

Согласование

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.01

Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

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

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».

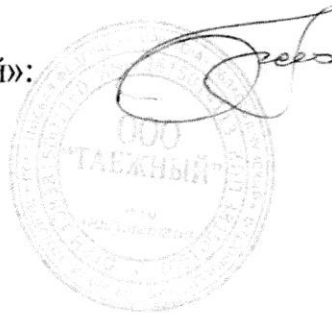
ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и
производственной практики профессионального модуля
ПМ. 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: 2года 10 мес.
Форма обучения: очная

р.п. Чунский

2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (далее Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик :

Богданова Людмила Геннадьевна мастер производственного обучения ГБПОУ ЧМТ высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения Программы

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовления блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

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

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

1.2. Цели и задачи Программы – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения Программы 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 и 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. Количество часов на освоение Программы

всего- 144 часа, в том числе:

учебная практика - 36 часов

производственная практика – 108 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов Программы	Всего часов	Практика	
			Учебная (часов)	Производственная (часов)
1	2	3	4	5
ПК1.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.	12	12	-
ПК2.	Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	24	24	-
	Производственная практика, часов	108		108
	Всего:	144	36	108

3.2.Содержание Программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала обучающихся	Объем часов
1	2	3
<p>Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов</p>	12
<p>Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре, овощей, припущенных в молочном соусе. Приготовление блюд из жареных овощей: картофеля, жаренного основным способом, во фритюре, шницеля из капусты, зраз картофельных. Приготовление блюд из тушеных овощей: рагу овощного, капусты тушеной, свеклы тушеной в сметане. Приготовление блюд из запеченных овощей: солянки овощной, голубцов овощных, помидоров, кабачков, перцев фаршированных. Приготовление блюд из грибов (грибы в сметанном соусе запеченные). Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	24
	<p>Производственная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>Всего:</p>	108
		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации Программы учебная практика проводится в кулинарном цехе.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

ООО «МИР» кафе «Анжелика»:

1. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
2. «Кузбасс-3» делительная машина
3. П6-ХРМ- конвейерный шкаф0
4. ФТЛ-2 хлебопекарная печь
5. «КЛИМАТ-АГРО» расстоечный шкаф
6. «РОТО-АГРО» хлебопекарный шкаф
7. «Ковриго-термо» упаковочная машина

ООО «Таёжный»

1. МОК-250 картофелечистительная машина
2. МИМ -82 мясорубка
3. ТММ-1М тестомесильная машина
4. МХР -200 хлеборезательная машина
5. КПЭ-100 котёл пищеварочный электрический
6. СЭ-1 сковорода электрическая
7. ШПЭСМ шкаф пекарный
8. ПЭСМ -2НШ плита электрическая
9. КНЭ электрический кипятильник
10. НЭ-1А водонагреватель электрический
11. Шкафы холодильные ШХ-1,2

АО «Чуналесторг»

1. ШПЭСМ шкаф пекарный
- 2.ПВГ-600М мукопросеиватель вибрационный

3. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
4. СЭ-1 сковорода электрическая
5. «Кузбасс-3» делительная машина
6. Шкаф холодильный среднетемпературный

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 597н.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для СПО – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2014 г.
3. Бурчакова И.Ю.: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ермиловой. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с., с. цв. ил.

Периодические издания:

1. Журнал «Школа кулинара».
2. Журнал «Повар чудо-Ёшка».
3. Журнал «Кухонька Михалыча».
4. Журнал «Катюшина кухня».
5. Журнал «Люблю готовить».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Дубровская Н.И. Чубасова Е.В учебное пособие Приготовление супов и соусов –М.: Академия, 2015г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебной лаборатории, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Учебную практику проводим по завершению изучения теоретической части модуля. Группу обучающихся делим на 2 бригады что, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Цели и задачи, программы учебной практики и формы отчетности определяются ГБПОУ ЧМТ по каждому виду практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результата выполнения контрольной (срезовой) работой.

Проведение учебной практики профессионального модуля **приготовление блюд из овощей и грибов**, предшествует изучению дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение учебной практики для получения первичных навыков.

Рекомендации:

1. Образовательные и производственные технологии, которые применяются при освоении данного модуля.
2. Виды отчетов по реализации практики.
3. Изучение профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» должно предшествовать изучению общепрофессиональных дисциплин: **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места. Экономические и правовые основы производственной деятельности. Безопасность жизнедеятельности.**
4. Изучение профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» должно предшествовать изучению профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК. 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполняет первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей в соответствии с методами обработки, типом овощей и грибов. 2. Формовка традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления. 3. Выполняет подготовку пряностей и приправ. 	<p>Контрольная работа, Практические задания, бракераж</p>
<p>ПК. 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовит основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. 2. Оформляет, отпускает основные и простые блюда из овощей и грибов в соответствии с назначением. 	<p>Контрольная работа, Практические занятия, бракераж.</p>

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 ПК)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе практики;
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических и в процессе практики;
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность анализировать нестандартные ситуации; - готовность к пониманию инструкций, технологических условий; - способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических и в процессе практики;
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д.) и извлекать информацию; - способность оформить (устную и письменную) тематическую работу; - способность самостоятельно осваивать знания и умения, необходимые для решения поставленной задачи; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка на практических и в процессе практики;

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность использовать информационные технологии (ИКТ);</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических и в процессе практики;</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность организовать работу в команде; - участвовать в совместном принятии решений; - организовывать работу так, чтобы не вызвать стрессовую ситуацию в группе.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических и в процессе практики;</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических и в процессе практики;</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических и в процессе практики;</p>