Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Учебный центр профессионального обучения» городского округа г.Урюпинск

Согласовано:

Методическим объединением МБОУ

«Учебный центр»

«29» 08 2016г.

Утверждаю:

Директор МБОУ «Учебный центр»

_____ Данилов П.В.

«01» 09 2016г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии «Повар»

код 16675

город Урюпинск 2016

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г.Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии **«Повар» код 16675**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется по профессии **16675 Повар**.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащихся 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -21час;

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 15 час;

самостоятельной работы 6 часов;

.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение учащимися видом профессиональной деятельности приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Проводить 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 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Тематический план профессионального модуля ПМ.02.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 2.1. .	Раздел 1. Первичная обработка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		1	-	2	2	-
ПК 2.2	Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы ,	-	1	-	1	2	-
ПК 2.3	Раздел 3. Приготовление о оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий		1	-	1	2	-
ПК 2.4	Раздел 4. Приготовление о оформление простых блюд из яиц и творога		1	-	1	2	-
ПК 2.5.	Раздел 5. Приготовление о оформление простых мучных блюд из теста с фаршем		1	-	1	2	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика	-	-	-	-	-	-
	Всего:	21	5	-	6	10	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2		
	Раздел 1,2.		
Первичная обработка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров Приготовление о оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	*Содержание учебного материала*		
	1. Первичная обработка зерновых продуктов ,виды жиров ,сортировка сахара ,муки ,классификация яиц ,переработка молока.	1	
	2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы	1	
	Практические занятия		
	1 . Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	2	
	2 . Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы	2	
	Раздел 3,4 .		
Приготовление о оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление о оформление простых блюд из яиц и творога	*Содержание учебного материала*		
	1. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	1	
	2. Приготовление блюд жаренных, отварных, запеченных из яиц и творога	1	
	Практические занятия.		
	1 .Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	2	
	2. Приготовление и оформление блюд жаренных, отварных, запеченных из яиц и творога.	2	
	Раздел 5		
Приготовление о оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	*Содержание учебного материала*		
	1. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	2	
	Практические занятия		
	1 . Приготовление мучных блюд из теста (вареники, пельмени, блинчики, блины, пирожки, чебуреки и т.д) с различными видами фарша	1	
	Всего:	**15**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

-учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета ЛПЗ:**

рабочее место преподавателя;1

рабочие места обучающихся (14);

комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;

сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения **кабинета технологии кулинарного производства**: компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

-кабинета ЛПЗ:

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

рабочее место мастера;

рабочие места для обучающихся (14);

комплект инструкционных карт ;

Оборудование: Весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (жарочные шкафы, электроплиты, электросковороды и т.д), холодильное оборудование, ванны для мытья кухонной и столовой посуды

Инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, сотейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 .Ермакова В.И. «Основы кулинарии» :Учебник для 8-11 кл общеобразовательных учреждений.-3-е издание –М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4

2 . Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.

3 . Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. — М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 1998. — 272 с.

Интернет – ресурсы:

1. http://eda.server.ru – Еда. Дата последнего обращения 24.05.2012

2. http://www.millionmenu.ru/ - Миллион меню. Дата последнего обращения 24.05.201

3. http://www.vkusno.kg - Вкусно.kg Дата последнего обращения 24.05.2012

4. http://supercook.ru – КУЛИНАРИЯ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Приготовление блюд из овощей и грибов**».**

Практическое обучение проходит концентрированно и проводиться рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.
Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла . Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля .
Текущий контроль проводится мастером в процессе проведения практических работ, тестирования, решения карточек – заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Основные показатели оценки результата	**Формы и методы контроля и оценки**
Проводить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Наблюдение за технологией обработки и приготовления блюд в соответствии с технологической картой. Лабораторные работы .
Производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Наблюдение за технологией приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологической картой
Проверять качество продуктов для приготовления блюд	Тестирование.
Организовывать технологический процесс, оформление и приготовление блюд;	Устный опрос
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, риса, простые блюда из бобовых и кукурузы .	Демонстрировать приготовление блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
Демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд.	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для блюд из круп, бобовых.
Оценивать качество и безопасность полуфабрикатов различными методами;	Письменный опрос
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Демонстрация навыков приготовления блюд из макаронных изделий;
Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд.	Тестирование
Использовать различные технологии приготовления блюд .Оформление блюд из макаронных изделий	Наблюдение за технологией приготовления компонентов в соответствии с технологической картой, проверка на соответствие качества согласно технологической карте.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и	Демонстрация навыков

творога	приготовления блюд из яиц и творога
Использовать различные технологии приготовления блюд	Наблюдение за технологией приготовления Сравнение с технологической картой
Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из яиц и творога	Устный опрос