механическим и электрическим оборудованием. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, тушеных, запеченных). Знакомство с инвентарем и оборудованием, инструментом. Технология механической обработки сырья. Обработка и чистка картофеля. Очистка корнеплодов. Обработка капусты, лука. Чеснока, тыквы, томатов, огурцов. Обработка рыбы. Размораживание. Приготовление котлетной массы. Разделка тушь мяса. Обработка субпродуктов. Обработка домашней птицы Работа с пищевыми отходами. Обработка круп. Обработка бобовых Обработка яиц.</p>	<p style="text-align: center;">420</p>	
<p style="text-align: center;">Итого</p>	<p style="text-align: center;">993</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; Физиологии и санитарии, лабораторий кулинарии. Реализация учебной дисциплины требует наличия лабораторий микробиологии, санитарии и гигиены и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

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

Оборудование лаборатории:

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор.
- весы
- холодильник бытовой
- шкаф сушильный

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, посуда, электроплита, фритюрница, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, посуда, овощерезательная машина, картофеле очистительная машина, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария. Академия, Москва, 2019г.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Академия, Москва, 2019г.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, Академия, Москва, 2019г.
2. Дубровцев Товароведение пищевых продуктов М. Академия 20189.
3. Мартинчик А.Н, А.А.Королев. Физиология питания, санитария и гигиена М, Академия 2019г.
4. Обучающие видеофильмы: «Пищеварительная система человека», «Сыры», «Колбасные изделия»

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

3.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическую часть занятий планируется проводить в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее образование, или средне-специальное, должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства; 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 готовить простейшие блюда</p> <p>знать: роль пищи для организма человека; состав, физиологическое значение, пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестовый контроль - оценка результатов выполнения практических работ устного и письменного опроса; - тестирования; - контрольных работ; - работы на практическом занятии; - защита практических работ; - тестирования; - результатов самостоятельной подготовки <p><i>Итоговый контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета

