

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

от 24 февраля 2016 года №141

Директор ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

_____Л.С. Астрова

«___» _____ 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке разработки и требованиях к содержанию
и оформлению рабочих программ
на основе ФГОС СПО по профессиям
в государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении Московской области
«Егорьевский техникум»

Действует с 01 марта 2016 года

Положение принято решением
педагогического совета техникума
Протокол от 24 февраля 2016 г. № 01

г. Егорьевск
2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке разработки и требованиях к содержанию
и оформлению рабочих программ
на основе ФГОС СПО по профессиям
в государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении Московской области
«Егорьевский техникум»

1. Область применения

Настоящее положение устанавливает порядок разработки, требования к построению и оформлению содержания, процедуру рецензирования, экспертизы, утверждения и продления сроков действия рабочих программ учебных дисциплин в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум» (далее – техникум).

Положение предназначено для председателей предметных (цикловых) комиссий, преподавателей, мастеров производственного обучения и ответственных за проведение учебных занятий по учебным дисциплинам, включенным в рабочие учебные планы профессий техникума.

2. Нормативные ссылки

Настоящее положение устанавливает процедуры в соответствии с требованиями и рекомендациями следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по профессиям.

3. Общие положения

3.1 Ответственность за соответствие программы требованиям ФГОС СПО по профессиям и современному состоянию образования и науки несёт предметно (цикловая) комиссия, за которой закреплено обучение данной дисциплине.

3.2 Ответственным за своевременность разработки, качество и достаточность содержания программы является преподаватель, мастер производственного обучения, назначенный осуществлять занятия на текущий учебный год в соответствии с распределением нагрузки в техникуме.

3.3. В основу разработки программы должны быть положены:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии;
- рабочий учебный план техникума по профессии или выписка из него;
- примерная программа, рекомендованная Минобрнауки РФ (если она имеется в наличии);

3.4. При разработке программ должны быть учтены:

- содержание учебников и учебных пособий, рекомендованных Минобрнауки РФ;

- требования социальных партнёров – потенциальных работодателей выпускников;
- ожидания студентов и их родителей;
- содержание программ дисциплин, изучаемых параллельно, на предыдущих и последующих этапах обучения (междисциплинарные связи);
- новейшие достижения в данной области, опубликованные в литературе и периодических изданиях, а также результаты собственной научной деятельности, других специалистов и ученых;
- специфика внутренних условий – уровень развития студентов, особенности изучаемых предметов или тем, имеющиеся в техникуме средства обучения, информационная, методическая и материальная база комиссии; возможности самого педагога.

4. Распространение действия программ на профессии

В зависимости от того, к какому циклу относится данная дисциплина, программа может быть общей для всего техникума или только для конкретной профессии. По общеобразовательному циклу рабочие программы по дисциплинам разрабатываются по каждому профилю профессии отдельно.

5. Основные понятия

Компетентностный подход - российский аналог западноевропейской концепции образования, основанного на компетенциях (competence-based education, CBE – подход), где модель специалиста представляет собой определённый набор компетенций (компетентностей), которыми должен овладеть выпускник. В процессе профессиональной подготовки он не противопоставляется знаниецентричному, системнодеятельностному и культуроцентричному подходу, а дополняет их, предполагая организацию образовательного процесса, где усиливается проблемно-исследовательская, практико-ориентированная направленность, все виды студенческой практики приобретают прикладной характер и связаны с выполнением проектов, ориентированных на запросы работодателей. Компетентностный подход позволяет учитывать интересы различных социальных групп, судить о соответствии подготовки выпускника не по результатам включения его в реальную трудовую деятельность, а уже в самом учебном заведении.

Компетенции – сложные обобщённые культуросообразные способности, системное проявление знаний, умений и качеств. В отличие от личностных способностей (например, смелости, находчивости), которыми индивид не пользуется в конкретной работе, компетенции – требования и характеристики образовательной подготовки (например, способности к анализу и синтезу, способность решать проблемы с привлечением знаний из разных областей, способность прогнозировать результаты и возможные последствия).

Общие компетенции – инвариантные для всех направлений, несвязанные строго с профессиональной сферой компетенции, необходимые для всех социальных групп (в данном случае для выпускников и работодателей), акцентирующие общее развитие личности. Общие компетенции формируются

системно за счет интегрирования их в целостный образовательный процесс, в частности за счёт таких внесодержательных аспектов как самостоятельная работа студентов, организация образовательного процесса, образовательные технологии, и т.п.

Профессиональные компетенции отражают специфику определенной профессии, их «адресность» определенным квалификациям, специальностям и специализациям, вариативны по областям профессиональной сферы, связанные с предметом умения, соответствующие методы и технические приемы, присущие различным областям.

Деление компетенций на общие и профессиональные отражает принятое и ранее деление на общеобразовательную и профессиональную подготовку, соотносится с требованиями к академической подготовленности и профессиональной подготовленности.

Профессиональная компетентность - закреплённый в знаниях и умениях опыт самостоятельного осуществления известных и творческих способов профессионально-ориентированной деятельности. В отличие от квалификации (системы знаний, умений и навыков, обеспечивающих типовые виды профессиональной деятельности в стабильных условиях), компетентность (не исключая квалификации) проявляется в способности и пригодности к эффективному разрешению профессиональных, социальных, личностных проблем в быстро меняющихся обстоятельствах, в ситуации кризиса, к управлению гибкими, междисциплинарными проектами.

Междисциплинарность - это не межпредметное согласование материала, а построение целостной модели изучения, направленность обучения на интеграцию знаний из нескольких курсов с целью развития системного критического профессионального мышления, формирования умения видеть объекты или явления в разных аспектах, в единстве межпредметных связей и отношений, способности применять эти умения.

6. Требования к содержанию и оформлению программы.

6.1 Требования к содержанию и оформлению программы по дисциплине.

Программу оформляют в соответствии с (Приложением 1).

Программа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения об утверждении программы;
- содержание;
- паспорт рабочей программы учебной дисциплины:
 1. область применения рабочей программы;
 2. место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы;
 3. цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины;
 4. рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- объем учебной дисциплины и виды учебной работы;

- тематический план и содержание учебной дисциплины, включающий наименование разделов и тем с указанием запланированного уровня их усвоения, а также виды работы, в том числе: теоретические занятия; практические занятия; лабораторные занятия; другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); другие предусмотренные программой виды самостоятельной работы;

- условия реализации учебной дисциплины:

1. требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
2. информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы;

- контроль и оценка результатов, включающую показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

6.2.Требования к содержанию и оформлению программы профессионального модуля.

Программу оформляют в соответствии с (Приложением 2).

Программа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;

- сведения об утверждении программы;

- содержание;

- паспорт программы профессионального модуля:

1. область применения рабочей программы;

2. цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля;

3. рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля;

- результаты освоения профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля:

- тематический план профессионального модуля;

- содержание обучения по профессиональному модулю, включающий наименование разделов, междисциплинарных курсов и тем с указанием запланированного уровня их усвоения, а также виды работы, в том числе: теоретические занятия; практические занятия; лабораторные занятия; другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); другие предусмотренные программой виды самостоятельной работы; перечень видов работ по учебной практике и производственной практике.

- условия реализации профессионального модуля:

1. требования к минимальному материально-техническому обеспечению;

2. информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы;

- общие требования к организации образовательного процесса;

- кадровое обеспечение образовательного процесса;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля, включающую показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

6.3.Требования к содержанию и оформлению программы учебной практики.

Программу оформляют в соответствии с (Приложением 3).

Программа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения об утверждении программы;
- содержание;
- паспорт программы учебной практики:

1. область применения программы;

2. цели и задачи учебной практики-требования к результатам освоения учебной практики;

3. количество часов на освоение рабочей программы учебной практики;

• результаты освоения рабочей программы учебной практики;

• тематический план и содержание учебной практики, включающее наименование разделов, тем с указанием запланированного уровня их усвоения, а также виды работы

• условия реализации рабочей программы учебной практики:

1. требования к минимальному материально-техническому обеспечению;

2. информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы;

• общие требования к организации образовательного процесса;

• кадровое обеспечение образовательного процесса;

• контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики, включающую показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

6.4. Требования к содержанию и оформлению программы производственной практики.

Программу оформляют в соответствии с (Приложением 4).

Программа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения об утверждении программы;
- содержание;
- паспорт программы производственной практики:

1. область применения программы;

2. цели и задачи производственной практики-требования к результатам освоения модуля;

3. количество часов на освоение рабочей программы производственной практики;

• результаты освоения рабочей программы производственной практики;

• содержание производственной практики, включающее наименование профессиональных модулей и виды работ.

• условия реализации рабочей программы производственной практики:

1. требования к условиям проведения производственной практики;

2. информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы;

• общие требования к организации образовательного процесса;

- кадровое обеспечение образовательного процесса;
- контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики, включающую показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

7. Согласование программ

Согласующими сторонами могут быть методический совет, предприятия и организации, на базе которых проводятся практические занятия или различные виды практик, а также потенциальные работодатели. При этом рекомендуется процесс согласования начинать на стадии формулирования цели и определения основных разделов программы.

8. Рецензирование и экспертиза программ

8.1. Рабочая программа проходит техническую и содержательную экспертизу по форме (Приложение 5,6,7,8,9 ,10, 11)

8.2. Рецензирование и экспертизу программы осуществляют при её разработке или пересмотре с разработкой новой редакции. Рецензентами и экспертами рекомендуется назначать ведущих специалистов потенциальных работодателей, ведущих специалистов отрасли по профилю специальности, ведущих специалистов научно-исследовательских и других организаций по профилю дисциплины либо профессоров (доцентов) аналогичных по профилю кафедр вузов.

8.3 Рецензент и эксперт представляет свой отзыв в письменном виде и отражает в нем соответствие содержания программы требованиям государственного образовательного стандарта, современному уровню и тенденциям развития науки и производства; оценивает оптимальность содержания разделов, целесообразность распределения по видам занятий и трудоемкости в часах; вносит предложения по улучшению программы и дает заключение о возможности использования в учебном процессе.

9. Утверждение и регистрация программ

9.1 Проект программы должен рассматриваться на заседании предметной (цикловой) комиссии путем обсуждения сообщения автора (составителя) программы, заслушивания отзыва рецензента и эксперта.

9.2 После рассмотрения и занесения в протокол комиссии, программа рассматривается и утверждается методическим советом.

9.3 Переутверждение программ должно производиться ежегодно до начала семестра на заседании предметной (цикловой) комиссии с возможным внесением изменений, которые прикладывают к программе.

10. Тиражирование и распространение

10.1. Количество экземпляров утвержденной программы и распределение их определяют следующим образом:

- экземпляр № 1 – контрольный, хранится у заведующего отделением на бумажном и электронном носителе, у заместителя директора по учебной работе – на электронном носителе;
- экземпляр № 2 – рабочий, для пользования преподавателей и обучающихся техникума, хранится на электронном носителе в библиотеке;
- экземпляр №3 – авторский, хранится у преподавателя на бумажном и электронном носителе в цикловой методической комиссии.

10.2. Копирование и передача программ другим образовательным учреждениям может быть осуществлена только с разрешения председателя предметной (цикловой) комиссии – разработчика и с согласия автора (составителя).

11. Обновление программ

Программы должны непрерывно обновляться путем внесения изменений перед очередным переутверждением.

Основанием для внесения изменений могут быть:

- изменения, касающиеся пунктов 3.3. и 3. 4 данного положения;
- самооценка автора (составителя) программы;
- предложения преподавателей, ведущих занятия по данной дисциплине, по результатам работ в семестре;
- предложения методической службы и председателя предметной (цикловой) комиссии по результатам посещения и обсуждения занятий.

Изменения должны оформляться документально и вноситься во все учтенные экземпляры.

При накоплении относительно большого числа изменений или внесении существенных изменений в программу должна разрабатываться вторая (или очередная) редакция программы, которая подвергается процедуре утверждения, рецензирования, перерегистрации (в части года) как и при рассмотрении первой редакции.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
_____ Астрова Л.С.

« 22 » февраля 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Г. Егорьевск
2016 г.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
профессионального цикла
Председатель ЦМК

Ботова Н.В.

Протокол № 6
от « 22 » февраля 2016 г.

Составители: Жандарова Н.Н. преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Новакович Т.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,

Рублева Н.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,

Перепелкина Т.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Арбузкина О.В., заместитель директора по ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Содержательная экспертиза: Лемешов Е.Ф., заведующий отделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: Глумнушина Н.Г., директор МАУ «Центр питания».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС), разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 19.01.17 (260807.01) повар-кондитер

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум» (ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 15.01.30 (260807.01) повар-кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих по профессии: 15.01.30 (260807.01) повар-кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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)*(2).

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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, 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 легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	11
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии			20	
Тема 1.1 Микробиология в пищевом производстве. ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	Содержание		9	2
	1.	Введение. Морфология микроорганизмов.		
	2.	Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.		
	3.	Физиология микроорганизмов.		
	4.	Химический состав микробной клетки.		
	5.	Обмен веществ. Питание микроорганизмов		
	6.	Рост микробной культуры.		
	7.	Виды брожения. Маслянокислое брожение		
	8.	Спиртовое брожение		
	9.	Спонтанное (самопроизвольное) брожение		
	Практические занятия		1	
	1.	Выполнение простейших микробиологических исследований и оценка полученных результатов		
	Внеаудиторная самостоятельная работа:		2	
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по теме «Микробиология в пищевом производстве»		
	2.	Подготовка рефератов по теме: «Физиология микроорганизмов»		
Тема 1.2. Пищевые инфекции и пищевые отравления. ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	Содержание		6	2
	1.	Понятие инфекция.		
	2.	Источники микробиологического загрязнения.		
	3.	Возбудители пищевых инфекций.		
	4.	Пищевые отравления. Меры профилактики и предупреждения.		
	5.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пище.		
	6.	Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа:		2	
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»		
	2.	Подготовка к тестированию по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»		

Раздел 2.	Санитария и гигиена в пищевом производстве.	24	
Тема 2.1 Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания <u>ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6</u>	Содержание	5	2
	1. Понятие санитарии и гигиены Личная гигиена работников пищевых предприятий		
	2. Производственная санитария.		
	3. Санитарно-технологические требования к инвентарю, к помещениям, одежде работников пищевых предприятий		
	4. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение		
	5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		
	Практические занятия	1	
	1. Работа с нормативно-технической документацией		
	Внеаудиторная самостоятельная работа:	2	
	1. Подготовка опорного конспекта по теме «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением».		
	2. Подготовка сообщений по теме: Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства. Подготовка творческого задания.		
Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. <u>ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6.</u>	Содержание	5	2
	1. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.		
	2. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.		
	3. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.		
	4. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.		
	5. Санитарные требования к пищевым добавкам Санитарные требования к реализации готовой продукции..		
	6.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа:	2	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по теме «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»		
	2. Подготовка к тестированию по теме «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»		
Тема 2.3 Дезинфекция,	Содержание	3	2

дезинсекция, дератизация. <u>ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5ПК</u> <u>3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК</u> <u>6.1 - 6.4ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6</u>	1.	Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства			
	2.	Правила применения моющих и дезинфицирующих средств Условия и сроки их хранения			
	3.	Правила проведения дезинфекции и дератизации			
	Практические работы			1	
	1	приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств			
	Внеаудиторная самостоятельная работа:			3	
	1	Подготовка сообщений по теме: «Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря»			
	2	Выполнение индивидуального задания по курсу «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».			
	Дифференцированный зачет по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».			1	
Итого				43 (32 ауд.+11 с.р)	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Основы микробиологии»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, и/а приставка.

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
2. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.
3. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Матюхина З.П., М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. Электронные ресурсы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	тестовые задания, внеаудиторная сам. работа
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	тестовые задания, внеаудиторная сам. работа
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	тестовые задания, внеаудиторная сам. работа
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестовые задания, внеаудиторная сам. работа
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

_____ Астрова Л.С.

« 22 » февраля 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Егорьевск
2016 г.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
преподавателей профессионального цикла
Председатель ЦМК

Ботова Н.В.

Протокол № 6

от « 22 » февраля 2016 г.

Составители: Бырдина Т.Г., старший мастер ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Ботова Н.В., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Рублева Н.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Новакович Т.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Арбузкина О.В., заместитель директора по ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Содержательная экспертиза: Лемешов Е.Ф., заведующий отделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: Глумнушина Н.Г., директор МАУ «Центр питания».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС), разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 19.01.17 (260807.01) повар-кондитер

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский промышленно-экономический техникум» (ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 "Повар, кондитер", входящей в состав укрупненной группы профессий 260000_ "Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров" в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии: 16675 Повар

Образование - основное общее

Опыт работы не требуется

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, 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, 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 и 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, пряностей; правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 111 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;

учебной и производственной практики – 66 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности "Технология обработки сырья и 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	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 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

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 1.1.	Раздел 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	45	14	-	7	24	-
ПК 1.2.	Раздел 2.Технология приготовления блюд из овощей и грибов	66	16	-	8	42	-
	Производственная практика, часов						
	Всего:	111	30	-	15	66	

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		Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. ПМ 01. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ ОК 1- ОК 8, ПК 1.1			45	
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			14	
Тема 1.1. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов ОК 1.- ОК 8, ПК 1.1	Содержание		2	
	1	Значение овощей в питании человека. Классификация, ассортиментная характеристика традиционных овощей.		1
	2	Ознакомление с овощным цехом и его оснащением. Организация производства в овощном цехе. Охрана труда и техника безопасности при механической кулинарной обработке овощей и грибов. Организация рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов. Оборудование и приспособления для механической и кулинарной обработки овощей		2
Тема 1.2 Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей, плодов и грибов ОК 1. -К 8, ПК 1.1	Содержание		12	
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. Способы механической кулинарной обработки картофеля. Формы нарезки.		2
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов. Формы нарезки, размеры и кулинарное использование корнеплодов.		2
	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных сроки хранения и реализации обработанного сырья.		2
	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых овощей. Кулинарное использование, требования к качеству, условия,		2

	5	сроки хранения и реализации обработанного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей. Тыквенные, томатные, бобовые и зерновые овощи. Кулинарное использование.		2
	6	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, пряных и десертных овощей. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.		2
	7	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки консервированных овощей. Консервированные, быстрозамороженные и сушеные овощи		2
	8	Технологический процесс подготовки овощей для фарширования: перец, помидоры, томаты, капуста для голубцов. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.		2
	9	Отходы овощей и их использование. Нормы отходов при обработке овощей.		2
	10	Расчет количества отходов при механической обработки овощей, в зависимости от времени года. Решение задач, использование отходов.		2
	11	Значение грибов в питании человека. Классификация, ассортиментная характеристика грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.		2
	Контрольные работы		1	
1	Зачет по разделу 1			
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Создание материалов-презентаций по темам: а. Классификация овощей. б. Классификация грибов. 2. Составление обобщающей таблицы по теме: Кулинарное использование полуфабрикатов из овощей 3. Подготовка информационного сообщения по темам: а. Кулинарное использование топинамбура и батата. б. Кулинарное использование десертных овощей		7		
Тематика домашних заданий: Проработка конспектов занятий Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей Заполнение обобщающей таблицы по теме " Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей" Решение технологических задач на расчет отходов при механической кулинарной обработке овощей.				
Учебная практика ОК 1- ОК 8, ПК 1.1 Виды работ:			24	

1.	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность Образовательные, воспитательные, развивающие задачи производственного обучения. Ознакомление обучающихся с учебной мастерской, организацией рабочего места, порядком, получения инструментов, приборов, посуды, режимом работы, с бригадными формами организации труда и санитарными нормами и правилами. Формы стимулирования труда обучающихся. Инструктаж учащихся по охране труда и сдача зачётов. Механическая кулинарная обработка корнеплодов и клубнеплодов					
2.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Экскурсия на фабрику-кухню столовой № 15 ГВФ. Проведение инструктажа по охране труда					
3.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов и клубнеплодов. Формы нарезки. Подготовка овощей к фаршированию.					
4.	Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, тыквенных, десертных, пряных, консервированных овощей. Формы нарезки овощей.					
Раздел 2. ПМ01. Технология приготовление блюд из овощей и грибов ОК 1. - ОК 8, ПК 1.2			66			
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			16			
Тема 2.1. Способы тепловой обработки ОК 1. ОК 8, ПК 1.2		Содержание	3			
		1			Значение тепловой обработки овощей. Основные способы тепловой обработки. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы тепловой обработки.	2
		2			Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	2
		3			Организация производства в горячем цехе. Виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при тепловой обработке. Охрана труда и техника безопасности при использовании теплового оборудования.	2
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов ОК 1. ОК 8, ПК 1.2		Содержание	13			
		1			Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Подбор приправ и специй.	2
		2			Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Подбор приправ и специй.	2
		3			Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов основным способом: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Подбор приправ	2

		и специй.		2
	4	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Подбор приправ и специй.		
	5	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Подбор приправ и специй.		2
	6	Приготовление блюд и гарниров из грибов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Подбор приправ и специй.		2
	7	Требования к качеству овощных блюд и грибов, их сроки хранения. Блюда из овощей.		3
	8	Блюда из полуфабрикатов: "картофель жареный", сухое картофельное пюре, крекеры, "картофель любительский", котлеты картофельные		3
	Контрольные работы		1	
	1	Зачет по разделу 2		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2			8	
1. Составление обобщающей таблицы по теме: Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей 2. Подготовка информационного сообщения по темам: а. Жаренье овощей на горячем камне. б. Бракераж готовой продукции. в. Особенности подачи некоторых горячих овощных блюд и гарниров 3. Создание материалов-презентаций по темам: а. Национальные блюда из овощей и грибов б. Характеристика теплового технологического оборудования				
Тематика домашних заданий: Проработка конспектов занятий Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Решение технологических задач на расчет потерь при тепловой кулинарной обработке овощей грибов. Заполнение обобщающей таблицы по теме: «Требования к качеству овощных блюд и грибов, их сроки хранения».				
Учебная практика ОК 1. -ОК 8, ПК 1.2 Виды работ:			42	
1.	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.			
2.	Приготовление блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей.			
3.	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей			
4.	Механическая кулинарная обработка грибов. Формы нарезки грибов. Приготовление блюд из жаренных грибов.			
5.	Приготовление блюд из тушеных грибов			
6.	Приготовление блюд из запеченных грибов.			

7.	Проверочная работа		
Производственная практика Виды работ:			
Дифференцированный зачет по МДК 01		1	
Всего		111	
Квалификационный экзамен ПМ 01		6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии кулинарного производства; лабораторий микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- комплексное учебно - методическое обеспечение (справочная литература, наглядные пособия, дидактические материалы, задания, тесты и т.д.).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 7 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 400 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2010 г. ОИЦ «Академия».
3. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - М., Издательский центр "Академия", 2014. - 288 с., [16] с цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: Контрольные материалы, 2010г. ОИЦ «Академия»
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю., Кулинарная характеристика блюд, 2010 г. ОИЦ «Академия»

Интернет- ресурсы:

<http://www.profobrazovanie.org/t1023-topic>

http://www.edu.ru/index.php?page_id=6 Федеральный портал Российское образование

[allbest](#) - "Союз образовательных сайтов"

<http://www.comodity.ru/> сайт товароведение продовольственных товаров

<http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептов

<http://www.gastronom.ru/> сайт кулинарного журнала «Гастроном»

<http://www.panor.ru/journals/obshepit/> сайт журнала «Общепит»

<http://www.povarenok.ru/> кулинарный сайт

<http://www.kyxarka.ru/news/1396.html> - кулинарный сайт

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 60% учебного времени от теоретического обучения). Учебная практика проводится в учебной лаборатории лица.

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

оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке и нарезке овощей и грибов.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубления и укрепления знаний обучающихся, полученных на занятиях путем поиска дополнительного материала, создания презентации, подготовки к лабораторным работам.

ПМ 1 осваивается параллельно с такими дисциплинами как «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Должны иметь высшее профессиональное образование, должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

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

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся 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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.	Обоснованный выбор инструмента для обработки традиционных овощей и грибов	– Тестирование – Наблюдение за действиями на учебной практике
	Точность расчета количества отходов при обработке сырья;	– Тестирование – Наблюдение за действиями на учебной практике – Оценка правильности заполнения технологических карт
	Правильность выполнения последовательности технологических операций первичной обработки, нарезки и формовки овощей и грибов	– Наблюдение за действиями на учебной практике – Оценка выполнения лабораторных работ – Оценка правильности выполнения технологических карт
	Знание соответствия требованиям качества, условиям и срокам хранения сырых и нарезанных овощей и грибов, пряностей и приправ	– Тестирование
	Соблюдение т/б при проведении первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов	– Наблюдение за действиями на учебной практике
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Обоснованный выбор инструмента и посуды для приготовления блюд из традиционных овощей и грибов	Наблюдение за действиями на учебной практике
	Знание расчета расхода продуктов	– Тестирование –
	Правильное выполнение технологических процессов при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из овощей и грибов	– Наблюдение за действиями на учебной практике по работе с технологической картой
	Знание соответствия готовых блюд и гарниров, утвержденным нормам	– Тестирование – Оценка правильности заполнения технологических карт
	Знание и соблюдение сроков хранения, требований к качеству основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	– Тестирование – Наблюдение за действиями на учебной практике
	Соблюдение т/б при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	– Наблюдение за действиями на учебной практике

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к профессиональной деятельности в процессе теоретического и практического обучения.	Наблюдение за действиями обучающегося в процессе теоретического обучения и учебной практики.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Логичная и целесообразная организация собственной профессиональной деятельности, постановка целей и выбор методов ее достижения, определение эффективности и качества решения задач, поставленных руководителем	Анализ действий обучающихся в ходе учебной практики и результатов самостоятельной работы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Грамотный анализ стандартных и нестандартных профессиональных задач, четкое составление алгоритма действия для их решения	Наблюдение за действиями обучающегося в процессе учебной практики и выполнения лабораторных работ
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Быстрый поиск нужной информации, умение выделять главное, рациональное применение найденной информации	Оценка действий обучающихся в ходе выполнения лабораторных работ.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Свободное владение основными средствами компьютерной техники для обучения и сбора информации с помощью сети Интернет	Наблюдение за действиями обучающегося в процессе освоения образовательной программы Анализ подготовки компьютерной презентации
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Способность к коллективной работе, демонстрация навыков корректного общения с коллегами, руководством, посетителями.	Анализ действий обучающихся в ходе лабораторных занятий и учебной практики
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Содержание технологического оборудования, посуды, инвентаря в чистом и исправном виде в процессе работы;	Анализ действий обучающихся в ходе лабораторных занятий и учебной практики
	Демонстрация действий с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии правильного использования индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;	Анализ действий обучающихся в ходе лабораторных занятий и учебной практики
	Демонстрация правильной подготовки оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;	Анализ действий обучающихся в ходе лабораторных занятий и учебной практики

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Использование психологических основ общения, норм и правил поведения.	Наблюдение за действиями учащихся во время военно- полевых сборов и патриотических мероприятий

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
_____ Астрова Л.С.

« 25 » февраля 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ
И СЛУЖАЩИХ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Форма обучения: очная

г. Егорьевск
2016 г

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
профессионального цикла
Председатель ЦМК

Ботова Н.В.

Протокол № 6

« 26» февраля 2016 г.

Составители: Бырдина Т.Г., старший мастер ГАПОУ МО ЕПЭТ,
Ботова Н.В., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Степанова В.Л., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Летошневa И.М., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Перепелкина Т.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Новокович Т.Н. ., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Рублева Н.Н., ., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Арбузкина О.В., заместитель директора по ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Содержательная экспертиза: Лемешов Е.Ф., заведующий отделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: Глумнушина Н.Г., директор МУП «Центр питания».

Рабочая программа производственного обучения разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 19.01.17 (260807.01) повар-кондитер
- Требований Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утверждённых Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум» (ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Отбор и структурирование содержания учебной программы осуществлены на основании требований ФГОС СПО к общим и профессиональным компетенциям выпускников.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Учебная практика (производственное обучение) является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

1.1 Цель освоения дисциплины: закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.2. Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

1.3. Место учебной практики в структуре

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных продуктов; Техническое оснащение и организация рабочего места; Экономические и правовые основы производственной деятельности; Безопасность жизнедеятельности.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

Результатом освоения программы производственного обучения (учебной практики) является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции:

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. 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).

Профессиональные компетенции выпускника:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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.

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

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.

3. Приготовление супов и соусов.

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.

4. Приготовление блюд из рыбы.

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.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

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.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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, 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 легкие обезжиренные торты и пирожные.

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные.
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря/
- образовательные учреждения /школы, детские сады. Институты, колледжи, техникумы, училища.
- фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства

- посуда и инвентарь
- процессы и операции приготовления продукции питания

Виды деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовление супов и соусов
- приготовление блюд из рыбы
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- приготовление холодных блюд и закусок
- приготовление сладких блюд и напитков
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ: 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 8 зачётных единиц, 643 часов.

Курс	Индекс	Разделы, темы		
			Учебная практика	Производственная практика
I	ПМ 0.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	66	42
	ПМ 0.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	78	42
	ПМ 0.3.	Приготовление супов и соусов	96	42
	ПМ 0.4.	Приготовление блюд из рыбы	132	66
II	ПМ 0.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	192	108
	ПМ 0.6	Приготовления и оформление холодных блюд и закусок	138	48
	ПМ 0.7.	Приготовление сладких блюд и напитков	72	48
	ПМ 0.9		6	0
III	ПМ 0.8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	138	108
	ПМ 0.10		54	0
Всего часов:			972	504

Структура учебной практики по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Производственное обучение в мастерских (Учебная практика) (количество часов)	Календарные сроки
1	2	3	
ПК 1.1; ПК 1.2;	Приготовление блюд из	66	1 курс, 1 полугодие.

	овощей и грибов.		С 1 сентября по 20 ноября
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	78	1 курс, 1 и 2 полугодие. С 24 ноября по 22 февраля 2015 г
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;	Приготовление супов и соусов.	96	1 курс, 2 полугодие. С 23 февраля по 23 мая 2015 г
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Приготовление блюд из рыбы.	132	1 курс, 2 полугодие. С 24 мая по 6 июля 2015 г.
ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	192	2 курс, 1 и 2 полугодие. С 1 сентября по 7 марта
ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4	Приготовление холодных блюд и закусок	138	2 курс, 2 полугодие. С 10 марта по 16 мая
ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3	Приготовление сладких блюд и напитков	72	2 курс, 2 полугодие. С 19 мая по 30 июня
		6	
ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 8.4; ПК 8.5; ПК 8.6	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	138	3 курс 1 полугодие. С 1 сентября по 11 ноября
		54	
ВСЕГО:		972	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебная практика: 972 ч.
Производственная практика: 504 ч.
Всего по циклам: 1476 ч.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1 курс		
Первое полугодие		
ПМ – 0.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	66
ПМ – 0.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	36
	Всего за 1-ое полугодие:	102
Второе полугодие		
ПМ – 0.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	42
ПМ – 0.3.	Приготовление супов и соусов	96
	Всего за 2-ое полугодие:	138
	Всего за 1 курс:	240
2 курс		
Первое полугодие		
ПМ – 0.4.	Приготовление блюд из рыбы	132

ПМ – 0.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	72
	Всего за 1-ое полугодие:	204
	Второе полугодие	
ПМ – 0.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	120
ПМ – 0.6.	Приготовления и оформление холодных блюд и закусок	138
ПМ – 0.9.	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника ПОУ МО	6
	Всего за 2-ое полугодие:	258
	Всего за 2 курс:	468
3 курс		
	Первое полугодие	
ПМ – 0.7.	Приготовление сладких блюд и напитков	72
ПМ – 0.8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	132
	Всего за 1-ое полугодие:	204
	Второе полугодие	
ПМ – 0.8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6
ПМ – 0.10.	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками ПОО МО	54
ПМ – 0.0.	Производственная практика	504
	Всего за 2-ое полугодие:	564
	Всего за 3 курс:	768

3.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПЕРВЫЙ КУРС ПМ 0.1 <u>ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2.</u>	Приготовление блюд из овощей и грибов		66	
	5.	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность. Ознакомление с предприятием общественного питания. Экскурсия на фабрику-кухню столовой № 15 ГВФ.	6	1
	6.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов и клубнеплодов. Механическая кулинарная обработка луковых, капустных, тыквенных, десертных, пряных, консервированных овощей и грибов	6	2
	7.	Приготовление блюд из отварных овощей	6	2
	8.	Приготовление блюд из припущенных овощей	6	2
	9.	Приготовление блюд из тушеных овощей	6	2
	10.	Приготовление блюд из жаренных овощей	6	2
	11.	Приготовление блюд из запеченных овощей	6	2
	12.	Механическая кулинарная обработка грибов	6	2
	13.	Приготовление блюд из жаренных грибов	6	2
	14.	Приготовление блюд из запеченных и тушеных грибов	6	2
	15.	Проверочная работа	6	2
	Экзамен (квалификационный) по ПМ-01 Приготовление блюд из овощей и грибов			
ПМ 0.2. <u>ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.5</u>	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		78	
	1.	Первичная обработка продуктов соотношение с водой, режим тепловой обработки, продолжительность варки, процент привара, норма выхода, правила хранения готовых блюд. Охрана труда	6	2
	2.	Приготовление вязких каш и блюд из них.	6	2
	3.	Приготовление жидких каш	6	2
	4.	Приготовление котлет, биточков и клёцк.	6	2
	5.	Приготовление блюд из макаронных изделий	6	2
	6.	Приготовление блюд из бобовых.	6	2
	7.	Приготовление лапшевников, макаронников	6	2
	8.	Организация рабочего места, режим тепловой обработки, норма выхода и правила хранения блюд. Электробезопасность. Приготовление сырников, ленивых	6	2

		вареников, пудингов и запеканок		
	9.	Варка яиц вкрутую, всмятку и в мешочек. Приготовление различных яичниц.	6	2
	10.	Приготовление натуральных, смешанных и фаршированных омлетов	6	2
	11.	Приготовление теста для пельменей, вареников.	6	2
	12.	Приготовление запеканок из круп и макаронных изделий.	6	2
		Экзамен (квалификационный) по ПМ-02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	
ПМ 0.3. <u>ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4</u>	Приготовление супов и соусов		96	
	1.	Знакомство с горячим цехом, оборудованием и инструментами. Приготовление мясокостного и мясного бульона. Охрана труда	6	2
	2.	Приготовление рыбного, грибного бульона и бульона из птицы	6	2
	3.	Приготовление заправочных супов.	6	2
	4.	Приготовление борщей.	6	2
	5.	Приготовление щей из свежей и квашенной капусты	6	2
	6.	Приготовление рассольников	6	2
	7.	Приготовление молочных супов	6	2
	8.	Приготовление холодных супов	6	2
	9.	Приготовление пюреобразных супов	6	2
	10.	Приготовление сладких супов	6	2
	11.	Приготовление прозрачных супов	6	2
	12.	Организация рабочего места. Нормы муки и жира, норма выхода, режим варки и условия хранения. Охрана труда	6	2
	13.	Приготовление соусов с мукой: красный соус, молочные соусы, сметанные соусы	6	2
	14.	Приготовление соусов без муки: яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, соусы на уксусе	6	2
	15.	Приготовление сладких соусов.	6	2
	16.	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ-03 Приготовление супов и соусов	6	2
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ВТОРОЙ КУРС	Приготовление блюд из рыбы		132	
ПМ 0.4 <u>ОК 1 - 8 ПК 4.1 - 4.3</u> .	1.	1. Знакомство с рыбным цехом, оборудованием и инструментом. Охрана труда	6	2
	2.	2. Обработка осетровых пород рыб. Обработка и разделка камбалы, солёной и маринованной сельди. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	6	2
	3.	3. Виды рыбных блюд, в зависимости от тепловой обработки. Режим тепловой	6	2

		обработки, процент уварки, норма выхода и правила хранения горячих готовых блюд Охрана труда		
	4.	4. Приготовление блюд из отварной рыбы.	6	2
	5.	5. Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	2
	6.	6. Приготовление блюд из тушёной рыбы.	6	2
	7.	7. Приготовление блюд из припущенной.	6	2
	8.	8. Приготовление котлетной массы. Приготовление блюд из котлетной массы: зразы, котлет, биточков, тельного.	6	2
	9.	9. Приготовление котлетной массы. Приготовление блюд из котлетной массы: зразы, котлет, биточков, тельного.	6	2
	10.	10. Приготовление блюд запечённой рыбы.	6	2
	11.	11. Приготовление блюд на пару из рыбы..	6	2
	12.	12. Приготовление рулетов из рыбы.	6	2
	13.	13. Приготовление блюд из морепродуктов.	6	2
	14.	14.Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ-04 Приготовление блюд из рыбы.	8	
	15.	Всего:	308	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ВТОРОЙ КУРС	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	150	
ПМ 0.5.	1. Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Ознакомление с программой обучения, мясным цехом, инвентарём, посудой, оборудованием. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление крупнокусковых п/ф) из говядины	6	1
<u>ОК 1 - 8 ПК 5.1 - 5.4</u>	2. Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление мелкокусковых п/ф) из говядины	6	2
	3. Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление порционных п/ф) из говядины	6	2
	4. Приготовление блюд из крупнокусковых п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к	6	2

	качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами		
	5. Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами	6	2
	6. Приготовление блюд из порционных п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами	6	2
	7. Кулинарная разделка и обвалка свинины. Сортировка свинины и приготовление крупнокусковых и мелкокусковых п/ф	6	2
	8. Кулинарная разделка и обвалка свинины. Сортировка свинины и приготовление порционных п/ф	6	2
	9. Приготовление блюд из крупнокусковых п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами	6	2
	10. Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами	6	2
	11. Приготовление блюд из порционных п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами	6	2
	12. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши и виды п/ф. приготовление блюд из баранины	6	2
	13. Инструктаж по охране труда при работе с мясорубкой. Приготовление рубленой массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из рубленой массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами. Отпуск блюд	6	2
	14. Инструктаж по охране труда при работе с мясорубкой. Приготовление рубленой массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из рубленой массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами. Отпуск блюд	6	2
	15. Приготовление котлетной массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами. Отпуск блюд	6	2
	16. Приготовление котлетной массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из	6	2

	котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами. Отпуск блюд		
	17. Обработка субпродуктов, приготовление п/ф из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Отпуск блюд. Работа со сборником рецептур	6	2
	18. Обработка субпродуктов, приготовление п/ф из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Отпуск блюд. Работа со сборником рецептур	6	2
	19. Обработка сельскохозяйственной птицы (механическая кулинарная обработка). Заправка птицы и приготовление п/ф. целые тушки. Приготовление блюд целыми тушками с применением всех видов тепловой обработки	6	2
	20. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление порционных п/ф из птицы. Приготовление блюд из порционных п/ф. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Применение всех видов тепловой обработки. Работа со сборником рецептур	6	2
	21. Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление мелкокусковых п/ф. Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Применение всех видов тепловой обработки. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6	2
	22. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление п/ф из котлетной массы птицы. Приготовление блюд из котлетной массы. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами		
	23. Механическая кулинарная обработка дичи. Приготовление п/ф из котлетной массы . Приготовление блюд из дичи. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6	2
	24 . Механическая кулинарная обработка мяса диких животных (оленья, лося, кабана, медведя, коз, зайца, кролика). Приготовление блюд из мяса диких животных Отпуск, сроки хранения, требования к качеству.	6	2
	25. Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ-05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	6	
ПМ 0.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	60	
ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4	1. Организация рабочего места, нормы отходов при обработке, норма выхода, правила хранения. Подбор посуды и инвентаря. Оформление и отпуск готовых	6	2

	блюд. Охрана труда		
	2. Приготовление открытых, закрытых, холодных, горячих бутербродов, канапе.	6	2
	3. Приготовление салатов из сырых овощей, фруктов	6	2
	4. Приготовление салатов из варёных овощей. Приготовление винегретов	6	2
	5. Приготовление закусок из рыбы. Приготовление блюд из сельди. Сельдь с гарниром, натуральная, рубленая	6	2
	6. Приготовление рыбных холодных блюд. Рыба под маринадом	6	2
	7. Приготовление мясных холодных блюд и закусок. Ветчина с гарниром, ростбиф холодный	6	2
	8. Приготовление паштетов	6	2
	9. Закуска Европейской кухни. Закуска национальной и украинской кухни	6	2
	10. Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ-06 «Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц»	6	2
ПМ 0.7. <u>ОК 1 - 8 ПК 7.1 - 7.3</u>	Приготовление сладких блюд и напитков	59	
	1. Организация рабочего места, режим тепловой обработки, норма выхода и правила хранения блюд. Температура подачи сладких холодных и горячих блюд. Классификация сладких блюд. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод	6	2
	2. Приготовление компотов из свежих, сушёных и консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов	6	2
	3. Приготовление киселей (густой, средней густоты, полужидкие), отпуск, хранение, требование к качеству	6	2
	4. Приготовление желе. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6	2
	5. Приготовление самбуков. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6	2
	6. Приготовление муссов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6	2
	7. Приготовление горячих сладких блюд из концентратов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6	2
	8. Приготовление пудингов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6	2
	9. Приготовление каша гурьевская, шарлотка с яблоками. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами.	6	2

	10. Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ-07 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5	
	Всего:	269	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ТРЕТИЙ КУРС ПМ 0.8. <u>ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6</u>	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	66	
	1. Ознакомление с кондитерским цехом, инвентарём, оборудованием. Организация рабочего места. Режим варки. Процент упёка, норма выхода. Условия и сроки хранения готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов. Дрожжи и химические разрыхлители. Охрана труда. Машина для приготовления теста	6	2
	2. Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши. Приготовление теста для блинов блинчиков и оладий	6	2
	3. Приготовление фаршей. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывания	6	2
	4. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Формирование, выпечка, жарение пирожков во фритюре	6	2
	5. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него	6	2
	6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него (кексы, печенье, песочники)	6	2
	7. Приготовление слоёного теста и изделий из него (торт, пирожное, крошка, слойка)	6	2
	8. Приготовление заварного теста и изделий из него. Качественная оценка изделий из теста, отпуск	6	2
	9. Приготовление бездрожжевого сдобного теста и изделий из него (тарталетки, крушоны).	6	2
	10. Приготовление суфле, зефира, безе, кремов, помадки, глазури	6	2
	11. Экзамен (квалификационный) по ПМ-08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6	
	Всего:	66	
ПМ 0.1-ПМ 0.8.	Предвыпускная производственная практика на предприятиях общественного питания	216	
	1. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	6	2
	2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во	6	

фритюре		
3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Охрана труда. Приготовление блюд из фаршированных овощей	6	2
4. Приготовление вязких каш и блюд из них	6	2
5. Приготовление запеканок из круп	6	2
6. Приготовление блюд из макаронных изделий	6	2
7. Варка яиц вкрутую, в мешочек, всмятку. Приготовление различных яичниц. Приготовление натуральных, смешанных и фаршированных омлетов	6	2
8. Приготовление сырников и ленивых вареников. Приготовление пудингов и запеканок	6	2
9. Приготовление заправочных супов	6	2
10. Приготовление молочных супов	6	2
11. Приготовление пюреобразных супов	6	2
12. Приготовление холодных супов	6	2
13. Приготовление сладких супов	6	2
14. Приготовление соусов с мукой и без муки	6	2
15. Приготовление сладких соусов	6	2
16. Приготовление рыбных блюд на пару и блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из припущенной рыбы. Приготовление жареной рыбы и рыбы жареной во фритюре	6	2
17. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Приготовление рыбы в кляре.	6	2
18. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, тефтели). Приготовление зраз, тельного	6	2
19. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов крупнокусковым куском (варка, жарка, тушение, запекание)	6	2
20. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов мелкокусковыми кусками	6	2
21. Приготовление блюд из порционным куском	6	2
22. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы	6	2
23. Приготовление сэндвичей и открытых бутербродов	6	2
24. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из варёных овощей. Приготовление винегретов	6	2
25. Приготовление холодных рыбных блюд	6	2
26. Приготовление холодных мясных блюд	6	2
27. Приготовление компотов из свежих, сушёных и консервированных фруктов и ягод	6	2

	28. Приготовление киселей и пудингов	6	2
	29. Приготовление муссов, желе и самбуков	6	2
	30. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао	6	2
	31. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6	2
	32. Приготовление теста для вареников, лапши, пельменей	6	2
	33. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	2
	34. Приготовление слоёного теста и изделий из него	6	2
	35. Приготовление бездрожжевого сдобного теста и изделий из него	6	2
	36. Приготовление помадки, суфле, безе, кремов. Приготовление и выпечка тортов	6	2
	Всего:	216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

1. Технологическое оборудование и оснастка:

- миксер SC – 046 SCARLETT;
- мясорубка V6510 KENWOOD;
- кофемолка FA – 5481 FIRSTAUSTRIA4
- миксер (блендер) MMB1/MMB2 BOSCH;
- электроплита конфорочная «Меата» - 2 штуки;
- чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
- микроволновая печь M1712NR SAMSUNG;
- процессор кухонный «Энергия» КП1580Е;
- холодильник 2-х камерный «Атлант»;
- кухонный комбайн BG-96A Bergner;
- ломтерезка BOSCH;
- водонагреватель ARISTON (80 литров);
- вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
- кухонная мойка – 2 штуки;
- электронные весы (ёмкость – 5кг);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария М.: Изд. Центр «Академия», 2012.
2. Барановский В.А. Повар - технолог Ростов н/Д: «Феникс», 2012.
3. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я.. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2007.
4. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара М.: Академкнига, 2008.
5. Сопина Л.Н. Практическое пособие для повара М.: Академкнига, 2009.
6. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар /учебное пособие, 2007.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».
4. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2006.

5. Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2006.
6. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2006.
7. Степанова И. М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2006.
8. Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2007.
9. Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2007.
10. Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2006.
11. Румянцева И.С., Супы Мир книги , 2007.
12. Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля.Эскимо, 2007.
13. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2007.
14. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2008.
15. Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2005.
16. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2006.

Интернет – ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. <http://eda.server.ru>
4. <http://supercook.ru>
5. <http://www.vkusno.kg>
6. <http://www.millionmenu.ru/>

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Раздаточный материал (карточки): контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских. расположенных на территории ГАПОУ МО ЕПЭТ г. Егорьевск, и на рабочих местах предприятий общественного питания согласно договоров.

4.4. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика проводится в течение учебного года на 1,2, 3 курсах.

Учебной практикой руководят мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Освоение учебной практики ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла «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», «Основы калькуляции и учета».

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК:

- МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»;
- МДК.02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»;
- МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов»;
- МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»;
- МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»;
- МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»;
- МДК.07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;
- МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Образовательные, научно-исследовательские и производственные технологии, используемые на учебной практике:

1. Модульная технология, основанная на компетентностном подходе.
2. Проектный метод.
3. Информационно- коммуникационные технологии

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

- Самостоятельное выполнение обучающимися практической квалификационной работы, соответствующей требованиям квалификационной характеристики для данного уровня квалификации по осваиваемой профессии (разряда, категории и т.п.).
- Собеседование с обучающимися на заседании комиссии для определения соответствия его знаний требованиям квалификационной характеристики.
- Задания на практическую квалификационную работу выдаются обучающимся не позднее чем за 15 дней до её проведения.
- Выполнение работ оценивается в соответствии с «Критериями оценки по производственному обучению» в баллах по пятибалльной системе

Выполнение выпускной практической квалификационной работы:

Защита письменной экзаменационной работы.

Объём времени на подготовку и проведение итоговой государственной аттестации в соответствии с учебным планом:

Защита письменной экзаменационной работы – 2 недели.

Необходимые экзаменационные материалы:

- Выпускная практическая квалификационная работа:

Квалификационная характеристика с места практики обучающегося;

Наряд на практическую пробную квалификационную работу.

Условия организации и проведения ГИА:

- уровень подготовленности обучающихся оценивается в баллах в соответствии с критериями;

Выпускная практическая квалификационная работа:

- проводится мастером производственного обучения (совместно с наставником) для оценки практического освоения обучающимися навыков по профессии;

- выдаётся квалификационная характеристика на обучающегося с оценкой уровня освоения профессиональными компетенциями;

Критерии оценок:

Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работы;

Квалификационная характеристика по профессии «Повар, кондитер»;

Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах:

«5» - отлично;

«4» - хорошо;

«3» - удовлетворительно;

«2» - неудовлетворительно.

Критерии оценки по производственному обучению

Основой для успешного освоения учебной программы являются знания и умения, приобретаемые обучающимися при изучении предметов общепрофессионального цикла.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе учебной практики, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений - демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения занятий по производственному обучению, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Обучение по программе учебной практики завершается промежуточной аттестацией, которую проводит аттестационно - квалификационная комиссия.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной практике самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ОК 1.	демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; участие в конкурсах предметных недель, участие в конкурсах профмастерства;	
ОК 2.	соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	
ОК 3.	положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; своевременность выполнения заданий; качественность выполненных заданий.	
ОК 4.	эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	
ОК 5.	использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 6.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; соблюдение норм деловой культуры; соблюдение этических норм.	
ОК 7.	выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; аккуратность в работе.	
ОК 8.	своевременное получение приписного свидетельства; участие в военно-патриотических мероприятиях; участие в военно-спортивных объединениях; выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания		Основные показатели результатов подготовки	Результат освоения модуля
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль		
ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов				
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Дифференцированный зачет	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1 – 3.9: ассортимент, 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 и 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, пряностей; правила их безопасного	Оценка
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У1-У5: 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.	Оценка
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике	ПО1. Обработки нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов	Оценка
ПМ.01.Приготовление блюд из овощей и грибов	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических квалификационных работ,	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.	Освоен/не освоен
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				

МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,макар он	Дифференцир ованный зачет	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1 – 3.10. 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	Оценка
УП.02 Учебная практика	Дифференцир ованный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У1- У.6 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	Оценка
ПП.02 Производствен ная практика	Дифференцир ованный зачет	Оценка выполнения работ на производственн ой практике	ПО 2 подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Оценка
ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Экзамен (квалификаци онный)	Оценка выполнения практических квалификационн ых работ.	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.	Освоен/ не освоен
ПМ.03. Приготовление супов и соусов				
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	Дифференцир ованный зачет	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1 – 3.9. 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	Оценка

			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	
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У.1-У.9. 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	Оценка
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике	ПО.3. Приготовления основных супов и соусов	Оценка
ПМ.03. Приготовление супов и соусов	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических квалификационных работ,	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.	Освоен/не освоен
ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы				
МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	Дифференцированный зачет	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1.- 3.8. 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	Оценка

УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У1.- У.9. 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	Оценка
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике	ПО.4.иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы	Оценка
ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических квалификационных работ,	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.	Освоен/не освоен
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен (устно)	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1 – 3.9. 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	Оценка
УП.05 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У.1 – У.8. 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	Оценка

ПП.05 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике	ПО.5. иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	Оценка
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических квалификационных работ,	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.	Освоен/не освоен
ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	Экзамен (устно)	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1 – 3.11. 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	Оценка
УП.06. Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У.1 – У.5. 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	Оценка
ПП.06. Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике	ОП.6 иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Оценка

ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических квалификационных работ.	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.	Освоен/не освоен
ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.				
МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Экзамен (устно)	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1 – 3.10. 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	Оценка
УП.07 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У.1 – У9. 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	Оценка
ПП.07 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике	ПО.7.иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков	Оценка
ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических квалификационных работ.	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.	Освоен/не освоен
ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.				

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Экзамен (устно)	Текущий контроль, выполнение контрольных работ, тестирование.	3.1. – 3.11. знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к 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 приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения 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	Оценка
УП.08. Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике	У.1 – У.9.уметь: проверять органолептическим способом качество 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	Оценка
ПП.08. Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике	ПО.8.иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Оценка
ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических квалификационных работ.	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, 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 легкие обезжиренные торты и пирожные.	Освоен/не освоен

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной и производственной практики.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

_____ Астрова Л.С.

« 22 » февраля 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В УСЛОВИЯХ ПРОИЗВОДСТВА**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ
И СЛУЖАЩИХ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Форма обучения: очная

г. Егорьевск
2015 г

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
профессионального цикла
Председатель ЦМК

Ботова Н.В.

Протокол № 6

« 22 » февраля 2016 г.

Составители: Бырдина Т.Г., старший мастер ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Ботова Н.В., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Степанова В.Л., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Летошневa И.М., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Перепелкина Т.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Новокович Т.Н. ., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Рублева Н.Н., ., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»,

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Арбузкина О.В., заместитель директора по ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Содержательная экспертиза: Лемешов Е.Ф., заведующий отделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: Глумнушина Н.Г., директор МУП «Центр питания».

Рабочая программа производственного обучения разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 19.01.17 (260807.01) повар-кондитер
- Требований Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утверждённых Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум» (ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
6. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
7. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **260807.01 Повар, кондитер** Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 .

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной профессии, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по организационно-технологическому процессу приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса (УВП), она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и ГАПОУ МО «Егорьевский техникум». Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня учащегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36 часов в неделю при возрасте 16-18 лет, и до 40 часов в неделю при возрасте старше 18 лет.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств.

Целью производственной практики является подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии 260807.01 Повар, кондитер а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции:

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. 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).

Профессиональные компетенции выпускника:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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.

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

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 крупы 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.

3. Приготовление супов и соусов.

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.

4. Приготовление блюд из рыбы.

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.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

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.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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, 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 легкие обезжиренные торты и пирожные.

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные.
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря/
- образовательные учреждения /школы, детские сады. Институты, колледжи, техникумы, училища.
- фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- посуда и инвентарь
- процессы и операции приготовления продукции питания

Виды деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовление супов и соусов
- приготовление блюд из рыбы
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- приготовление холодных блюд и закусок
- приготовление сладких блюд и напитков
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

С целью овладения указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы - сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

1 ВПД: Приготовление блюд из овощей и грибов

2 ВПД: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3 ВПД: Приготовление супов и соусов

4 ВПД: Приготовление блюд из рыбы

5 ВПД: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

6 ВПД : Приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

7 ВПД : Приготовления сладких блюд и напитков;

8 ВПД : Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики за 1 - 3 курс

всего – 216 часа, в том числе:

ПМ 0.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	18
ПМ 0.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	30
ПМ 0.3.	Приготовление супов и соусов	42
ПМ 0.4.	Приготовление блюд из рыбы	18
ПМ 0.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	24
ПМ 0.6.	Приготовления и оформление холодных блюд и закусок	24
ПМ 0.7.	Приготовление сладких блюд и напитков	24
ПМ 0.8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36
	Всего часов:	216

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	производственной <i>практика</i> (количество часов)
1	2	3
ПК 1.1; ПК 1.2;	Приготовление блюд из овощей и грибов.	18
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	30
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;	Приготовление супов и соусов.	42
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Приготовление блюд из рыбы.	18
ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	24
ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4	Приготовление холодных блюд и закусок	24
ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3	Приготовление сладких блюд и напитков	24
ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 8.4; ПК 8.5; ПК 8.6	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36
ВСЕГО:		216

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЙ.

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	№ п/п	Виды работ производственной практики	Объем часов
1	3	4	5	6
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК.1; ПК. 2	1	Ознакомление с предприятием. Подготовка рабочего места. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Оформление и подача	6
		2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и тушеных овощей. Оформление и подача. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Оформление и подача	6
		3	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей Оформление и подача. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей Оформление и подача	6
			Всего:	18
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК.1; ПК.2; ПК.3; ПК.4; ПК.5	1	Приготовление блюд из круп, макаронных изделий. Оформление и подача	6
		2	Приготовление блюд из яиц. Оформление и подача	6
		3	Приготовление блюд из творога. Оформление и подача	6
		4	Приготовление блюд из бездрожжевого теста. Оформление и подача	6
		5	Приготовление блюд из дрожжевого теста Оформление и подача	6
			Всего:	30
Приготовление супов и соусов.	ПК.1; ПК.2; ПК.3; ПК.4	1	Организацией рабочего места при работе в горячем цехе супового и соусного отделов; ознакомление с особенностями режима работы предприятия.	6
		2	Приготовление полуфабрикатов для супов и соусов Изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем цехе; приготовлению бульонов и отваров.	6
		3	Приготовление борщей, щей, рассольников, простых супов. Оформление и подача.	6
		4	Приготовление молочных и сладких супов. Оформление и подача.	6
		5	Приготовление холодных супов. Оформление и подача.	6
		6	Приготовление соусов с мукой и без муки	6
		7	Приготовление соусов на растительном масле и уксусе. Приготовление сладких соусов. Оформление и подача	6
			Всего:	42

Приготовление блюд из рыбы.	ПК.1;ПК.2; ПК. 3	1.	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в рыбном и горячем цехах; ознакомление с особенностями режима работы предприятия. Изучение основного и вспомогательного оборудования в рыбном и горячем цехах. Приготовление блюд из отварной (припущенной) рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из тушеной рыбы Оформление и подача.	6
		2.	Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из фаршированной рыбы. Оформление и подача.	6
		3.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление и подача	12
			Всего:	18
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК.1; ПК. 2; ПК.3; ПК.4	1.	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясном и горячем цехах; ознакомление с особенностями режима работы предприятия. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов из крупнокусковых полуфабрикатов (варка, жарка, тушение и запекание)	6
		2.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов из мелкокусковых полуфабрикатов с применение всех способов тепловой обработки Оформление и подача блюд. Оформление технологической документации; выполнение правил и норм охраны труда на производстве	6
		3.	Приготовление мясных блюд из порционных полуфабрикатов с применение всех способов тепловой обработки Оформление и подача блюд. Оформление технологической документации; выполнение правил и норм охраны труда на производстве	6
		4.	Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы с применение всех способов тепловой обработки Оформление и подача блюд. Оформление технологической документации; выполнение правил и норм охраны труда на производстве.	6
			Всего:	24
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК.1; ПК.2; ПК.3 ПК.4	1	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах на предприятии; ознакомление с особенностями режима работы предприятия. Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями. Оформление и подача.	6
		2	Приготовление салатов из сырых овощей, салатов и винегретов из варёных овощей. Оформление и подача.	6
		3	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление и подача.	6

		4	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Оформление и подача	6
			Всего:	24
Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК.1; ПК.2 ; ПК.3	1	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах, ознакомление с особенностями режима работы предприятия. Приготовлении блюд из свежих фруктов и ягод, приготовление компотов. Оформление и подача.	6
		2	Приготовлении и отпуск желированных блюд. Оформление и подача.	6
		3	Приготовлении и отпуске горячих сладких блюд и горячих напитков. Оформление и подача.	6
		4	Приготовлении и отпуске холодных напитков. Оформление и подача.	6
			Всего:	24
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК.1; ПК.2; ПК.3; ПК.4; ПК.5; ПК.6	1	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в кондитерском цехе; в кремовом отделе кондитерского цеха, приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;	6
		2	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом, опарным способом и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6
		6	Приготовление фаршей, начинок и теста для вареников, пельменей, лапши, чебуреков.	6
		4	Приготовление пряничного, вафельного и сдобного пресного теста и изделия из него	6
		5	Приготовление песочного и воздушного теста и изделий из него.	6
		6	Приготовление бисквитного и слоеного теста и изделий из него.	6
			Всего:	36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с торговыми организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов» «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и учебных дисциплин «Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Технология приготовления блюд», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

4.3. Характеристика рабочих мест

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех	овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей	ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», Коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток
2.	Мясной цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разрубочный стул, холодильная камера.	Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй
3.	Рыбный	Универсальный привод с комплектом	Ножи поварские, доски разделочные

	цех	сменных механизмов, электромясорубка, весы, производственные столы, холодильный шкаф,	с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбочистки, противни, лотки
4.	Горячий цех (суповое и соусное отделение)	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, пароконвектомат, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирачная машина, мармит, блендер.	Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокошники, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.
5.	Холодный цех	Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозильник, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризер, столы производственные, кондиционер, водонагреватель	Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаги, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, тарелки, формы для заливных блюд, стеллажи навесные
6.	Кондитерский цех	Машины: взбивальная, тестомесильная, миксеры, машина для просеивания муки, привод универсальный, электроплиты, пекарские шкафы, холодильное оборудование, производственные столы, передвижные стеллажи, ванны, термостатная камера для дрожжевого теста	. Кондитерские мешки с комплектом наконечников, венчики, скалки, ножи, терки, резцы для теста, лейки для сиропа, кисточки для смазки изделий, формы для тортов разных конфигураций, шаблоны, сита, грохоты, сетчатые корзины для мытья яиц, стеллажи навесные.

4.4 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральный закон об Образовании.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **260807.01 Повар, кондитер** Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 .

Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования /Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: ООО «Изд-во Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для НПО. М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Воробьева Т., Гаврилова Т. Коллекция лучших рецептов. – Харьков: Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», 2008.
5. Журналы «Коллекция рецептов», «Гастроном». – ЗАО «ИД «Вкусная жизнь», г. Москва.

Дополнительные источники

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях: учебное пособие для нач. проф. образования /В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ /Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Ростов н/Д: Феникс, 2010.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З. П. Матюхина. - М. : Издательский центр «Академия», 2011.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
5. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: Справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.
2. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения: учеб. пособие / Г.Р. Мугинова, Л.В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.
- 3.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>
2. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>
3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html
4. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд и изделий;
- приготовления простых блюд и изделий средней степени сложности
- органолептической оценки качества сырья, блюд изделий;
- организации рабочего места при работе в разных цехах;
- работа со сборником рецептов;
- соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

- Текущий контроль в форме:

- наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы;
- защиты практической работы;
- оценка на практическом занятии
- оценка выполнения практического задания

Практический квалификационный экзамен:

по окончании учебной и производственной практики по модулю

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовления супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков ;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

5.1. Аттестация производственной практики

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **260807.01 Повар, кондитер** Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 .

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день учебной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики ;
- аттестационный лист ;
- производственная характеристика;

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за учебную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие директор МАУ «Центр питания» Глумнушина Н.Г., руководители учебной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера п/обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о закреплении наставников на производстве;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- Материалы и протокол экзамена (квалификационного) .

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Егорьевский техникум»**

**Техническая экспертиза программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
представленной ЦМК преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер Жандаровой Н.Н., Перепелкиной Т.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1.	Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	да	
2.	Название ОУ соответствует названию по Уставу	да	
3.	На титульном листе указан учебный цикл, код и наименование специальности	да	
4.	Оборотная сторона титульного листа заполнена	да	
5.	Нумерация страниц в «Содержании» верна»	да	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»			
6.	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	да	
7.	Наименование программы дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе	да	
8.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	да	
9.	Пункт 1.2. «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	да	
10.	Пункт 1.3.»Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	да	
11.	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	да	
12.	Вариативная часть отражена (при наличии)	да	
13.	Подстрочные надписи удалены	да	
14.	Пункт 1.4. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины» заполнен	да	
15.	Перечислены виды самостоятельной работы	да	
16.	Указанное количество часов в графе «Итого» соответствует учебному плану	да	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»			
17.	Раздел 2 «Структура и содержание учебной дисциплины» имеется	да	
18.	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен	да	
19.	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнена	да	

20.	Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	да	
21.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	да	
22.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	да	
23.	Объем в часах имеется во всех ячейках	да	
24.	Перечислены виды самостоятельной работы обучающихся, сформулированные через деятельность	да	
25.	Сумма по каждому столбцу равна максимальной нагрузке	да	
26.	В таблице 2.2. все графы и строки заполнены	да	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»			
27.	Раздел 3 «Условия реализации программы дисциплины» имеется	да	
28.	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен	да	
29.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	да	
30.	В пункте 3.2. указаны информационные основные и дополнительные источники для студентов и преподавателя	да	
31.	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	да	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»			
32.	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» имеется	да	
33.	Наименование знаний и умений совпадают с указанными в п.1.3.	да	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу		да	

Разработчики программы: _____/Перепелкина Т.В./
 _____/Жандарова Н.Н./

Зам.директора по УПР: _____/ Арбузкина О.В/
 « 22» февраля 2016 г.

« 22» февраля 2016 г

**Государственное автономное образовательное учреждение Московской области
«Егорьевский техникум»**

**Содержательная экспертиза программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
представленной ЦМК преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер Жандаровой Н.Н., Перепелкиной Т.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
1.	Требования к умениям и знаниям соответствует перечисленным в тексте ФГОС (в т.ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
2.	Вариативная часть содержит требования к результатам освоения дисциплины (при наличии)	да			
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
3.	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знания	да			
4.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывать процедуру аттестации	да			
5.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень умений и усвоения знаний	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
6.	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да			
7.	Тематика лабораторных и/или практических работ соответствует формируемым умениям и ориентирована на подготовку к овладению ПК в профессиональном модуле	да			
8.	Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе	да			
9.	Содержание самостоятельной работы обучающихся направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать»)	да			
10.	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно	да			
11.	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
13.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			

14.	Объем и содержание лабораторных и/или практических работ определены дидактически целесообразно и соответствует требованиям к умениям и знаниям	да			
15.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)	да			
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
16.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и/или практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины	да			
17.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины	да			
18.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	да			
19.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины	да			
20.	Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины	да			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

Разработчик программы: _____/Перепелкина Т.В../

Заведующий отделением: _____/ Лемешов Е.Ф./

_____ /Жандарова Н.Н./

« 22» февраля 2016 г.

« 22» февраля 2016 г.

**Государственное автономное образовательное учреждение Московской области
«Егорьевский техникум»**

Содержательная экспертиза программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
представленной ЦМК преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер Жандаровой Н.Н., Перепелкиной Т.В..

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
1.	Требования к умениям и знаниям соответствует перечисленным в тексте ФГОС (в т.ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
2.	Вариативная часть содержит требования к результатам освоения дисциплины (при наличии)	да			
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
3.	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знания	да			
4.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывать процедуру аттестации	да			
5.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень умений и усвоения знаний	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
6.	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да			
7.	Тематика лабораторных и/или практических работ соответствует формируемым умениям и ориентирована на подготовку к овладению ПК в профессиональном модуле	да			
8.	Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе	да			
9.	Содержание самостоятельной работы обучающихся направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать»)	да			
10.	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно	да			
11.	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			

13.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
14.	Объем и содержание лабораторных и/или практических работ определены дидактически целесообразно и соответствует требованиям к умениям и знаниям	да			
15.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)	да			
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
16.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и/или практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины	да			
17.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины	да			
18.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	да			
19.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины	да			
20.	Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины	да			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

Разработчики программы: _____/Перепелкина Т.В../

Директор МАУ «Центр питания»

_____ /Жандарова Н.Н./

_____ / Глумнушина Н.Г./

« 22» февраля 2016 г.

« 22» февраля 2016 г

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Егорьевский техникум»**

Техническая экспертиза программы профессионального модуля

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов,

**представленного преподавателями профессионального цикла по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер Жандаровой Н.Н.,
Ботовой Н.В., Перепелкиной Т.В., мастерами производственного обучения Степановой В.Л., Летошневой И.М., Ботовой Н.В., Рублевой
Н.Н., Новакович Т.Н.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и содержания			
1.	Наименование рабочей программы модуля на титульном листе совпадает с наименованием модуля в тексте ФГОС и учебном плане ОУ	да	
2.	Название ОУ соответствует названию по Уставу	да	
3.	На титульном листе указан код и наименование специальности	да	
4.	Оборотная сторона титульного листа содержит все необходимые данные (выходные данные ФГОС, ФИО экспертов, сведения о согласовании программы)	да	
5.	Нумерация страниц в «Содержании» верна	да	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»			
6.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» имеется	да	
7.	Подстрочные надписи удалены	да	
8.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе	да	
9.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	да	
10.	Паспорт программы профессионального модуля содержит базовую и вариативную части	да	
11.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля и вариативной части.	да	
12.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС	да	
13.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен	да	
14.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС и вариативной части	да	
15.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен	да	

16.	Все строки и графы пункта 1.3. заполнены	да	
17.	Перечислены виды самостоятельной работы	да	
18.	Указанное количество часов в графе «Итого» соответствует учебному плану	да	
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»			
19.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется	да	
20.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1	да	
21.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС	да	
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
22.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется	да	
23.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы	да	
24.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена	да	
25.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы	да	
26.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена	да	
27.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС	да	
28.	Перечислены виды самостоятельной работы студентов, сформулированные через деятельность	да	
29.	Наименования разделов модуля в табл. 3.1 и 3.2 совпадают	да	
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»			
30.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется	да	
31.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен	да	
32.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	да	
33.	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	да	
34.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен	да	
35.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен	да	
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»			
36.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется	да	
37.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1	да	
Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
38.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
39.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
40.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
41.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
42.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу студентов, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ		
	Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу	да

Разработчики программы: _____/ Бырдина Т.Г./
 _____/Жандарова Н.Н./
 _____/Перепелкина Т.В./
 _____/Рублева Н.Н./
 _____/Новакович Т.Н./
 _____/Степанова В.Л./
 _____/Летошнева И.М./

« 27 » августа 2015 г.

Зам. директора по УПР: _____/ Арбузкина О.В./

Подпись

ФИО

« 22 » февраля 2016 г.

**Государственное автономное образовательное учреждение Московской области
«Егорьевский техникум»**

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов,

**представленного преподавателями профессионального цикла по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер Ботовой Н.В.,
Перепелкиной Т.В., мастерами производственного обучения Степановой В.Л., Летошневой И.М., Ботовой Н.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2.	Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля»					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да			
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно)	да			

	дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе	да			
19.	Примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
20.	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения ПМ («иметь практический опыт», «уметь», «знать»)	да			
21.	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно	да			
22.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля (пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)	да			
23.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»					
24.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
25.	Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
26.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	да			
27.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	да			
28.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны (пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)	да			
29.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля	да			
30.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	да			
31.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	да			
32.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения	да			
33.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего	да			

	(специалиста)				
--	---------------	--	--	--	--

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ <i>(из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)</i>	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

Разработчики программы: _____ / Бырдина Т.Г./
 _____ /Жандарова Н.Н./
 _____ /Перепелкина Т.В./
 _____ /Рублева Н.Н./
 _____ /Новакович Т.Н./
 _____ /Степанова В.Л./
 _____ /Летошневa И.М./

« 22» февраля 2016 г.

Заведующий отделением: _____ / Лемешов Е.Ф./
 Подпись ФИО

« 22» февраля 2016 г.

**Государственное автономное образовательное учреждение Московской области
«Егорьевский техникум»**

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов,

**представленного преподавателями профессионального цикла по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер Ботовой Н.В.,
Перепелкиной Т.В., мастерами производственного обучения Степановой В.Л., Летошневой И.М., Ботовой Н.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного заключения	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2.	Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля»					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да			
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			

13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) дидактически целесообразен	да			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе	да			
19.	Примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
20.	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения ПМ («иметь практический опыт», «уметь», «знать»)	да			
21.	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно	да			
22.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля (пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)	да			
23.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»					
24.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
25.	Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
26.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	да			
27.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	да			
28.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны (пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)	да			
29.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля	да			
30.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	да			
31.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	да			
32.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения	да			
33.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и	да			

	руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				
--	---	--	--	--	--

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ <i>(из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)</i>	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

Разработчики программы: _____ / Бырдина Т.Г./

_____ /Жандарова Н.Н./

_____ /Перепелкина Т.В./

_____ /Рублева Н.Н./

_____ /Новакович Т.Н./

_____ /Степанова В.Л./

_____ /Летошнева И.М./

« 22» февраля 2016 г.

Директор МАУ «Центр питания»

_____ / Глумнушина Н.Г./

« 22» февраля 2016 г.