

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>		2	15
Экземпляр № _____				

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Гусиноозерский энергетический техникум г. Гусиноозерск

Разработчики:

Назарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>	3	15
Экземпляр № _____			

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>	4	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной и производственной практике профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

1.2. Цели и задачи практики – 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:

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

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>		5	15
Экземпляр № _____				

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 72 часов, в том числе:

учебной практики – 72 часа, экзамен.

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>	6	15
Экземпляр № _____			

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 8	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

Экземпляр № _____	ИМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>	7	15
-------------------	--	---	----

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5
ПК 1, ПК 2	Раздел 1. Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.	24	24	-
ПК 3	Раздел 2. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	12	12	-
ПК 4	Раздел 3. Приготовление простых блюд из яиц и творога.	12	12	-
ПК 5	Раздел 4. Приготовление простых блюд из теста с фаршем.	24	24	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-		-
	Всего:	72	72	-

Экземпляр № _____	ММ Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	8	15
-------------------	--	---	----

3.2.1. Содержание учебной практики по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.		24	
Тема 1.1. Каш и блюда из них.	Виды работ. 1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача каш. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	12	3
Тема 1.2. Блюда из бобовых и кукурузы.	Виды работ. 1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача блюд из бобовых и кукурузных. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	12	3
Раздел 2. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		12	
Тема 2.1. Блюда из макаронных изделий.	Виды работ 1. Варка макаронных изделий. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Варка макаронных изделий сливным и несливным способами. 2. Блюда и гарниры из макаронных изделий.	12	3

Экземпляр № _____	Министерство образования и науки РФ ГБПОУ «Гуеиноозерский энергетический техникум»	ФР - УИД РН 2.3.16	
	ПМ Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	лист 9	листов всего 15

	Приготовление, оформление, подача блюд. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		
Раздел 3. Приготовление простых блюд из яиц и творога.		12	
Тема 3.1. Блюда из яиц.	Виды работ	12	
	1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача блюд из яиц. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
Тема 3.2. Блюда из творога.	Виды работ.	12	
	1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача блюд из творога. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
Раздел 4. Приготовление простых блюд из теста с фаршем.		24	
Тема 4.1. Приготовление пресного теста и изделия из него.	Виды работ.	12	
	1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление пресного теста, оформления и подача изделий из него. Проверка органолептическим способом качества готовых изделий. Проведение бракеража готовой продукции.		3
Тема 4.2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Виды работ.	12	
	1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста, оформления и подача изделий из него. Проверка органолептическим способом качества готовых изделий. Проведение бракеража готовой продукции.		3
Всего		72	

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>	10	15
Экземпляр № _____			

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы модуля предполагает обязательную итоговую производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно .

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>		11	15
Экземпляр № _____				

- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
8. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>		12	15
Экземпляр № _____				

Интернет-ресурсы

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями
Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>		13	15
Экземпляр № _____				

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 подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	- подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>	14	15
Экземпляр № _____			

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.	- проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности	- <i>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики</i>
	- участие в профессиональных конкурсах и т.п.	- <i>подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	- <i>экспертная оценка решения ситуационных задач</i>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.	- <i>экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля</i>
	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- <i>экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной работы</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- <i>экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных занятий, и в процессе учебной практики</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- <i>экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.</i>

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-16	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</u>		15	15

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики	-экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния	-экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.

