

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено
предметно-цикловой комиссией
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК
Мастеров производственного обучения
_____ С.В.Астрелина
«__» _____ 2015год

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ А.Н.Шептухин
«__» _____ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения
- Т.И.Пешкова, методист ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Содержательная экспертиза:

- А.Н.Шептухин, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области
- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Разработчик:

И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Рекомендована _____

Заключение № _____ от «___» _____ 20__ г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» в части освоения трудовых функций (ТФ):

Трудовые функции		
наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	

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

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

Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление блюд из творога по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара (A/02.3);
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (A/02.3);
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (A/02.3);
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (A/02.3);
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (A/02.3);

уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (A/02.3);
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (A/02.3);
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (A/02.3);

знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/01.3);
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству(А/02.3);

- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям(А/02.3);

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 308 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;

- учебной и производственной практики – 170 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
А/02.3	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
А/02.3	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
А/02.3	Приготовление блюд из творога по заданию повара
А/02.3	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
А/02.3	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
А/02.3	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
А/02.3	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
А/02.3	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Коды трудовых функций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
A/02.3	Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	138	92	46	46	102	68
	Производственная практика, часов	68					68
	Всего:	308	92	46	46	102	68

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения																
1	2	3	4																
МДК 02.01 . Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста																			
Раздел 1. Подготовка продуктов и	приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	138																	
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых																			
Тема 1.1 Приготовление каш	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="629 715 1742 1428"> <tr> <td data-bbox="629 715 696 790">1</td> <td data-bbox="696 715 1742 790">Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 790 696 865">2</td> <td data-bbox="696 790 1742 865">Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 865 696 940">3</td> <td data-bbox="696 865 1742 940">Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 940 696 1050">4</td> <td data-bbox="696 940 1742 1050">Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1050 696 1125">5</td> <td data-bbox="696 1050 1742 1125">Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1125 696 1166">6</td> <td data-bbox="696 1125 1742 1166">Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1166 696 1208">7</td> <td data-bbox="696 1166 1742 1208">Правила проведения бракеража.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="629 1208 696 1428">8</td> <td data-bbox="696 1208 1742 1428">Каша: - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша; - манная каша; - перловая каша и др.</td> </tr> </table>	1	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.	2	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.)	3	Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда.	4	Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.	5	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.	6	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.	7	Правила проведения бракеража.	8	Каша: - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша; - манная каша; - перловая каша и др.	8	1
1	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.																		
2	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.)																		
3	Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда.																		
4	Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.																		
5	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.																		
6	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.																		
7	Правила проведения бракеража.																		
8	Каша: - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша; - манная каша; - перловая каша и др.																		
Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="629 1465 1742 1501"> <tr> <td data-bbox="629 1465 696 1501">1</td> <td data-bbox="696 1465 1742 1501">Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный</td> </tr> </table>	1	Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный	6	2														
1	Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный																		

из круп		режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп (со сливом варочной жидкости и без слива).			
	2	Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.			
	3	Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.			
	4	Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.			
	5	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.			
	6	Правила проведения бракеража.			
	7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
	8	Блюда и гарниры из круп: - котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные; - пюре из бобовых (горошница); - крупеник; - пудинги; - запеканки и др.			
	Практические занятия №1				10
	1	Составление схем и инструкционно-технологических карт			
Лабораторная работа					
1	Приготовление различных каш.				
2	Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий.				
Тема 1.3 Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание		6	2	
1	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами.				
2	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление блюд из макаронных изделий.				
3	Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.				
4	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.				

	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	10	
	6	Блюда из макаронных изделий: - макароны отварные; - макаронник; - лапшевник с творогом; - запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.).		
	Практическая работа			
	1	Составление схем и инструкционно-технологических карт		
	Лабораторная работа			
1	Приготовление блюд из макаронных изделий.			
Тема 2. Приготовление блюд из яиц	Содержание		4	2
	1	Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании.		
	2	Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц.		
	3	Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую).		
	4	Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать).		
	5	Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования.		
	6	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц; температура подачи.		
	7	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	8	Правила проведения бракеража.		
	9	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	10	Блюда из яиц: - омлет фаршированный; - омлет запечённый; - яйца, фаршированные помидором; - яичница-глазунья; - яйца на гренках; - омет натуральный жареный;		

		- омлет паровой; - омлет смешанный; - драчена.		
Тема 3 Приготовление блюд из творога	Содержание		4	2
	1	Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству.		
	2	Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность.		
	3	Технология приготовления блюд из творога.		
	4	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим.		
	5	Правила проведения бракеража.		
	6	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	8	Блюда из творога: - запеканка творожная; - сырники; - сырники с морковью; - вареники ленивые; - холодное блюдо из творога; - пудинг творожный и др.		
	Лабораторная работа		10	3
1	Приготовление блюд из яиц и творога.			
Тема 4. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста			36	
Тема 4.1 Приготовление изделий из бездрожжевого теста	Содержание		6	
	1	Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.		
	2	Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени.		
	3	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража.		

	4	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	6	Изделия: - вареники (с различными фаршами); - пельмени; - пирог блинчатый.		
Тема 4.2 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание		12	2
	1	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопасное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.		
	2	Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста.		
	3	Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.		
	4	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража.		
	5	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	7	Изделия: - блинчики; - блинчики фаршированные; - блины; - оладьи.		
	Лабораторная работа		10	3
	1	Приготовление простых мучных блюд изделий из теста		
Тема 4.3 Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста кухни Сибири.	Содержание		2	1
	1	Использование различных технологий приготовления и оформления простых и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в кухне Сибири, особенностей их приготовления в регионе.		
	2	Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		

	3	Запеканка из творога с тыквой, пшенная каша с тыквой, каша пшеничная с черносливом, Манная каша на клюквенном соке, шаньги сибирские, рыбник сибирский, пирожки с черемухой, овсяные, тыквенные оладьи.		
		Лабораторная работа	4	3
		Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в кухне Оренбургской области.		
Итоговая аттестация по МДК			2	
<u>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.01.</u> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических отчетов, подготовка к их защите. Примерная тематика домашних заданий 1. Изучение темы по вопросам к параграфам, составленным преподавателем. 2. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме ПМ (написание реферата). 3. Сообщения, рефераты «Крупы повышенной биологической ценности», «Пищевая ценность творога», «Яйцо – один из самых полноценных продуктов питания», «Изменение свойств пищевых свойств в тесте при термической обработке», «Значение используемых фаршей для расширения ассортимента мучных блюд», «Виды применяемого оборудования при приготовлении простых мучных блюд и рациональное их использование» 4. Выполнение технологических схем приготовления блюд			46	
<u>Учебная практика</u> Виды работ: Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц). Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий. Приготовление изделий из бездрожжевого и из дрожжевого теста. Подача, оформление, требования к качеству			102	
<u>Производственная практика</u> Виды работ: Приготовление теста, фарша и изделий из пресного, сдобного теста: пельмени, вареники, чебуреки, лапша домашняя, клецки, тесто кляр, блинчики и др. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых.			68	
Всего			92/308	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебных кабинетов:

- технология кулинарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских:

- учебный кулинарный цех;
- лабораторий:
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продуктовых товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска настенная, ученические столы, стол для учителя, стулья, шкафы, демонстрационный стол.

Технические средства обучения:

компьютер, проектор, экран.

Средства обучения:

технологические карты, схемы, инструкционные карты, муляжи, плакаты.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

электроплита, холодильник, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, посуда, мясорубка, блендер, миксер, кухонный комбайн, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

производственный стол, необходимые: инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2006.- 96с.

2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 160с.
3. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. – 175 с.
4. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. – М.: ИЦ Академия, 2008. – 288 с.
5. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия, 2008. -192 с.
6. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 144 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
8. Питание и общество//Профессиональное образование// ГастрономЪ – ежемесячные журналы

Электронные образовательные ресурсы:

Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

Мультимедийная программа «Русская кухня».

Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золина В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.

Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

Интернет-ресурсов,

1. www.cooksmeal.ru/chefs/

2. <http://biopro16.ru/>

3. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovое-oborudovanie-2/>

4. <http://www.kobor.ru/>

<http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоение трудовых функций)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	Экзамен Экспертная оценка выполнения практического задания
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара	Экзамен Экспертная оценка выполнения практического задания
	Приготовление блюд из творога по заданию повара	Экзамен Экспертная оценка выполнения практического задания
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	Экзамен Экспертная оценка выполнения практического задания
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Экспертная оценка защиты лабораторной работы
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Тестирование Экспертная оценка защиты лабораторной работы
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Устный опрос Тестирование
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Экспертная оценка выполнения практического задания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность трудовых функций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - возможность решения профессиональных задач в области эксплуатации технологического оборудования;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Устный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

	деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)