

Департамент образования администрации Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа
от «03» сентября 2015 г. № 203-ОД
В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ПРОФЕССИЯ: «ПОВАР, КОНДИТЕР»

КОД: 19.01.17.

Суздаль, 2015 год

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «31» августа 2015 г.

Председатель: Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

О.С. Юрманова

«07» 08 2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер»

Укрупнённая группа профессии: 19.00.00 «промышленная технология и биотехнология»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

СОГЛАСОВАНО:

ИП «Л.Н. Ландышева»



1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»,

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. ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации в области производства и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания и сферы услуг, при наличии основного общего образования - 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», 16472 «Пекарь», 16399 «Официант», 11176 «Бармен».

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 по окончании освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы' сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки-реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **249** часа, в "том числе:

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

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

- самостоятельной работы обучающегося - **23** часов;

- учебной и производственной практики - **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	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 РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1. - ПК 2.3.	Раздел 1 Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров. Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, риса и макаронных изделий, простых блюд из бобовых и кукурузы.	74	26	12	12	36	
ПК 2.4.-ПК 2.5.	Раздел 2 Приготовление простых блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем.	67	20	12	11	36	
	Производственная практика, часов	108					108
	<i>Всего:</i>	249	46	24	23	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 2.1. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров. Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, риса и макаронных изделий, простых блюд из бобовых и кукурузы.			74	
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			38	
Тема 1.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Содержание		4	2
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика сырья. Требования к качеству зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.		
	2.	Механическая кулинарная обработка зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога.		
	Лабораторные работы		2	2
	1.	Органолептическая оценка качества зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и их подготовка к тепловой обработке		
Тема 1.2. Приготовление каш и	Содержание		6	2
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,		

гарниров из круп и риса. Приготовление Простых блюд из бобовых и кукурузы.		правила их безопасного использования		
	2.	Температурный режим и правила приготовления каш и блюд из каш, гарниров из круп и риса. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	3.	Температурный режим и правила приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству кетовых блюд.		
	Лабораторные работы		4	2
	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и подачи блюд из вязких и жидких каш, крупеника.	г	
	2.	Приготовление гарниров из круп и риса		
	3.	Приготовление и подача простых блюд из бобовых		
	Практические задания		2	2
	1.	Решение задач: Решение задач по расчету количества продуктов		
Тема 1.3. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание		4	2
	1.	Температурный режим и правила приготовления гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	2.	Температурный режим и правила приготовления простых блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	Лабораторные работы		2	3
	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и подачи гарниров.		
	2.	Приготовление и подача простых блюд из макаронных изделий.		
	Практические занятия		2	2
	1.	Решение задач по сборнику рецептур		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.1. <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка докладов, рефератов, презентаций. • Рецензирование работ сокурсников. • Работа с нормативно-техническими документами. • Составление кроссвордов. Рабочая тематика домашних заданий <ul style="list-style-type: none"> • Составление схемы механической кулинарной обработки зерновых продуктов, бобовых • Составление сравнительной таблицы. • Составление технологических схем приготовления блюд. • Решение задач (расчет сырья для приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы; расчет количества порций из имеющегося сырья) 		12	
Раздел ПМ 2.2. Приготовление простых блюд из яиц, творога и мучных блюд из тоста с фаршем.		67	
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		31	
Тема 2.1 Приготовление простых блюд из яиц и творога	Содержание		4
	1.	Температурный режим и правила приготовления простых блюд из яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	
	Лабораторные работы		4
	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и подачи простых блюд из яиц, проведения бракеража.	
	2.	Приготовление и подача простых блюд из творога. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд.	
			2

	Практические задания		2	2
	1	Решение задач по расчету количества продуктов с использованием сборника рецептур.		
Тема 2.2. Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем	Содержание		4	2
	1.	Приготовление отварных простых мучных блюд из теста с творогом Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Правила проведения брокеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	2.	Приготовление жареных простых мучных блюд из теста с фаршем. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	Лабораторные работы		4	2
	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и подачи отварных простых блюд из теста с творогом		
	2.	Приготовление и подача жареных простых блюд из теста с творогом		
	Практические занятия		2	2
	1.	Решение задач: <ul style="list-style-type: none">Расчет массы брутто и нетто на заданное количество порцийРасчет количество порций из имеющегося сырья		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.2. <ul style="list-style-type: none">Подготовка докладов, рефератов, презентаций.Составление технологические схемы приготовления простых блюд из творога и яицПодготовка докладов, рефератов, презентаций.Рецензирование работ сокурсников.Работа с нормативно-техническими документами.Составление кроссвордов.			11	
Рабочая тематика домашних заданий <ul style="list-style-type: none">Составление схемы механической кулинарной обработки творогаСоставление сравнительной таблицы.Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога.Решение задач (расчет сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога; расчет количества порций из имеющегося сырья)				

Учебная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> • Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. • Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем. • Приготовление и оформление блюд из яиц, творога и теста. Проведение бракеража • Отпуск блюд из яиц, творога и мучных блюд «из теста с фаршем с линии раздачи. 	72	3
Производственная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка сырья - зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога • Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 	108	3
Комплексный экзамен		
ВСЕГО:	249	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

технология кулинарного производства.

мастерских:

учебный кулинарный цех;

лабораторий;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

залов:

библиотека;

читальный зал, оснащенный ПК с выходом в сеть Интернет;

Оборудование учебного кабинета:

- > комплект учебно-методической документации;
- > комплект бланков технологической документации;
- > наглядных пособия;
- > муляжи.

Технические средства обучения:

- > Компьютер с лицензионным обеспечением
- > мультимедийный проектор.
- > экран;
- > принтер;
- > программное обеспечение общего и профессионального назначения. '

Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных мастерских:

Столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи; тепловое оборудование (плиты, фритюрницы, электросковороды, электрокипятильники);

холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры)

электромеханическое оборудование (картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, весы);

инвентарь: кухонная посуда (кастрюли, сковороды, сотейники, сито), ножи поварские, лопатки, доски разделочные с маркировкой.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно на предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва, Экономика, 2002
2. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова- Товароведение пищевых продуктов Москва ПрофОбрИздат, 2005
3. З.П. Матюхина - Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, . Москва издательский центр «Академия», 2006
4. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ПрофОбрИздат, 2005
5. В.Л. Золин Технологическое оборудование на предприятиях общественного питания издательский центр «Академия», 2006
6. Н.М. Мифтахудинова, Л.М. Богданова Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания. Москва «Высшая школа», 2005
7. Н.А. Анфимова - Кулинария, Москва, «Академия», 2007
8. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи». Москва, «Мастерство», 2007
9. Дубровская Н.И. Рабочая тетрадь часть первая, часть вторая. Москва. «Академия» 2009г.
10. Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс - 2010
11. Л.Г. Шатун «Кулинария». Москва «Академия» 2008г.
12. Л.П. Татарская Н.А. Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» Москва «Академия» 2008г.
13. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, «Кулинария. Повар, кондитер»: - М., Академия-2010
44. О.М. Соловьева, Г.К. Миронова «Кулинария». Теоретические основы профессиональной деятельности. Москва «Академкнига/учебник» 2007г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2010.

2. Периодические издания - журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.
3. <http://www.kuharka.ru>
4. <http://www.abc-cooking.ru>
5. <http://www.gotovim.ru/dictionary/>
6. <http://www.cooking.ru/interesting/encyclopedia/#shurpa>
7. <http://www.supercook.ru/>
8. <http://www.xozayka.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием реализации профессионального модуля (ПМ.02) **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»** является предварительное изучение дисциплин общепрофессионального цикла и профессионального модуля:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную и концентрированную производственную практики: Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При проведении лабораторно- практических занятий, в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий, возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 12 человек.

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла;

- преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года;

- мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для . приготовления блюд и гарниров	Правильность подготовки зерновых продуктов, сахара, муки, жиров, молока, яиц, используемых для приготовления блюд и гарниров.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, "ч" простые блюда из бобовых и кукурузы	Соблюдение технологий приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, соответствие требованиям к качеству, оформлению и отпуску блюд.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Соблюдение технологий приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, соответствие требованиям к качеству, оформлению и отпуску блюд.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	результативность поиска информации в сети Интернет и других источников для эффективного выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и экспертная оценка результатов работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-создание информационного продукта для использования в профессиональной деятельности (электронная презентация, технологическая и калькуляционная карта и др-);	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ясность и аргументированность изложения собственного мнения, владение диалоговыми формами общения;	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	-соответствие состояния производственного помещения, технологического оборудования, посуды, инвентаря требованиям СанПиН;	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	готовность к исполнению воинской обязанности, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работ

Разработчики: _____

Эксперты: _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля

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

Автор: Солдатова Т. И. - преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучение по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально техническому обеспечению, информационное обеспечение обучение, перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке при разработки программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки по рабочим профессиям в области общественно питания и сфере услуг.

Итоговая аттестация форме экзамена и дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу, дифференцированному зачету по производственной практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:



Г.В. Горлова, методист учебного заведения

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ. 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Авторы: Солдатова Т. И. - преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет - ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рабочая программа соответствует с методическим требованиям. В рабочей программе четко сформулированы требования к результатам освоения ПМ: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Указана самостоятельная работа обучающихся для формирования и развития общих и профессиональных компетенций.

Заключение: Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ. 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» рекомендована к использованию в учебном процессе

Рецензент:

И.П. Л.Н. Ландышева

