

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19. 01. 17 Повар, кондитер.

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией

Салаватского филиала

ГБПОУ УКИПиС

Председатель МК

Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

« 21 » июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом

ГБПОУ УКИП иС

Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. от 09. 04. 2015) (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О. М. – преподаватель.

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории.

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 лист изменений и дополнений, внесённых в программу

7. Приложение №2

- 7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд из овощей и грибов* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);
- в профессиональной подготовке;
- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки в рамках профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования.

Программа составлена для очной формы обучения.

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

Базовая часть

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

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;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент и товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов и пряностей; правила их безопасного использования.

Вариативная часть – 10 часов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **171**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **69 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **46 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **23 часов**;

учебной практики - **72 часов**;

производственной практики – **36 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
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 ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	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.	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.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный 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
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	171	46	6/16	23	72	36
	Производственная практика	-					
	Всего:	171	46	22	23	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.		46	
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		46	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и кулинарное использование овощей.	Содержание	10	
	1 Ведение. Общие правила охраны труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания.		1
	2 Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.		2
	3 Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных, луковых и плодовых овощей.		2
	4 Механическая кулинарная обработка салатных, пряных, десертных листовых и консервированных овощей.		2
	5 Механическая кулинарная обработка грибов. Технология подготовки овощей для фарширования.		2
	Практические занятия	6	
	1 Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов.		
	2 Нарезка и формовка традиционных видов овощей.		
	3 Нарезка овощей в технике карвинг.		
	Самостоятельная работа	8	
	Подготовить доклад: Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов.		
	Составить опорный конспект «Требования к качеству различных видов овощей и грибов».		
	Подготовить доклад: Артишоки в кулинарии.		
	Составить алгоритм «Организация рабочего места для обработки цветной капусты».		
Тема 1.2. Технология приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	12	
	1 Значение тепловой обработки. Изменения происходящие при тепловой обработки овощей.		2
	2 Технология приготовления блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей.		2

	3	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.		2
	4	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		2
	5	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и жареных грибов.		2
	6	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов русской и башкирской кухни.		2
	Практические занятия		8	
	1	Приготовление отварных блюд из овощей: «Картофель отварной», «картофельное пюре», «Капуста с маслом отварная».		
	2	Приготовление тушёных блюд из овощей и грибов: «Овощное рагу», «Капуста тушеная», «Грибы в сметанном соусе». Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 порций «Овощного рагу».		
	3	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов: «Картофель фри», «Картофель пай», «Крокеты картофельные». Установить время жаренья «Крокет картофельных».		
	4	Приготовление блюд из запечённых овощей и грибов: «Картофельная запеканка», «Зразы картофельные». Установить изменение массы полуфабриката зраз картофельных после жарки (г., %).		
	Практические занятия		8	
	1	Приготовление блюд из фаршированных овощей: «Перец фаршированный овощами», «Кабачки фаршированные».		
	2	Способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей и грибов.		
	3	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов русской кухни.		
	4	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов башкирской кухни.		
	Самостоятельная работа		15	
	Заполнить таблицу «Нарезка овощей» (уч. Анфимова).			
	Составить опорный конспект: «Тепловая обработка овощей и грибов».			
	Составить технологические карты на блюда Башкирской кухни гарниры из овощей и грибов.			
	Подготовить презентацию «Универсальная конвекционная печь».			
	Составить алгоритм «Порядок работы универсальной конвекционной печи»			
	Подготовить презентацию « Шкаф холодильный СМ 110-S, правила эксплуатации для хранения овощей и грибов».			
	Подготовить презентацию «Порядок эксплуатации электронной конвекционной печи КФ 2011 ТС при приготовлении овощных блюд».			
	Подготовить доклад «Бактерицидные свойства овощей и грибов».			

	Дифференцированный зачет	2	2
Учебная практика		72	
Виды работ:			
1. Приготовление блюд «Пюре из моркови», «Картофель отварной».			
2. Приготовление блюд: «Картофель в молоке», «Фасоль овощная отварная»			
3. Приготовление блюд: «Овощи припущенные», «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе»			
4. «Приготовление блюд: «Грибы тушеные с картофелем или с картофелем и помидорами», «Капуста тушеная с грибами».			
5. Приготовление блюд: «Перец фаршированный овощами», «Кабачки фаршированные овощами».			
6. Приготовление блюд: «Картофель запеченный в сметанном соусе», «Баклажаны фаршированные с овощами».			
7. Приготовление блюд: «Запеканка картофельная», «Солянка овощная».			
8. Приготовление блюд: «Картофель жаренный с луком», «Капуста жареная».			
9. Приготовление блюд: «Котлеты морковные», «Шницель из капусты».			
10. Приготовление блюд: «Картофель жареный во фритюре», «Лук фри».			
11. Приготовление блюд: «Картофельные пирожки с грибами».			
12. Приготовление блюд: «Голубцы запеченные в томатном соусе»			
Производственная практика		36	
Виды работ:			
1. Приготовление блюд из овощей отварных и припущенных.			
2. Приготовление блюд из жареных овощей основным способом.			
3. Приготовление блюд из овощей жареных во фритюре.			
4. Приготовление блюд из овощей тушеных.			
5. Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов.			
6 Приготовление фаршированных блюд из овощей и грибов.			
Всего		178	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирачная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорок ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
- весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);
- кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова 8. – е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.

Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. « Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.

9. Матюхина З.П « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.

10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.

11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

10. «Лабораторно практические работы для поваров и кондитеров» Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова 2012 г, 8-е издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.01 *Приготовление блюд из овощей и грибов* производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утверждённым директором лицея.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса МДК.01.01. *Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов*», включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лицея.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5 – ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

В процессе освоения ПМ по МДК предполагается промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по МДК 01. 01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, является дифференцированный зачет, который проводится за счет объема времени, отведенного на изучение МДК.

Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Аттестационное задание состоит из практико–ориентированных заданий разных уровней сложности.

По всем профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного на производственную практику. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен».

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- Идентификация овощей ,плодов, пряностей и приправ. - рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов; - обоснованность выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей; - соблюдение технологии обработки овощей и грибов с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - умение проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов; -соблюдение правил хранения.	- тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.
ПК 1. 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Соблюдение технологии приготовления блюд из овощей и грибов - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация); - эстетичность сервировки, оформления, и подачи основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; —соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания - тестирование.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	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; – участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов; - выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой дисциплины; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, 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.	- Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - своевременная коррекция своей деятельности в ходе технологического процесса; -креативный подход в процессе решения производственных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Эффективность поиска и использования информации для выполнения профессиональных задач; -результативность информационного поиска.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Использование новейших технологий при производстве продукции; - использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Проявление ответственности за межличностные отношения в коллективе и с клиентами.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Планирование обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
--	--	---

7. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части

МДК.01.01.» Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 12 часов использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение учебной дисциплины МДК позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, механическая кулинарная обработка овощей, нарезка и кулинарное использование овощей.

- технология нарезки овощей в технике карвинг.

Тема 1.2. Технология приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов

В содержание учебного материала включено изучение тем:

- технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов русской кухни;
- технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов башкирской кухни.

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19. 01. 17 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК

_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

«21» июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС

_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. От 09. 04. 2015) (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О.М. – преподаватель

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

7. Приложение №2

- 7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ профессионального модуля 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности

(ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);

- в профессиональной подготовке;

- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки в рамках профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа составлена для очной формы обучения.

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

Базовая часть

С целью овладения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Вариативная часть 4 часов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 173 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – **67 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 40 часов;

самостоятельной работы студента – 25 часов;

учебной практики – 72 часов;

производственная практика - 36 часа.

Итоговая аттестация в форме - **дифференцированного зачёта.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.5	Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	173	40	6/14	25	72	36
	Производственная практика	-					36
	Всего:	173	40	6/14	25	72	36

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 и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				
Тема 2.1. Технология подготовка круп, бобовых, макаронных изделий и яиц, к варке. Приготовление блюд из каш.	Содержание		6	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, муки молочных и жировых продуктов, яиц и творога.	2	2
	2	Технология приготовления каши: жидкие, вязкие, рассыпчатые (подготовка крап к варке).	2	2
	3	Технология приготовления блюд из каш. Современные технологии европейского стандарта обслуживания.	2	2
	Практическое занятие		6	
	1.	Изучение и распознавание органолептическим способом качество зерновых, бобовых, макаронных изделий и муки.		
	2.	Приготовление каши: «Каша вязкая с тыквой», «Каша рассыпчатая», «Каша жидкая». Установить время приготовления каши рассыпчатой гречневой.		
	3.	Приготовление блюд из каш: «Запеканка рисовая», «Крупеник». Определить привар вязкой каши рисовой.		
	Самостоятельная работа		12	
	Составить опорный конспект « Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».			
	Подготовить доклад «Рис – в питании. Разновидности риса».			
	Реферат на тему «Самая полезная каша».			
	Подготовить презентацию «Каша повседневное, ритуальное, обрядовое блюдо».			

	Составить алгоритм «Приготовление лапши азиатской».			
	Составить технологические карты на блюда и гарниры из круп: «Биточки манные, перловые».			
Тема 2.2. Технология приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных, изделий, яиц, творога и теста.	Содержание		12	
	1.	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд условия и сроки реализации.		2
	2.	Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству блюд условия и сроки реализации.		2
	3.	Технология приготовления блюд из яиц и яичных продуктов. Требования к качеству блюд условия и сроки реализации.		2
	4.	Технология приготовления блюд из дрожжевого теста. Требования к качеству блюд условия и сроки реализации.		2
	5.	Технология приготовления блюд из без дрожжевого теста. Требования к качеству блюд условия и сроки реализации.		2
	6.	Технология приготовления блюд башкирской кухни «Ушки по – башкирски», «Бишбармак», «Сумсы», «Букены». Требования к качеству блюд условия и сроки реализации.		2
	Практическое занятие		14	
	1.	Приготовление блюд из бобовых: «Бобовые отварные», «Бобовые с жиром».	2	
	2.	Приготовление простых блюд из макаронных изделий «Макаронные изделия отварные», «Лапшевник с творогом». Определить привар макарон для блюда макароны отварные.	2	
	3.	Приготовление блюд из яиц: «Яичница глазунья», «Омлет натуральный», «Омлет, фаршированный овощами или грибами».	3	
	4.	Приготовление блюд из творога: «Сырники из творога», «Запеканка из творога»	2	
	5.	Приготовление дрожжевого и без дрожжевого теста и изделия из него: «Расстегаи с мясом или рыбой» «Блинчики- полуфабрикат»	2	
	6.	Приготовления блюд башкирской кухни «Ушки по – башкирски», «Бишбармак», «Сумсы», «Букены».	3	
	Самостоятельная работа		13	
	Начертить таблицу «Норма жидкости для каш различной консистенции».			
	Составить технологические карты Башкирской кухни изделия из теста.			
	Подготовить презентацию «Универсальная конвекционная печь».			
	Подготовить презентацию «Шкаф холодильный СМ 110-S, правила эксплуатации при			

	хранении блюд и гарниров из круп бобовых, яиц и макаронных изделий».		
	Подготовить презентацию «Порядок эксплуатации электронной конвекционной печи КФ 2011 ТС при приготовлении блюд круп, бобовых, макаронных, изделий, яиц, творога и теста».		
	Доклады по темам: «Значение блюд из творога в питании»; «История кулебяки»; «Лазанья – фирменные рецепты»; «История первых макарон».		
Дифференцированный зачёт (тестирование, индивидуальная работа по карточкам)		2	
Учебная практика		72	
Виды работ			
1. Приготовление блюд: «Бобовые с жиром и луком», «Гороховое пюре».			
2. Приготовление блюд: «Омлет с сыром», «Запечённые яйца под молочным соусом».			
3. Приготовление блюд: «Сырники с морковью», «Пудинг манный».			
4. Приготовление блюд: «Макаронны с томатом», «Макаронны с сыром».			
5. Приготовление блюд: «Каша рассыпчатая», «Каша вязкая».			
6. Приготовление блюд: «Крупеник», «Запеканка со свежими плодами».			
7. Приготовление блюд: «Лапшевник с творогом».			
8. Приготовление блюд: «Омлет фаршированный мясными продуктами», «Яичница-глазунья».			
9. Приготовление блюд: «Вареники из творога», «Творожная масса».			
10. Приготовление блюд из теста: «Пончики Московские».			
11. Приготовление изделий из теста: «Чебуреки с мясом».			
12. Приготовление изделий из теста: «Пирожки печеные».			
Производственная практика		36	
Виды работ			
1. Приготовление каш и гарниров из круп и бобовых культур.			
2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.			
3. Приготовление блюд из яиц и творога.			
4. Приготовление блюд из теста.			
5. Приготовление запеканок, пудингов.			
6. Приготовление котлет, биточков из каш и творога.			
Всего:		173	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории, учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирачная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорочная ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
- весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);
- кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова 8. – е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.

Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. « Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.

9. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.

10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.

11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

10. «Лабораторно практические работы для поваров и кондитеров» Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова 2012 г, 8.-е издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.02 *Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утвержденным директором лицея.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные.

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лицея.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5-ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

В процессе освоения профессионального модуля по МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,

теста, предполагается промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации является - дифференцированный зачет, который проводится за счет объема времени, отведенного на изучение МДК.

Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Аттестационное задание состоит из практико–ориентированных заданий разных уровней сложности.

По профессиональному модулю приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного на практику. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен».

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- Идентификация круп; - Подготовка зерновых продуктов произведена согласно требованиям; - Подготовка жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд соответствует санитарным нормам и правилам; - Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	Дифференцированный зачёт Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы; - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; - температурный режим и правила приготовления оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы соответствует технологии и рецептуре блюд; - готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; - способы сервировки, варианты оформления и подачи каш и гарниров, температура подачи соответствует требованиям; - Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	Дифференцированный зачёт - Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы; - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных	Дифференцированный зачёт. - Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания

	изделий соответствует технологии и рецептуре блюд; - готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; - способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий, температура подачи соответствует требованиям; - Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; - температурный режим и правила приготовления простых блюд из яиц и творога соответствует технологии и рецептуре блюд; - готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; - способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд из яиц и творога, температура подачи соответствует требованиям; - Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	Дифференцированный зачёт. - Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий соответствует технологии и рецептуре блюд; - готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; - способы сервировки, варианты оформления и подачи простых	Дифференцированный зачёт. - Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.

	мучных блюд из теста с фаршем соответствует требованиям; - Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций 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 повара. кондитера	Наблюдение и оценка достижений деятельности студента, при выполнении работ, на практических занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-правильный выбор и способы достижения, поставленных целей, определенных руководителем в организации собственной деятельности	Наблюдение и оценка достижений деятельности студента, на практических занятиях ,на 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.	Наблюдение и оценка достижений деятельности студента, на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-демонстрация навыков использования информационно - коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности студента, на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка достижений деятельности студента, на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	- планирование обучающимся повышения личностного и профессионального уровня	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся, на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике.

7. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

7.1. Пояснительная записка распределения вариативной части по МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение учебной дисциплины МДК позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть МДК в количестве **6 часов** направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 2.1. «Технология подготовки к варке круп, бобовых, макаронных изделий, и яиц. Приготовление блюд из каш».

В содержание учебного материала включено изучение тем:

- современные технологии европейского стандарта обслуживания,

Тема 2.2 . «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных, изделий, яиц, творога и теста».

В содержание учебного материала включено изучение тем: «Технология приготовления блюд башкирской кухни «Ушки по – башкирски», «Бишбармак», «Сумсы», «Букены»:

- особенности приготовления и оформления блюд башкирской кухни, обычаи, традиции.

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Приготовление супов и соусов

программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19. 01. 17 Повар, кондитер.

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК

_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

«21» июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. От 09. 04. 2015) (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О. М. – преподаватель.

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории.

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ Профессионального модуля 03 Приготовление супов и соусов.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности

(ВПД) Приготовление супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);
- в профессиональной подготовке;
- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки в рамках профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования и на базе среднего общего образования.

Программа составлена для очной формы обучения.

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

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

иметь практический опыт;

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Вариативная часть – не предусмотрено.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 162 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – **54** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **36** час;

самостоятельной работы студента – **18** часов

часов; учебной практики – **72** часов.

производственной практики - **36** часов;

Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студента видом профессиональной деятельности: Приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный 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
ПК 3.1- К 3.4	Раздел 1. Приготовление супов и соусов	162	36	6/11	18	72	36
	Производственная практика	-					-
	Всего:	162	36	17	18	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов			36		
Тема 1.1. Тепловая кулинарная обработка продуктов для приготовления супов.	Содержание		8		
	1.	Супы пищевая ценность и классификация. Приготовление бульонов.			2
	2.	Технология приготовления заправочных супов: щи, борщ, рассольник, солянка. Требования к качеству и сроки			2
	3.	Технология приготовления супов овощных, картофельных с крупами, макаронами и бобовыми изделиями.			2
	4.	Технология приготовления супов молочных, сладких и супов-пюре.		2	
	Практические занятия		11		
	1	Приготовление бульонов: костный, мясокостный, рыбный, бульон из птицы, грибной отвар.			1
	2	Приготовлене заправочных супов: «Щи из свежей и квашеной капусты с картофелем», «Борщ Украинский», «Рассольник домашний».			2
	3	Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми: «Суп харчо», «Суп лапша домашняя», «Суп с бобовыми».			2
	4	Приготовление супов молочных и супов-пюре: «Суп молочный с крупой, макаронными изделиями», «Суп-пюре из разных овощей».			2
	5	Приготовление холодных и сладких супов: «Окрошка овощная», «Суп из цитрусовых»			2
	6	Приготовление фирменных и башкирской кухни супов: «Крем суп из огурцов и мятой», «Улюш».			2
	Самостоятельная работа		10		
	Составить опорный конспект: «Классификация, пищевая ценность бульонов, отваров, супов и соусов».				
	Подготовить доклад: «Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов.				

	Подготовить презентацию «Правила проведения бракеража».			
	Составить опорный конспект «Правила хранения и требования к качеству готовых блюд».			
Тема 1.2. Тепловая кулинарная обработка продуктов для приготовления соусов.	Содержание		8	
	1	Технология приготoвление соусов и мучных пассировок.		2
	2	Технология приготoвление белого и красного соуса и их производные.		2
	3	Технология приготoвление сметанного и молочного соуса и их производные.		2
	4	Технология приготoвление соусов без муки: яично-масленные соусы, масляные смеси, холодные соусы.		2
	Практические занятия		6	
	1	Приготoвление красного и белого основного соуса и их производные: «Соус красный», «Соус луковый», «Соус паровой», «Соус томатный»		
	2	Приготoвление «Молочного соуса», «Сметанного соуса», «Соуса Польского»		
	3	Приготoвление холодных соусов: «Соус майонез», «Маринад овощной с томатом», «Соус абрикосовый»		
	Самостоятельная работа		8	
	Составить опорный конспект «Изучение и распознавание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов».			
	Подготовить презентацию «Шкаф холодильный СМ 110-S, правила эксплуатации при хранении продуктов для приготовления соусов».			
	«Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования».			
	Подготовить презентацию «Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи».			
Дифференцированный зачёт (тестирование, индивидуальная работа по карточкам)		2		
Виды работ: Учебная практика: 1. Приготoвление: «Бульон рыбный», «Бульон с гренками». 2. Приготoвление «Щи из свежей капусты», «Борщ с фрикадельками». 3. Приготoвление «Рассольник домашний», «Суп из свежих грибов» 4. Приготoвление «Суп картофельный», «Солянка рыбная». 5. Приготoвление супов молочных: «Суп молочный рисовый», «Суп молочный вермишелевый» 6. Приготoвление супов пюре : «Суп овощной», «Суп-пюре из кур»». 7. Приготoвление холодных супов: «Окрошка мясная», «Свекольник». 8. Приготoвление сладких супов: «Суп-пюре из свежих ягод», «Суп из смеси сухофруктов».			72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории, учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирочная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорочная ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
- весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);
- кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова
8. – е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.

Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. «Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.
9. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.
10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.
11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».
- Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// provary.ru.](http://provary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
10. «Лабораторно практические работы для поваров и кондитеров» Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова 2012 г, 8.-е издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утверждённым директором лицея.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лицея.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5-ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время

практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

В процессе освоения ПМ по МДК предполагается промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по МДК 03. 01.Технология приготовления супов и соусов, является дифференцированный зачет, который проводится за счет объема времени, отведенного на изучение МДК.

Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Аттестационное задание состоит из практико–ориентированных заданий разных уровней сложности.

Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

По профессиональному модулю приготовление супов и соусов обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного на практику. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен».

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональны е компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	-Подготовка продуктов произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и технология приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	Дифференцированный зачёт -Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.
ПК 3.2. Готовить простые супы.	-Подготовка продуктов произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и технология приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	Дифференцированный зачёт Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	-Подготовка продуктов произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и технология приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	Дифференцированный зачёт Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	-Подготовка продуктов произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и	Дифференцированный зачёт Наблюдение за деятельностью студента на практических

	оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и технология приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на 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.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде,	- взаимодействие с	Наблюдение и оценка достижений

эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся, на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике.

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией

Салаватского филиала

ГБПОУ УКИПиС

Председатель МК

_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

« 21 » июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом

ГБПОУ УКИП иС

_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. От 09. 04. 2015) (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О. М. – преподаватель.

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории.

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ Профессионального модуля04 Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ в части освоения основного вида профессиональной деятельности

(ВПД) Приготовление блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);
- в профессиональной подготовке;
- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки в рамках профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования и на базе среднего общего образования.

Программа составлена для очной формы обучения.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт;

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Вариативная часть – не предусмотрено.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **126** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **54** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;

учебной практики – **36** часов.

Производственная практика **36** часа.

Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из рыбы в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный 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
ПК 4.1- К 4.3	Раздел 1. Приготовление блюд из рыбы.	126	36	6/12	18	36	36
	Производственная практика	-					-
	Всего:	126	36	18	18	36	36

3.2. Содержание обучения по ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		36	
Тема 1 .1. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	Содержание	6	
	1. Классификация, пищевая ценность рыбы. Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы.		2
	2. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.		2
	3. Технология размораживания рыбы, обработка морепродуктов.		2
	Практические занятия	6	
	1 Кулинарная обработка мелкой рыбы для полуфабриката целиком и средней рыбы на порционные куски.		
	2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Составить схему приготовления тельного.		
	3 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 порций биточков рыбных.		
	Самостоятельная работа	9	
	Составить опорный конспект: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд».		
	Подготовить презентацию: Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, правила их безопасного использования.		
	Подготовить доклад: «Какова рыбы в питании».		
	Подготовить доклад: «Морепродукты в питании».		
Тема 1.2. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов.	Содержание	10	
	1 Технология приготовления блюд из рыбы отварной и припущенной. Требования к качеству готовых блюд и сроки реализации.		2
	2 Технология приготовления блюд из рыбы жареной. Требования к качеству готовых блюд и сроки реализации.		2

	3	Технология приготовление блюд из рыбы запеченной. Требования к качеству готовых блюд и сроки реализации.		2
	4	Технология приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству готовых блюд и сроки реализации.		2
	5	Технология приготовления фирменных блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд и сроки реализации.		2
	Практические занятия		12	
	1	Приготовление блюд из рыбы отварной.		
	2	Приготовление простых блюд из рыбы жареной: «Рыба жареная во фритюре», «Рыба в тесте жареная».		
	3	Приготовление простых блюд из рыбы запеченной: «Рыба запеченная по-русски», «Рыба запеченная в молочном соусе».		
	4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: «Зразы рубленые», «Тефтели рыбные»		
	5	Приготовления фирменных блюд из рыбы «Жареный лосось с сыром Дор-блю».		
	6	Приготовление блюд башкирской кухни «Рыба жареная по - Уфимски».		
	Самостоятельная работа		9	
	Составить опорный конспект: «Обработка рыбы с костным скелетом для приготовления полуфабрикатов из рыбы жареной, припущенной, запеченной».			
	Подготовить презентацию «Шкаф холодильный СМ 110-S, правила эксплуатации при хранении полуфабрикатов из рыбы.»			
Заполнить таблицу кулинарное использование разных видов рыбных полуфабрикатов (табл.2.2, уч. Анфимова)				
Реферат на тему: «Как выбрать свежую рыбу», «Приготовление рыбных стейков из филе»				
Дифференцированный зачет		2		
Учебная практика			36	
Виды работ:				
1. Приготовление блюд: «Рыба жареная с луком», «Солянка из рыбы на сковороде».				
2. Приготовление блюд: «Рыба запеченная с картофелем с помидорами», «Рыба запеченная под молочным соусом».				
3. Приготовление блюд: «Рыба припущенная в молоке», «Рыба припущенная с соусом белым с рассолом».				
4. Приготовление блюд: «Зразы рыбные рубленые, «Тефтели рыбные».				
5. Приготовление блюд: «Шницель рыбный натуральный», «Рыба запеченная под сырной корочкой».				
6. Приготовление блюд: «Креветки отварные натуральные» «Кальмары в томатном или сметанном соусе»				
Производственная практика			36	
1. Приготовление блюд из отварной рыбы.				

2. Приготовление блюд из припущенной рыбы, соотношение продукта и жидкости, время приготовления.		
3. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом.		
4. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре, виды панировок.		
5. Приготовление рыбы запеченной.		
6. Приготовление рыбы тушеной.		
Всего:	126	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирочная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорочная ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
- весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);
- кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
 3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
 4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова
 8. – е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
 5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
 6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
 7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.
- Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. «Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.
9. Матюхина З.П «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.
10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.
11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».
- Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// provary.ru](http://provary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
10. «Лабораторно практические работы для поваров и кондитеров» Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова 2012 г, 8.-е издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.04 *Приготовление блюд из рыбы* производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утверждённым директором лицея.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса МДК.04.01. *Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы*», включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лицея.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5 – ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время

практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

Формой промежуточной аттестации по МДК 04. 01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, является дифференцированный зачет который проводится за счет объема времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

По профессиональному модулю *приготовление блюд из рыбы* обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного на практику. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО. Качество освоения оценивается по 5-ти бальной шкале. Результатом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен».

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Контрольно – оценочные материалы оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.	-Подготовка продуктов произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке рыбы; -обработка рыбы произведена согласно механической кулинарной обработке сырья ; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	Наблюдение и оценка при выполнении практических работ. Обработанная рыба соответствует механической кулинарной обработке сырья. Решение ситуационных заданий
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	-Подготовка рыбы произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом соответствуют качеству и наименованию полуфабрикатов и тепловой кулинарной обработке -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	Наблюдение и оценка при выполнении практических работ. -соответствует технологии приготовления полуфабрикатов
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	-Подготовка продуктов произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и технология приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	Наблюдение и оценка при выполнении практических работ. Блюдо - соответствует технологии приготовления и рецептуре. комплексный экзамен наблюдение и оценка при выполнении практических работ.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие

общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	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.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на 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.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся, на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике.

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19. 01. 17 Повар, кондитер.

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК

Л. М. Салмиярова

Протокол № 10
«21» июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. от 09. 04. 2015) (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О. М. – преподаватель.

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории.

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

7. Приложение №2

- 7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ Профессионального модуля 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд из мяса и домашней птицы* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

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

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Вариативная часть - 10 часов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **321** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **69 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **46 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **23 часов**;

учебной практики – **108 часов**.

производственная практики – **144 часа**

Промежуточной итоговая аттестация – в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4.	Раздел 1. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы	321	46	12/10	23	108	144
	Производственная практика	-					
	Всего:	321	46	22	23	108	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			46	
Тема 5.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.	Содержание		8	
	1.	Классификация, пищевая ценность. Изменения происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.		2
	2.	Механическая кулинарная разделка и обработка говяжьей полутуши.		2
	3.	Технология приготовления мясных полуфабрикатов. Инновационные технологии первичной обработки сырья и современные способы приготовления полуфабрикатов из мяса;		2
	4.	Технология приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикаты из нее.		2
	Практические занятия		6	
	1.	Оценка качества мяса органолептическим способом в соответствии с технологическими требованиями		
	2.	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё: «Тефтели», «Зразы», «Котлеты», «Биточки».		
	3.	Приготовление мясных полуфабрикатов.		
	Содержание		8	
Тема 5.2. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.	1.	Технология приготовления блюд из мяса отварного и припущенного. Требования к качеству условия и сроки хранения.		2
	2.	Технология приготовления блюд из мяса жареного. Требования к качеству условия и сроки хранения.		2
	3.	Технология приготовления блюд из мяса тушёного и запеченного. Требования к качеству условия и сроки хранения.		2
	4.	Технология приготовления фирменных блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству условия и сроки хранения.		2
	Практические занятия		10	
	1	Приготовление блюд из мяса отварного «Мясо отварное с соусом».		

	2	Приготовления блюд из мяса жареного: «Бифштекс с луком и яйцом».		
	3	Приготовления блюд из мяса тушёного «Плов».		
	4	Приготовления блюд из мяса запеченного: «Запеканка картофельная с мясом», «Голубцы с мясом и рисом».		
	5	Приготовление блюд из субпродуктов: «Печень по–строгановски», «Почки по–русски»		
	6	Приготовление фирменных блюд из мяса.		
	Самостоятельная работа		11	
	Составить опорный конспект: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса».			
	Подготовить доклад «Этика повара», «Правила проведения бракеража».			
	Подготовить презентацию «О том, что не едят вегетарианцы».			
	Подготовить реферат «Мясные тайны».			
	Подготовить доклад «Какова роль мяса в питании».			
Тема 5.3 «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Технология приготовления блюд из мяса птицы»	Содержание		6	
	1.	Классификация, пищевая ценность, общие требования к птицы и пернатой дичи.		2
	2.	Технология обработки субпродуктов птицы и дичи. Особенности сервировки и варианты оформления тематического стола башкирской кухни.		2
	3	Технология приготовления блюд из мяса сельскохозяйственной птицы отварной, жареной и тушеной. Особенности сервировки и варианты оформления тематического стола башкирской кухни.		2
	Практические занятия		6	
	1.	Приготовление отварных и тушёных блюд из мяса птицы: «Куры отварные», «Рагу из птицы», «Чахахбили».		
	2.	Приготовление блюд из субпродуктов птицы: «Оладьи из печени», «Желудки в соусе»		
	3.	Приготовление жареных блюд из мяса птицы «Котлеты по-киевски», «Котлеты рубленые»		
	Самостоятельная работа		12	
	Составить кроссворд по теме: «Блюда из жареного мяса».			
	Составить алгоритм: «Приготовление блюда – Бифштекс натурально рубленый».			
	Рассчитать количество продуктов на 60 порций блюда «Поджарка».			
	Подготовить доклад: «Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы».			
	Подготовить доклад на тему «История цыпленка табака».			

Дифференцированный зачет.		2	
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление блюд из отварного мяса: «Грудинка отварная», «Мясо отварное» 2. Приготовление блюд из жареного мяса: «Мясо жареное порционным куском», «Ромштекс». 3. Приготовление блюд из мяса тушеного: ««Бефстроганов». 4. Приготовление блюд из мяса тушеного: «Азу». 5. Приготовление блюд из мяса рубленого: «Биштекс рубленый», «Шницель натуральный» 6. Приготовление блюд из запеченного мяса: «Говядина в луковом соусе запеченная», «Рагу из свинины». 7. Приготовление блюд из тушеного мяса «Плов». 8. Приготовление блюд из мяса тушеного «Жаркое». 9. Приготовление блюд из субпродуктов «Печень по-строгоновски». 10. Приготовление блюд из котлетной массы: «Шницель», «Рулет». 11. Приготовление блюд из тушеных субпродуктов «Почки по-русски». 12. Приготовление блюд из отварной птицы: «Птица отварная», «Курица припущенная в соусе паровом». 13. Приготовление блюд из жареного мяса птицы: «Птица жареная», «Котлеты натуральные из филе птицы». 14. Приготовление блюд из тушеного мяса птицы: «Плов из птицы», «Утка по-домашнему». 15. Приготовление блюд из мяса птицы: «Котлеты рубленые из птицы», «Биточки рубленые из птицы». 16. Приготовление блюд из птицы «Фрикадельки из кнельной массы». 17. Приготовление блюд из птицы: «Курица запеченная», «Курица фаршированная». 18. Приготовление блюд из птицы «Котлеты по-Киевски»		108	
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление блюд из отварного мяса. 2. Приготовление блюд из жареного мяса. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса. 4. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов. 5. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов. 6. Приготовление блюд из мелкокусковых полуфабрикатов. 7. Приготовление блюд из мелкокусковых полуфабрикатов. 8. Приготовление блюд из рубленой массы. 9. Приготовление блюд из рубленой массы. 10. Приготовление блюд из котлетной массы. 11. Приготовление блюд из котлетной массы. 12. Приготовление блюд из запеченного мяса.		144	

13. Приготовление блюд из запеченного мяса. 14. Приготовление тушеных блюд из субпродуктов. 15. Приготовление отварных блюд из субпродуктов. 16. Приготовление отварных блюд из мяса домашней птицы. 17. Приготовление натурально-порционных блюд из мяса домашней птицы. 18. Приготовление натурально-порционных блюд из мяса домашней птицы. 19. Приготовление тушеных блюд из мяса домашней птицы. 20. Приготовление запеченных блюд из мяса птицы. 21. Приготовление блюд из рубленой массы мяса домашней птицы. 22. Приготовление блюд из котлетной массы мяса домашней птицы. 23. Приготовление блюд из котлетной массы мяса домашней птицы. 24. Приготовление блюд из кнельной массы мяса домашней птицы. Всего:	321
---	------------

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирочная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорочная ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
- весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);
- кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова 8. – е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.

Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. « Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.

9. Матюхина З.П. « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.

10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.

11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

10. «Лабораторно практические работы для поваров и кондитеров» Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова 2012 г, 8.-е издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.05 *Приготовление блюд из мяса и домашней птицы* производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утверждённым директором лица.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса МДК.05.01. *Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы*», включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лица.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5-ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

В процессе освоения ПМ по МДК предполагается промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по МДК 05. 01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы, является дифференцированный зачет, который проводится за счет объема времени, отведенного на изучение МДК.

Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Аттестационное задание состоит из практико–ориентированных заданий разных уровней сложности.

По всем профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного на производственную практику. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен».

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	-Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы произведена согласно требованиям; -Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы соответствует санитарным нормам и правилам; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	-Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно требованиям обработке и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	Наблюдение и оценка при выполнении практических работ. Решение ситуационных задач.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	- Соблюдение технологии приготовления блюд из овощей и грибов - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация); - эстетичность сервировки, оформления, и подачи основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; -соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания - тестирование.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- Соблюдение технологии приготовления блюд из овощей и грибов - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации	Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной

	электрооборудования и режущих инструментов - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация); - эстетичность сервировки, оформления, и подачи основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания - тестирование.
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов; - выполнение функциональных обязанностей , соблюдение трудовой дисциплины; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, 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.	- Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - своевременная коррекция своей деятельности в ходе технологического процесса; - креативный подход в процессе решения производственных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Эффективность поиска и использования информации для выполнения профессиональных задач; - результативность	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике

	информационного поиска.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Использование новейших технологий при производстве продукции; - использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Проявление ответственности за межличностные отношения в коллективе и с клиентами.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Планирование обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике

7. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

7.1. Пояснительная записка распределения вариативной части по МДК 05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 8 часов использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение учебной дисциплины МДК позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 5.1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.

В содержание учебного материала включено изучение тем:

- инновационные технологии первичной обработки сырья и современные способы приготовления полуфабрикатов из мяса;

Тема 5.2.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.

В содержание учебного материала включено изучение тем:

- технология приготовления фирменных блюд из мяса.

Тема 5.3 «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Технология приготовления блюд из мяса птицы»

- особенности сервировки и варианты оформления тематического стола башкирской кухни.

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19. 01. 17 Повар, кондитер.

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией

Салаватского филиала

ГБПОУ УКИПиС

Председатель МК

_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

«21» июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом

ГБПОУ УКИП иС

_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. От 09. 04. 2015) (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О. М. – преподаватель.

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории.

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

7. Приложение №2

- 7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);
- в профессиональной подготовке и переподготовке;
- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки «Повар кондитер».

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Вариативная часть – «8 часов»

уметь: использовать инновационные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок,

оценивать качество готовых блюд;

знать: особенности сервировки и варианты оформления тематического стола башкирской, русской, европейской кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**204 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **60 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40 часов**;

учебной практики – **72 часа**;

производственная – **72 часа**;

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1 - ПК 6.4	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	204	40	6/12	20	72	72
	Производственная практика	-					-
	Всего:	204	40	18	20	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.06.01. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок		46	
Тема 1.1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	Содержание	6	
	1. Классификация, пищевая ценность гастрономических продуктов. Значение холодных блюд и закусок.		2
	2. Технология подготовки продуктов для холодных блюд и приготовление бутербродов.		2
	3. Особенности сервировки и варианты оформления тематического стола.		2
	Практические занятия	6	
	1. Приготовление бутербродов открытых: «Бутерброд с сыром», «Бутерброд с вареной колбасой»		
	2. Приготовление бутербродов закусочных «Канapé с килькой».		
	3. Приготовление бутербродов сложных «Волованы с курицей»		
	Самостоятельная работа	10	
	Составить опорный конспект: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.		
	Подготовить доклад: «Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок».		
	Подготовить презентацию «Шкаф холодильный СМ 110-S, правила эксплуатации при хранении холодных блюд и закусок».		
	Особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска винегрета.		
	Подготовить доклад «Тайны оливье»		
Тема 1 .2. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Содержание	14	
	1. Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей.		2
	2. Технология приготовления салатов: мясные, рыбные, салат-коктейль, фруктовые.		2
	3. Технология приготовления блюд и закусок из овощей и грибов.		2
	4. Технология приготовления рыбных блюд и закусок.		2
	5. Технология приготовления мясных блюд и закусок.		2

	6.	Технология приготовление мясных и рыбных заливных блюд.		2	
	7.	Технология приготовление мясных студней и холодных блюд из субпродуктов.		2	
	Практические занятия		18		
	1.	Приготовление и оформление салатов из сырых, варёных овощей: «Салат витаминный», «Салат столичный».			
	2.	Приготовление и оформление салата –коктейля «Салат коктейль с курицей и перцем»			
	3.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы «Сельдь рубленая», «Рыба под маринадом».			
	4.	Приготовление и оформление простых блюд из грибов «Икра грибная»			
	5.	Приготовление и оформление простых блюд и закусок из овощей: «Помидоры фаршированные», «Икра овощная»			
	6.	Приготовление и оформление горячих закусок: «Грибы в сметане», «Жульен из птицы»			
	7.	Приготовление блюда «Мясо заливное».			
	8.	Приготовление блюда «Рыба заливная».			
	9.	Приготовление и оформление блюда из мяса «Закуска уфимская».			
	Самостоятельная работа		10		
	Подготовить доклад «Современные способы при приготовления и оформления холодных блюд и закусок» .				
	Составить технологические карты на холодные блюда и закуски: «Галантин», «Сельдь рублена».				
	Составить технологические карты на блюда Башкирской кухни: «Тултырган таук», «Закуска Уфимская».				
	Рассчитать количество продуктов на 10 порций для приготовления блюда «Мясо заливное».				
	Подготовить презентацию «Вегетарианские закуски».				
	Дифференцированный зачет				2
	Учебная практика				72
Виды работ					
1. Приготовление салатов из отварных овощей: «Салат столичный», «Салат мясной».					
2. Приготовление фирменных салатов: «Салат с крабовыми палочками», «Салат с креветками».					
3. Приготовление фирменного салата «Салат коктейль из куриного филе».					
4. Приготовление холодных закусок из мяса и рыбы: «Ассорти рыбное», «Ассорти мясное».					
5. Приготовление салатов из свежих овощей: «Салат из свежих огурцов, помидоров», «Салат летний».					
6. Приготовление бутербродов: «Бутерброд с мясными и гастрономическими продуктами», «Бутерброды с рыбными и гастрономическими продуктами					
7. Приготовление паштетов: «Паштет из печени», «Паштет из птицы».					

8. Приготовление холодных закусок: «Мясо заливное». 9. Приготовление холодных закусок: «Рыба заливная». 10. Приготовление студня: «Холодец». 11. Приготовление студня: «Холодец по-Башкирски». 12. Дифференцированный зачет. Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление салатов из отварных овощей. 2. Приготовление фирменных салатов из сырых овощей. 3. Приготовление фирменных салатов. 4. Приготовление фирменных салатов. 5. Приготовление бутербродов открытых и закрытых. 6. Приготовление бутербродов сложных, канапе. 7. Приготовление холодных закусок из мяса. 8. Приготовление холодных закусок из рыбы. 9. Приготовление ассорти мясного. 10. Приготовление ассорти рыбного. 11. Приготовление заливных блюд. 12. Дифференцированный зачет.	72	
Всего:	204	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирачная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорочная ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
- весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);
- кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова 8.–е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.

Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. « Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.

9. Матюхина З.П. « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.

10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.

11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.06 *Приготовление и оформление холодных блюд и закусок* производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утвержденным директором лицея.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса МДК.01.06. *Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок*», включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лицея.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5 – ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

В случае если студент проходит практику непосредственно на штатном рабочем месте на основании договора образовательной организации с предприятием работодателя в этом случае студент обязан предоставить аттестационный лист (характеристика профессиональной

деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

Промежуточная аттестация является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по МДК. 06.01.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, является дифференцированный зачет, который проводится за счет объема времени, отведенного на изучение МДК.

Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

По всем профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ПП. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен».

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	-Подготовка гастрономических продуктов произведена согласно требованиям; -производственный инвентарь и	Дифференцированный зачет. Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических

	оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -способы сервировки, варианты оформления температура подачи соответствует требованиям; -работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	-Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно требованиям обработке и приготовления; -готовые блюда соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -способы сервировки, варианты оформления температура подачи соответствует требованиям; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. -решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания - тестирование.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	-Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и правила приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -способы сервировки, варианты оформления, температура подачи соответствует требованиям; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. -решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания - тестирование
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	-Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и правила приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые изделия соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -способы сервировки, варианты оформления, температура подачи	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. -решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания - тестирование

	соответствует требованиям; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности.	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций 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; – участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов; - выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой дисциплины; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, 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.	- Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - своевременная коррекция своей деятельности в ходе технологического процесса; -креативный подход в процессе решения производственных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Эффективность поиска и использования информации для выполнения профессиональных задач; -результативность информационного поиска.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Использование новейших технологий при производстве продукции; - использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- Проявление ответственности за межличностные отношения в коллективе и с клиентами.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на

клиентами.		практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Планирование обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике

7. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части МДК. 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 8 часов использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение учебной дисциплины МДК позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 1.1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.

В содержание учебного материала включено изучение темы:

- особенности сервировки и варианты оформления тематического стола.

Тема 1.2. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

В содержание учебного материала включено изучение темы:

- современные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19. 01. 17 Повар, кондитер.

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией

Салаватского филиала

ГБПОУ УКИПиС

Председатель МК

_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

«21» июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом

ГБПОУ УКИП иС

_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. от 09. 04. 2015) (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О. М. – преподаватель.

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории.

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Вариативная часть - «не предусмотрено»

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **198 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **54 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **18 часов**;

учебной практики – **72 часа**;

производственной практики – **72 часа**.

Промежуточная итоговая аттестация – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление сладких блюд и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ. 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			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
ПК 7.1- К 7.3	Приготовление сладких блюд и напитков	198	36	6/12	18	72	72
	Производственная практика	-					-
	Всего:	198	36	18	18	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			36	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, сладких блюд и напитков.	Содержание		4	
	1	Классификация, пищевая ценность сладких блюд и напитков.		2
	2	Технология приготовление фруктовых десертов и компотов.		2
	Практические занятия		6	
	1	Приготовление фруктовых десертов: «Лимоны с сахаром», «Плоды свежие»		
	2	Приготовление компотов: «Компот из яблок», «Компот из сухофруктов».		
	Самостоятельная работа		5	
	Составить опорный конспект: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков».			
	Составить отчет: определение качества продуктов их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам.			
	Составить технологические карты на блюда Башкирской кухни: «Айран», «Буза», «Напиток Здоровье».			
Тема 1.2 . Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	Содержание		12	
	1	Технология приготовления заливных блюд и напитков.		2
	2	Технология приготовления муссов и самбуков.		2
	3	Технология приготовления горячих сладких блюд.		2
	4	Технология приготовления горячих напитков.		2
	5	Технология приготовления холодных напитков и коктейлей.		2
	6	Технология приготовления сладких блюд и напитков русской и башкирской кухни.		2
	Практические занятия		12	
	1	Приготовление холодных напитков: «Напиток из плодов шиповника», «Напиток яблочный».		
	2	Приготовление заливных блюд: «Желе из плодов», «Мусс апельсиновый»		
	3	Приготовление сладких блюд: «Суфле ванильное», «Яблоки в тесте жареные».		

	4	Приготовления горячих напитков: «Чай с молоком», «Кофе на молоке».		
	5	Приготовления напитков фραπε: «Ананасовый фραπε».		
	6	Приготовление коктейлей: «Коктейль молочный с мороженым», «Коктейль молочный с сиропом».		
	Самостоятельная работа		9	
	Составить опорный конспект: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков».			
	Составить отчет: определение качества продуктов их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам.			
	Составить технологические карты на блюда Башкирской кухни: «Айран», «Буза», «Напиток Здоровье».			
Дифференцированный зачет			2	
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление горячих напитков: «Чай с лимоном, с сахаром», «Какао с молоком». 2. Приготовление горячих напитков: «Кофе черный», «Кофе со сливками». 3. Приготовление напитков из свежих плодов и ягод: «Компот из свежих плодов», «Компот из сухофруктов». 4. Приготовление холодных напитков «Напиток апельсиновый или лимонный», «Коктейль молочно - кофейный с мороженым». 5. Приготовление сладких желированных блюд: «Желе из молока», «Мусс клюквенный». 6. Приготовление сладких блюд: «Крем ванильный из сметаны», «Крем шоколадный». 7. Приготовление сладких желированных блюд: «Самбук из яблок». 8. Приготовление сладких желированных блюд: «Мусс лимонный». 9. Приготовление сладких желированных блюд: «Мусс слоеный». 10. Приготовление сладких блюд: «Суфле ванильное». 11. Приготовление сладких блюд: «Яблоки печеные». 12. Дифференцированный зачет.			72	
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление десертов из свежих фруктов. 2. Приготовление горячих напитков. 3. Приготовление горячих напитков. 4. Приготовление холодных напитков из свежих плодов и ягод 5. Приготовление сладких желированных блюд. 6. Приготовление сладких блюд.			72	

7. Приготовление кремов.		
8. Приготовление кремов.		
9. Приготовление муссов.		
10. Приготовление самбуков.		
11 . Приготовление пудингов.		
12. Дифференцированный зачет.		
Всего:	198	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории, учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирочная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорочная ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
 - весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);
 - кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова 8. – е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.

Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. « Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.

9. Матюхина З.П. « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.

10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.

11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

10. «Лабораторно практические работы для поваров и кондитеров» Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова 2012 г, 8.-е издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утверждённым директором лицея.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лицея.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания.

Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5-ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

Промежуточная аттестация по МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков не предусмотрена. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного на производственную практику. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен».

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- Умение проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - умение определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд;	Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	- Умение проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - умение определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд;	Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки	-Подготовка продуктов произведена согласно требованиям; -Производственный инвентарь и оборудование выбраны правильно, согласно обработке и приготовления блюд; -температурный режим и технология приготовления соответствует технологии и рецептуре блюд; -готовые блюда соответствуют качеству и наименованию кулинарного изделия и соответствуют требованию бракеража блюд; -Работы произведены в соответствии с требованиями техники безопасности	Тестирование; - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания с на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы. - решение ситуационных задач; - оценка выполненного практического задания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии; – участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов; -выполнение функциональных обязанностей , соблюдение трудовой дисциплины; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, 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.	- Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - своевременная коррекция своей деятельности в ходе технологического процесса; -креативный подход в процессе решения производственных задач.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Эффективность поиска и использования информации для выполнения профессиональных задач; -результативность информационного поиска.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Использование новейших технологий при производстве продукции; - использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Проявление ответственности за межличностные отношения в коллективе и с клиентами.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Планирование обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью студента и оценка достижений при выполнении видов работ на практических занятиях, учебной и производственной практике
--	--	---

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19. 01. 17 Повар, кондитер.

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК

_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

« 21 » сентября 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП и С

_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа профессионального модуля является частью подготовки, рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (зарегистрировано в Минюсте России 02. 08. 2013 № 798)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Евсеева О. М. – преподаватель.

Лялькова Г. И.- мастер п/обучения высшей квалификационной категории.

Содержание

1. Паспорт программы

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
- 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения

3. Структура и содержание

- 3.1. Тематический план профессионального модуля
- 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации

- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Информационное обеспечение обучения.
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Приложение №1

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

7. Приложение №2

- 7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ Профессионального модуля 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделие и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий.

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требование качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования.

- ассортимент, пищевую ценность, требования качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий башкирской кухни.

Вариативная часть - 82 часов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего –**747 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **207** часа включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **138** часов;

самостоятельной работы обучающегося **69** часов;

учебная практика - **216**

производственная практик **324** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье и пряники коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформления простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожное
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1-8.3	Раздел 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные изделия.		70	40	35	216	324
ПК 8.4-8.6	Раздел 2 Готовить и оформлять торты и пирожные.		68	37	34		
	Производственная практика	-					
	Итого	747	138	77	69	216	324

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
Тема 1.1 Характеристика подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание: 1. Характеристика и подготовка сырья к производству: - яичные продукты; - молочные продукты; - овощи, фрукты, крупы; - вспомогательные ароматические вещества - желирующие вещества; - орехи и мак; - улучшители хлебобулочных изделий БАД (биологические активные добавки к пище) – полная характеристика.	2	1
Тема 1.2 Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий.	Содержание: 1. Технология приготовления фарша и начинок. 2. Технология приготовления сиропов, помады и помадки. 3. Технология приготовления кремов. Санитарный режим приготовленных кремовых изделий. Условия сроки хранения.	6	2 2 2
	Практические занятия 1. Приготовление фаршей и начинок. 2. Приготовление сиропов, помады основной. 3. Приготовление крема масляного и крема шарлот.	6	

	Самостоятельная работа	10	
	Рассчитать, используя рецептуру №689/735 сборника рецептур сколько печёных пирожков с яблоками из пресно слоёного теста можно приготовить по рецептуре (вариант 1) массой 75 г при наличии 15 кг яблок.		
	Ответить на вопросы: - как организовать работу кондитерского цеха.		
	Подготовить презентацию « Шкаф холодильный СМ 110-S, правила эксплуатации при хранении готовых фаршей, фруктовых начинок и кремов».		
	Составить алгоритм приготовления сиропа тиражного.		
Тема 1.3 Дрожжевое тесто и изделия из него.	Содержание:	10	
	1. Способы разрыхления теста. Характеристика дрожжевого теста.		
	2. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом.		
	3. Рецептура изделий из дрожжевого тесто, приготовленного опарным и безопарным способом.		2
	4. Технология приготовления жареных изделий из теста.		2
	5. Технология приготовления дрожжевого сложного теста.	2	
	Практические занятия	16	
	1. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.		
	2. Приготовление ватрушек, пирожков печеных с различными фаршами.		
	3. Приготовление пирогов с луком и «Московских».		
	4. Приготовление булочек домашних, сдобы выборгской.		
5. Приготовление кренделя «Юбилейный».			
6. Приготовление ромовой баба.			
7. Приготовление пончиков «Московские», «Беляши»			
8. Приготовление булочки слоеной.			
Самостоятельная работа	8		
Ответить на вопросы: - какие процессы, протекающие при выпечки мучных изделий.			
в чём состоят санитарные требования транспортировки и хранение изделий из теста.			
Подготовить презентацию «Универсальная конвекционная печь».			
	Рассчитать количество продуктов на 80 порций «Булочка домашняя», пользуясь сборником рецептур.		

Тема 1.4 Бездрожжевое тесто и изделия из него.	Содержание		12	
	1.	Технология приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий.		2
	2.	Технология приготовления сдобного пресного теста.		2
	3.	Технология приготовления пряничного и вафельного теста.		2
	4.	Технология приготовления песочного теста.		2
	5.	Технология приготовления бисквитного теста.		2
	6.	Технология приготовления заварного и воздушного теста.		2
	Практические занятия		18	
	1.	Приготовление ватрушек, сочни с творогом.		
	2.	Приготовление пряников медовых.		
	3.	Приготовление печенья «Листики».		
	4.	Приготовление рулета бисквитного с шоколадным кремом.		
	5.	Приготовление кекса «Столичного».		
	6.	Приготовление булочки со сливками.		
	7.	Приготовление кулебяки с мясным фаршем.		
	8.	Приготовление печенья воздушного «Меренги».		
	9.	Приготовление блинчиков, оладий.		
	Самостоятельная работа		17	
	Подготовить презентацию «Универсальная конвекционная печь».			
	- Составить алгоритм «Порядок работы универсальной конвекционной печи».			
	Подготовить презентацию «Порядок эксплуатации электронной конвекционной печи KF 2011 ТС при приготовлении тортов и пирожных».			
	Подготовить доклад «Качество кондитерской продукции и контроль над ней».			
	Составить опорный конспект: «Характеристика и подготовка сырья к производству».			
	Составить кроссворд: «Восточные сладости».			
	- Написать реферат на тему: «Мучные блюда Башкирской кухни».			
	- Подбор слайдов «Пирожное и их оформление».			
Раздел 2. Готовить и оформлять торты и пирожные.			68	
Тема 2.1 Приготовление	Содержание:		6	

отделочных полуфабрикаты для тортов и пирожных.	1.	Технология приготовления желе, глазури, мастики. Украшение из крема. Варианты оформления.		2
	2.	Технология приготовления карамели, марципана, шоколада. Варианты оформления.		2
	3.	Технология приготовления кандира, фруктовой рисовальной массы.		2
	Практические занятия		5	
	1.	Приготовление желе, глазури, мастики. Украшение из крема. Варианты оформления.	2	
	2.	Приготовление карамели, марципана. Варианты оформления.	2	
	3.	Приготовление шоколада, посыпок. Варианты оформления.	1	
	Самостоятельная работа		10	
	Подготовить доклад на следующие темы:			
	- «Профитроли, печенье, изысканное лакомство».			
	- «Обычные и необычные пироги».			
	- «Блинное пиршество».			
	- «Лепёшки: пита, китайские блины».			
Тема 2.2 Приготовление и оформление пирожных.	Содержание:		10	
	1.	Технология приготовления бисквитных пирожных с кремом. Рисование с натуры пирожных.		
	2.	Технология приготовления песочных пирожных с кремом, помадой.		
	3.	Технология приготовления слоеных и заварных пирожных.		
	4.	Технология приготовления воздушных, миндальных и крошковых пирожных.		
	5.	Технология приготовления бисквитных пирожных.		2
	Практические занятия		12	
	1.	Приготовление бисквитных пирожных с кремом, глазированных помадой.		
	2.	Приготовление песочных пирожных с кремом, «Корзиночка с желе», «Кольцо московское».		
	3.	Приготовление пирожного «Слойка с яблочной начинкой».		
	5.	Приготовление пирожного «Кольцо заварное».		
	6.	Приготовление пирожных: «Георгин», «Воздушное с кремом», «Картошка обсыпная».		
	Самостоятельная работа		15	
	Ответить на вопросы:			
	- каковы особенности приготовления пирожных «Буше».			
	- по каким показателям проводят органолептическую оценку качества кулинарных и мучных			

	кондитерских изделий.			
	- какие санитарные требования предъявляются к поддержанию температурного режима в производственных помещениях.			
	- как приготовить пирожное из песочного теста «Корзиночка» с желе и фруктами.			
	Составьте алгоритм «Курабье кабардинское».			
Тема 2.3 Приготовление и оформление тортов	Содержание:		11	
	1.	Характеристика тортов. Понятие о цвете, цветовой спектр и цветовой круг. Рисование с натуры тортов различных форм;	2	2
	2.	Технология приготовления песочных тортов.	2	2
	3.	Технология приготовления слоеных классических тортов.	2	2
	4.	Технология приготовления миндальных, воздушных и воздушно-ореховых тортов.	2	2
	5	Технология приготовления бисквитных тортов.	2	
	6.	Хранение и транспортирование пирожных и тортов.	1	2
	Практические занятия		12	
	1.	Приготовление тортов бисквитных: «Сказка», «подарочный», «Трюфель».		
	2.	Приготовление тортов «Березка», «Российский», «Корзинка с клубникой» из бисквитного полуфабриката.		
	3.	Приготовление песочных тортов «Листопад», «Ландыш», «Песочно-фруктового».		
	4.	Приготовление песочных тортов «Птичье молоко», «Песочного с джемом».		
	5.	Приготовление слоеных тортов: «Слоеный с конфитюром».		
	6.	Приготовление воздушно-ореховых тортов: «Полет», «Чайная роза», с протертыми овощами «Слива».		
	Самостоятельная работа		5	
	Ответить на вопросы: - какова характеристика тортов;			
	- в каких случаях боковые стороны тортов обсыпают крошкой после отделки поверхности.			
	- особенности приготовления бисквитных тортов			
	- какие разновидности пирожного бисквитного со сливочным кремом вы знаете			
	- как выпекают воздушно-ореховый полуфабрикат для торта «Полет».			
Тема 2.4 Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности и	Содержание:		4	
	1.	Характеристика и рецептура кондитерских изделий пониженной калорийности.		2
	2.	Характеристика и рецептура восточных кондитерских изделий.		2
	Практические занятия		8	

национальные кондитерские изделия	1.	Приготовление изделия из дрожжевого теста «Булочка розовая».	3
	2.	Приготовление восточных кондитерских изделий «Пахлава слоеная», «Курабье бакинское»	3
	3.	Приготовлений изделий пониженной калорийности: пирог «Ночка», «Солнечный».	2
	Самостоятельная работа		4
	Составьте алгоритм «Курабье кабардинское».		
	- по каким показателям проводят органолептическую оценку качества кулинарных и мучных кондитерских изделий.		
	- какие санитарные требования предъявляются к поддержанию температурного режима в производственных помещениях.		
	Дифференцированный зачет.		2
Учебная практика: <i>Виды работ:</i> Приготовление: фаршей: мясной и капустный. Приготовление: фаршей: ливерный и рыбный. Приготовление сиропов: для пропитки, для глазирования (тираж). Приготовление помадки основной. Приготовление крема сливочного основного, крем сливочный «Новый». Приготовление крема масляного «Шарлот», крем шоколадный «Шарлот». Приготовление крема масляного «Гляссе». Приготовление крема из сливок. Приготовление крема белкового. Приготовление желе, сахарной мастики. Приготовление глазури, кондир. Приготовление посыпки: бисквитная крошка, песочная крупка, крошка из воздушного п/ф Приготовление посыпки: сахарная, трюфельная, шоколадная, ореховая. Способы отделки и украшения из крема, мастики и посыпки. Приготовление изделий из дрожжевого теста: «Пирожки печеные». Приготовление изделий из дрожжевого теста: «Кулебяка с капустой». Приготовление изделий из дрожжевого теста: «Расстегаи». Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: «Ватрушки венгерской». Приготовление изделий из слоеного теста: «Языков слоеных». Приготовление изделий из слоеного теста: «Пирожки слоеные». Приготовление изделий из песочного теста: «Печенье песочное».			216
			324

Приготовление «Рожков песочных с маком». Приготовление изделий из песочного теста: «Печенье глаголик». Приготовление печенья «Звездочка». Приготовление изделий из пряничного теста: «Коржи молочные». Приготовление изделий из пряничного теста: «Пряники глазированные». Приготовление изделий из бисквитного теста: «Печенье легкий бисквит». Приготовление «Рулет шоколадно-фруктовый». Приготовление изделий из заварного теста: «Кольцо воздушное». Приготовление изделий из заварного теста: «Профитроли». Приготовление изделий из заварного теста: «Профитроли». Приготовление пирожных из бисквитного п/ф с белковым кремом. Приготовление пирожных из слоеного п/ф: пирожное «Трубочки». Приготовление пирожных из заварного п/ф: «Трубочка с кремом». Приготовление пирожных из воздушного п/ф: пирожное воздушное с кремом. Приготовление из крошкового п/ф «Пирожное картошка». Приготовление бисквитного торта «Вацлавский». Приготовление белково-воздушного торта «Паутинка». Приготовление восточных изделий: «Похлава» Приготовление национальных кондитерских изделий «Баурсак», «Хворост». Приготовление изделий с пониженной низкой калорийностью: «Бисквит солнечный». Производственная практика: Приготовление фаршей. Приготовление начинок. Приготовление сиропов. Приготовление изделий из дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом. Приготовление изделий из дрожжевого безопасным способом. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление изделий из вафельного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Приготовление изделий песочного теста. Приготовление изделий из пресного сдобного теста. Приготовление изделий из пряничного теста.	354	
--	-----	--

Приготовление изделий из пряничного теста. Приготовление воздушного полуфабриката. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление миндального полуфабриката. Приготовление основного бисквитного полуфабриката. Приготовление изделий из бисквита холодным способом. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление изделий из слоеного полуфабриката. Приготовление изделий из слоеного полуфабриката. Приготовление кремов масляных. Приготовление кремов заварных. Приготовление кремов белковых. Приготовление отделочных полуфабрикатов из желе. Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики и марципана. Приготовление отделочных полуфабрикатов из глазури и кондира. Приготовление посыпок: шоколадной, воздушной, сахарной, трюфельной. Приготовление посыпок: бисквитной, песочной, ореховой. Приготовление карамели. Способы отделки и украшение из крема и глазури. Способы отделки и украшение из фруктовой рисовальной массы: из желе, цукатов, мастики. Способы отделки и украшение из фруктовой рисовальной массы: из кондира, шоколада, карамели. Приготовление и оформление пирожных бисквитных. Приготовление и оформление пирожных бисквитных. Приготовление и оформление пирожных из песочного полуфабриката. Приготовление и оформление пирожных из песочного полуфабриката. Приготовление и оформление пирожных из воздушного полуфабриката. Приготовление и оформление из крошкового полуфабриката. Приготовление и оформление тортов из бисквитного полуфабриката. Приготовление и оформление тортов из бисквитного полуфабриката. Приготовление и оформление тортов из песочного полуфабриката. Приготовление и оформление тортов из слоеного полуфабриката. Приготовление и оформление тортов из воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление изделий восточных.		
---	--	--

Приготовление национальных изделий.		
Приготовление изделий с пониженной калорийностью.		
Приготовление изделий с пониженной калорийностью.		
Всего	747	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Технология кулинарного производства» и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- рабочие места по количеству студентов
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделу профессионального модуля;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха и их рабочих мест:

- производственные столы;
- электромеханическое оборудование: миксер, протирачная машина, овощерезательная машина МРО -50, мясорубка – МИМ 5;
- тепловое оборудование: плита электрическая 4-х конфорочная ПЭСМ,
- шкаф жарочный ШЖ, взбивальная машина МВ – 60;
- холодильное оборудование - ШХ;
- весоизмерительное оборудование: ВНЦ – 10 весы настольные циферблатные;
- производственный инвентарь, инструменты:
- весёлка, деревянные и металлические лопаточки; разделочные доски, ножи (маркированные);

-кухонная посуда: кастрюли, сковороды, сито, дуршлаг, гарнирные ложки, разливательные и столовые ложки порционные тарелки;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предусмотрено программой учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2011 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Башкортостана» 2002 г.
3. Понамарева В.А, Жигалига Т.М, Соловьева О.М. «Организация производства»
4. Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова 8. – е издание: Издательский центр «Академия» 2012 г.
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для нач. проф. образования /Н. Г. Бутейкис – Москва Издательский центр «Академия» 2012 г.
6. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская Кулинария « Повар, кондитер». Москва, Академия 2012г.
7. Кондитер: учебное пособие М. Н. Шумилкина 2010г.

Дополнительные источники:

8. Матюхина З.П. «Товароведение и организация продовольственных товаров» Академия 2010.
9. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». 2009г.
10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Академия, 2010г.
11. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Лиза. Приятного аппетита», «Добрые советы», «Шеф-арт».
- Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by.](http://vkus.by.)
10. «Лабораторно практические работы для поваров и кондитеров» Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова 2012 г, 8.-е издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утверждённым директором лица.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоение ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности», «Башкирский язык».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы их проведения: групповые, индивидуальные

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса МДК.01.08. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий включающих в себя как теоретические так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится в каждой группе, при проведении практических занятий проводится деление на подгруппы, численностью не более 13 человек. Практические занятия проводятся в лаборатории «Технология кулинарного производства» и учебном кулинарном цехе столовой лица.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяют накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5 – ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням) в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на

производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

В процессе освоения ПМ по МДК предполагается промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по МДК 01. 08. приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий является экзамен, который проводится за счет объема времени, отведенного на изучение МДК.

Цель зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Аттестационное задание состоит из практико–ориентированных заданий разных уровней сложности.

По всем профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнение самостоятельной работы разработаны учебно – методические комплексы (кейсы).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная практика и производственная практика проводится мастерами производственного обучения имеющими образование среднее профессиональное или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Проверять органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы.
ПК 8.2 готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Выполнение работ по приготовлению дрожжевого и бездрожжевого теста для различных полуфабрикатов. Выполнение работ по приготовлению теста для хлеба, батонов, бараночных и сухарных изделий. Умение понимать и использовать в работе рецептуры и технологические карты.	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы.
П.К 8.3 готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Уметь определять готовность опары, закваски, теста по органолептическим и лабораторным показателям	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы.
П.К 8.4 готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Соблюдение технологии приготовления при выполнении работ по приготовлению бисквитного и воздушного теста, соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы

П.К 8.5 готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Соблюдение технологии приготовления при выполнении работ по приготовлению классических тортов и пирожных.	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы.
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.	Соблюдение технологии приготовления при выполнении работ по приготовлению лёгких обезжиренных тортов и пирожных.	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы.
П.К. 8.7. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия регионального компонента (башкирской кухни)	Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий.	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполненного задания на практических занятиях; - защита практической работы на практических занятиях; -оценка выполненной самостоятельной работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и, социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	Анализ рабочей ситуации	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Оценка и коррекция собственной деятельности. Умение работать в коллективе, умение общаться.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Исполнение воинской обязанности с применением профессиональных знаний.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

7. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части

МДК.08.01.» Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 82 часов использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение учебной дисциплины МДК позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 1.1 Характеристика подготовка кондитерского сырья к производству

- БАДЫ – полная характеристика;

Тема 1.2 Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий

- современное оборудование применяемое для выпекания хлебобулочной продукции;

Тема 2.2 Приготовление и оформление пирожных

- рисование с натуры пирожных;

Тема 2.3 Приготовление и оформление тортов;

- понятие о цвете, цветовой спектр и цветовой круг;

- рисование с натуры тортов различных форм;

- использование законов композиции для декоративного оформления тортов;

- композиция квадратного и круглого тортов.