

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

УЧЕБНО_МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
программы профессионального модуля

ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар».

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Георгиевск, 2020 г

Учебно-методический комплекс составлен на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « _____ » _____ 2020г. № _____

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
Протокол № _____ от _____ 2020 г

Зам директора по УМР
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»
Протокол № _____
От « _____ » _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ И.А.Чебанная

Согласовано:

Работодатель ООО «Эдем»

В.Н. Резенков

Зав отделением общественного питания
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж
«Интеграл»
Е.Н.Назарова

Пояснительная записка

Учебный план

Программа профессионального модуля

Методические указания по изучению профессионального модуля

Контрольно – измерительные материалы

Теоретический материал изучения программы профессионального модуля

Программа учебной практики

Программа производственной практики

Методические указания по организации учебной и производственной практики

Методические указания по выполнению лабораторных работ

Методические указания по выполнению практических работ

Методические указания по выполнению контрольных работ

Методические указания по выполнению коллоквиума

Итоговая аттестация по программе профессионального модуля

Перечень учебно-лабораторного и производственного оборудования по освоению программы профессионального модуля

Образовательные технологии, используемые при освоении программы профессионального модуля

Информационное обеспечение профессионального модуля

Пояснительная записка

Образовательная программа ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар», предназначена для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Общих компетенций

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Комплексный подход к развитию технического творчества проявляется в рассмотрении образовательного процесса с учетом его общих характерных тенденций: развитие на основе повышения познавательной направленности учебного процесса; усиление метапредметных связей; использование методов проблемно-развивающего обучения и условий для формирования творческого мышления; воспитание интереса у обучающихся к выбранной профессии, практико-ориентированный характер обучения.

Программа профмодуля включает в себя изучение междисциплинарных комплексов, учебной практики, производственной практики, экзамена по модулю

Учебный план

Программа профмодуля

Перечень кабинетов, лабораторий, для подготовки по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Учебные кабинеты:
1	«Технология кулинарного производства»
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вводится в действие с 01 сентября 2019 года.

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации. **ПМ 07. «Выполнение работ по профессии «Повар»**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разработаны и утверждены учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическая , лабораторная, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практик составляет – _____ часа в неделю, максимальной учебной нагрузки – _____ часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.

Учебным планом предусмотрено деление учебной группы на подгруппы при проведении лабораторно – практических работ в рамках профессионального модуля ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждому профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения студентов в течение первой недели после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость студентов профессионального модуля при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на комплексном дифференцированном экзамене оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» с последующим заключением вида профдеятельности: «освоил» оценка 5-4, «не освоил»- оценка 3, « не достаточно освоил»- оценка 2.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль междисциплинарного курса проводится в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами (активными и интерактивными).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики организуются в соответствии с Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Учебная практика обучающихся проводится в лабораториях колледжа. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится в объеме недель, в том числе недель в четвёртом семестре в рамках профессионального ПМ 07. «Выполнение работ по профессии «Повар»

Учебная практика проводится **концентрированно**.

Производственная практика предусмотрена учебным планом в объеме ---- недель во втором семестре.

Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессионального модуля. Производственная практика организуется и проводится на предприятиях (в организациях) на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются учащиеся и согласно «положения о производственной практики (производственном обучении в условиях предприятия) **студентов по специальности СПО** . Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с учебными планами.

Порядок аттестации обучающихся

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме экзамена по ПМ

07. «Выполнение работ по профессии «Повар»,

Экзамен по модулю проводится – за счет времени, выделенного ФГОС . Для и проведения экзаменов разрабатываются:

- билеты, содержание учебный материал дисциплин (дисциплины), входящих в МДК.

- перечень вопросов, охватывающий весь изученный материал.

Зачет (дифференцированный зачет) оформляется зачетной ведомостью.

Кроме того, оценка уровня освоения МДК из зачетной ведомости переносится в ведомость оценки профессиональных компетенций для принятия комиссией решения «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» (Форма ведомости прилагается).

Ведомость оценки профессиональных компетенций оформляется после завершения каждого ПМ .

Для реализации текущей и промежуточной аттестации фонд оценочных средств в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

После завершения учебной практики в текущем семестре выставляется оценка за семестр, с указанием степени освоения вида профессиональной деятельности :
освоен с оценкой Оценка может быть выставлена на основе текущих оценок, тестовых заданий, контрольных работ к которым составляются критерии оценок.

После окончания производственной практики проводится экзамен по модулю . Членами комиссии являются специалисты – представители предприятия, представители от учебного заведения, преподаватели и мастера п/о

При этом может быть присвоена соответствующая квалификация, в соответствии с ЕКТС, но по рекомендации работодателя (в производственной характеристики), где обучающийся проходил производственную практику. Итогом проведения освоения ПК обучающихся по каждому ПМ является решением: вид профессиональной деятельности освоен с оценкой

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности .В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Программа модуля

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по изучению программы профессионального модуля
ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Г.Георгиевск

2019 год

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Современное профессиональное образование является активным участником процесса развития российского общества и находится в центре проблем, связанных с повышением качества образования в нашей стране.

Важными задачами, которые необходимо решить в области образования сегодня, является повышение качества образования и компетентностный подход в подготовке специалистов, что позволит эффективно готовить кадры для современного рынка труда.

Целеполагающей основой программы профессионального модуля

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар» по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело является формирование ключевой компетентности обучающихся – их способности и готовности использовать усвоенные знания, умения и способы деятельности в реальной жизни. Такая компетентность достигается путем обеспечения деятельностного характера образования в области энергетики, направленности содержания образования на формирование общих умений и навыков, обобщенных способов учебно-познавательной, коммуникативной, практической и профессиональной деятельности, а также на получение учащимися опыта деятельности.

Обучение по программе модуля включает следующие виды учебной работы:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя, предполагающие в т.ч. аудиторную самостоятельную работу обучающиеся по заданию преподавателя;
- внеаудиторная индивидуальная работа обучающиеся под руководством преподавателя, предполагающая также индивидуальные консультации;
- самостоятельная работа обучающиеся.

Достижение наибольшей эффективности в изучении профессионального модуля возможно только при условии выполнения всех указанных видов работы.

Обучение осуществляется на основе учебно-методического комплекса (УМК), состоящего из:

- 1) программы профессионального модуля;
- 2) календарно-тематического плана;
- 3) базового учебника для аудиторной работы;
- 4) учебного пособия/ пособий для проведения лабораторных работ обучающихся, практических работ, для самостоятельных работ, для подготовки к коллоквиуму.
- 5) конспекта уроков

Теоретической целью профессионального модуля является выработка у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - подготовка бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - подготовка блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовление блюд из яиц по заданию повара; - приготовление блюд из творога по заданию повара;
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - приготовление горячих напитков по заданию повара; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
<p>уметь</p>	<p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; <ul style="list-style-type: none"> - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие</p>

	<p>деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
--	---

Компетентностный подход при преподавании

междисциплинарных курсов **МДК 07.01 «Кулинария»**

Изучение программы профессионального модуля **ПМ 07. «Выполнение работ по профессии «Повар»** позволяет сформировать у обучающихся профессиональные и общие компетенции, необходимые для профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Общие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная нагрузка программы	152
Аудиторная нагрузка	124
уроки	124
самостоятельная работа	28
Учебно-производственная практика	288

Распределение учебной нагрузки

Учебный материал программы профессионального модуля **ПМ 07. «Выполнение работ по профессии «Повар»,** распределен на тематический раздел междисциплинарного курса: **МДК 07.01 «Кулинария»**

Изучение дисциплины подразумевает обязательную самостоятельную работу.

Наименование раздела	уроки	Самостоятельная работа
МДК 07.01 «Кулинария»	124	28

Процесс изучения междисциплинарного курса включает в себя:

1. Работу под руководством преподавателя: уроки, консультации преподавателя по подготовке компьютерной презентации, консультации преподавателя по вопросам, в которых обучающийся не смог разобраться самостоятельно
3. Самостоятельную работу обучающегося (проработка текстов лекций, подготовка к занятиям, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной и современной научной литературы)

Особое место в процессе изучения профессионального модуля уделяется промежуточному контролю. В процессе изучения, обучающиеся, должны быть равномерно загружены работой при осуществлении постоянного контроля процесса выполнения самостоятельных работ. Контроль обычно заключается в проверке хода выполнения самостоятельной работы.

Рекомендуется использовать методы поощрения обучающихся, которые своевременно и качественно выполняют требования преподавателя.

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана

Производственная практика проводится после освоения междисциплинарного курса МДК 07.01 «Кулинария»

Методика преподавания теоретического курса

Изложение теоретического материала профессионального ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар», производится согласно темам междисциплинарного курса

Особое внимание необходимо уделить на методику изложения лекционного материала, применение технических средств, информационных ресурсов и средств

представления материалов, а также инновационных методик и методических материалов.

При подготовке преподавателя к лекциям следует обратить внимание на возможность использования современных технических средств отображения информации в аудиториях, предназначенных для проведения уроков. К таким средствам следует отнести – современные цифровые проекторы, электронные интерактивные доски. Возможность использования представленного технического арсенала в процессе изложения лекционного материала позволяет намного эффективнее и быстрее обучающимся осваивать теоретический материал по модулю. Преподаватель имеет возможность оптимизировать методику изложения материала, что позволит увеличить объем и качество представляемой информации.

Следует также обратить внимание на методическое обеспечение учебной дисциплины модуля. В программе профессионального модуля имеется раздел, который содержит перечень литературных источников и ссылки на интернет ресурсы. Все эти материалы может использовать как преподаватель, так и обучающиеся.

Для освоения программы профессионального модуля обучающимся необходимо прослушать курс лекций, выполнить все лабораторные и практические работы и выполнить самостоятельную работу по изучению основного и дополнительного теоретического материала.

Для освоения программы профессионального модуля обучающемуся требуется предварительно изучить в качестве теоретического фундамента **изучение обработки, нарезки и формовки плодов, овощей, грибов, приготовление и оформление блюд и гарниров из них; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, оформление холодных блюд и закусок, приготовление и оформление сладких блюд и напитков** так как учебный материал, рассматриваемый в рамках модуля основан на теоретическом фундаменте.

Перед началом изучения дисциплины модуля следует провести вводный урок, на которой обучающимся разъясняется суть изучения модуля и его связь с

реальными практическими задачами. Это дает обучающимся общее понятие и представление об изучаемой профессиональном модуле. Особый упор следует делать на примерах из реальной практики, это показывает обучающимся, что изучаемая программа представляет собой набор современных и активно используемых в практике методов.

Цикл уроков содержит теоретический материал, в котором, помимо базовых понятий, рассматривается материал, который затем используется для выполнения лабораторных, практических, самостоятельных работ

Для оценки компетенций обучающийся по модулю, преподаватель должен собрать и зафиксировать доказательства освоения каждого действия модуля.

Виды способы оценки должны соответствовать задачам модуля и смочь включать в себя :

- наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной производственной практики,
- выполнение и защита практических и лабораторных работ,
- готовую продукцию.

Итоговая оценка должна носить комплексный характер, включая МДК ПМ, учебную, производственную практику.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению самостоятельных работ
по программе профессионального модуля**

ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар».

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В учебном плане по каждому модулю, имеется графа «Самостоятельная работа» с указанием количества часов, отведенных на эту работу, в котором должны быть изложены:

1. Количество часов, выделенных в учебном плане на самостоятельную работу.
2. Число заданий на самостоятельную работу, которое студент должен выполнить в процессе изучения дисциплины.
3. Количество часов, отводимое на выполнение каждого задания.
4. Краткое содержание каждого задания.
5. Сроки и формы промежуточного контроля и приёма зачета по выполненным заданиям.

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
3. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация знаний
4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.
5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Метод опережающей самостоятельной работы для реферата, доклада творческого задания. проекта

Использование метода опережающей самостоятельной работы в изучении программы профессионального модуля **ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар».**, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело способствует

интересу к проблеме, которую предстоит изучать; овладению какой-либо информацией, которая позволит осознанно относиться к излагаемому преподавателем материалу, включению в обсуждение нового материала с конкретными дополнениями или вопросами; критическому отношению к новому учебному материалу, оценивая его с позиций своего хоть и маленького профессионального опыта.

Опережающая самостоятельная работа активизирует познавательную деятельность обучающихся, интенсифицирует и индивидуализирует учебный труд, способствует формированию активности личности в учебном процессе.

Материал должен содержать новизну, актуальность темы, носить опережающий и метапредметный характер при изучении и выборе данного материала.

Критерии самостоятельных видов работ (доклад, реферат, презентация и др.)

Оценка "5" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, - отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);

- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка "4":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка "3":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;

- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "2":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

ВЫДАЧА ЗАДАНИЙ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ

Перед выдачей индивидуальных заданий на самостоятельную работу преподаватель читает вводную лекцию, в которой излагаются:

1. Тема задания, алгоритм его выполнения.
2. Перечень литературы, необходимой для выполнения задания.
4. Порядок текущего контроля за выполнением самостоятельной работы.
5. Краткое содержание методических указаний по выполнению самостоятельной работы и место, где можно получить эти методические указания
6. Форма представления выполненного варианта задания.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контроль за ходом работы может осуществляться в режиме непосредственного контакта студента с преподавателем по заранее разработанному графику. В этом случае предусматривается промежуточный контроль, когда студент предъявляет преподавателю материалы той части работы, которую он обязан выполнить к намеченному в графике сроку. По результатам просмотра преподаватель оценивает объём выполненной работы в процентах. При представлении полностью выполненной работы преподаватель проставляет оценку

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по организации и проведения
текущего , промежуточного контроля, итогового контроля**

по программе профессионального модуля

ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар».

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методика проведения текущего и промежуточного контроля

по программе профессионального модуля ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар».

Контроль

Объектами контроля как обязательного компонента процесса обучения являются приобретаемые обучающимися знания.

Контроль осуществляется поурочно (текущий контроль), по завершении изучения отдельных тем (периодический контроль) и по завершении обучения междисциплинарного курса (промежуточный контроль) по программе профессионального модуля . Во всех формах контроля в качестве одного из вариантов может выступать тестирование.

Формы текущего контроля:

- письменный;
- фронтальный / выборочный опрос (письменного/устного домашнего/аудиторного задания, повторение);
- беседа;
- тест.

Формы промежуточного контроля:

экзамен по МДК

Формы итогового контроля:

- экзамен по модулю.

Текущий контроль

Проведение регулярных опросов

В течение изучения программы профессионального модуля рекомендуется проводить небольшие письменные опросы (на 15-20 минут по 3-4 вопроса) по завершении изучения очередного раздела. Рекомендуется предупреждать обучающихся о предстоящем опросе с указанием общей

темы, но, не называя конкретных вопросов, тем самым стимулируя обучающихся еще раз повторить пройденный материал в полном объеме. Подобные проверки позволят преподавателю определить уровень подготовки обучающихся, и дает дополнительные основания при оценивании успеваемости. После проверки работ целесообразно донести до обучающихся перечень наиболее типичных совершаемых ими ошибок и произвести дополнительные пояснения для устранения пробелов в понимании материала.

При тестирование знаний обучающихся, тесты состоят из тестовых заданий (ТЗ) с вариантами ответов. Сами тесты входят в комплект по учебно-методическому обеспечению образовательной программы (раздел контрольно-измерительные материалы).

Тест – совокупность стандартизированных тестовых заданий, результат выполнения которых позволяет оценить уровень компетенций, навыков и умений обучающихся.

Тестовое задание (ТЗ) – логическая единица теста, включающая в себя текст задания определенной конструкции, эталон ответа и имеющая оценочный показатель.

Тестовые задания (ТЗ) представлены в различных формах:

- ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на установление соответствия.

ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения с одним ключевым элементом и множеством альтернативных ответов, из которых один является верным. При подстановке правильного ответа суждение становится полным и верным.

ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения и множества ответов, из которых два или более являются верными или дополняющими друг друга.

ТЗ на установление соответствия состоит из двух групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними.

Промежуточный контроль

Экзамен по МДК 07.01 «Кулинария», определяет успешность развития учащегося и усвоение им образовательной программы на определённом этапе обучения.

Экзамен по МДК 07.01 «Кулинария», проводится после изучения материала всего модуля , в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов: 2 теоретического характера . (по двум вопросам по МДК.07.01, и 1 практический в форме составления схемы приготовления блюда)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по организации экзамена

по программе профессионального модуля

ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар».

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методика проведения экзамена

На экзамене проверяются знания студентов. На экзамен необходимо выносить следующее:

- материал, составляющий основную теоретическую часть. на основе которого формируются ведущие понятия курса;
- фактический материал, составляющий основу предмета;
- составление технологических схем позволяющих судить об уровне умения применять знания;
- задания и вопросы, требующие от студентов навыков самостоятельной работы, умений работать со сборником рецептов

Принимая экзамены преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных учащихся, но и о том, как усвоен материал группы в целом.

На экзамен отбираются вопросы, которые в совокупности охватывают все основное содержание **МДК 07.01 «Кулинария»** при решении которых, можно видеть, как учащиеся овладели всеми умениями, запланированными при изучении МДК

Экзамен проводится в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов : 2 вопроса теоретического характера и 1 практическое задание в виде составления технологических схем

Экзамен по модулю проводится по всему материалу, по итогам выставляется традиционная оценка.

Билеты для экзамена по МДК 07.01 «Кулинария»

Билет 1

1. Виды нарезки картофеля
2. Технология приготовления желе. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Говядина тушеная с черносливом»

Билет 2

1. Виды нарезки моркови
2. Технология приготовления рыбы заливной . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда «Мусс лимонный»

Билет 3

1. Виды нарезки лука и капусты

2. Технология приготовления сладких соусов. Подача . Требования к качеству.

Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда «Оладий из печени »

Билет 4

1. Способы кулинарной обработки продуктов

2. Технология приготовления котлет по-киевски Подача . Требования к качеству.

Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда « Пудинг сухарный»

Билет 5

1. Подготовка круп к варке

2. Технология приготовления бефстроганов. Подача . Требования к качеству.

Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда « Самбук абрикосовый»

Билет 6

1. Обработка яиц и способы варки

2. Технология приготовления бифштекса рубленого. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда « Тефтели рыбные»

Билет 7

1. Приготовление дрожжевого теста

2. Технология приготовления азу . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда « Рыба запеченная под молочным соусом»

Билет 8

1. Приготовление теста для блинов , оладий
2. Технология приготовления рулета из куриного фарша Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рыба запеченная в сметанном соусе»

Билет 9

1. Правила варки заправочных супов
2. Технология приготовления карпа жареного Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рагу овощное»

Билет 10

1. Правила приготовления бульонов и оттяжек
2. Технология приготовления фаршированной щуки Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Крокеты картофельные»

Билет 11

1. Правила приготовления солянок и рассольников
2. Технология приготовления рулета из филе рыбы . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Гуляш»

Билет 12

1. Правила приготовления супов-пюре
2. Технология приготовления соуса польского . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Жаркое по-домашнему»

Билет 13

1. Правила приготовления холодных и сладких супов

2. Технология приготовления зелёного , сырного, селёдочного масла. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рулет из рыбы»

Билет 14

1. **Правила приготовления** соуса красного основного
2. Технология приготовления жульена из грибов Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рулет из говядины с луком и яйцом»

Билет 15

1. **Правила приготовления** соуса белого основного
2. Технология приготовления перца фаршированного . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Зразы из кур с омлетом и овощами»

Билет 16

1. **Способы обработки рыбы с костным скелетом и рыбы** осетровых пород
2. Технология приготовления котлет московских . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Пудинг из творога (запеченный)»

Билет 17

1. **Приготовление** рубленых полуфабрикатов из рыбы
2. Технология приготовления голубцов с мясом и рисом. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Щи из свежей капусты»

Билет 18

1. **Приготовление** фаршированных полуфабрикатов из рыбы
2. Технология приготовления зраз из говядины , фаршированных рисом. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Винегрет с сельдью»

Билет 19

1. **Приготовление крупнокусковых, порционных** полуфабрикатов из говядины
2. Технология приготовления тельного из рыбы . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Винегрет овощной»

Билет 20

1. **Приготовление крупнокусковых, порционных** полуфабрикатов из свинины
2. Технология приготовления рыбы запеченной с картофелем по-русски. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Борщ холодный»

Билет 21

1. **Приготовление мелкокусковых** полуфабрикатов из говядины , свинины, баранины
2. Технология приготовления супа-пюре из птицы. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рыба запечённая в сметанном соусе»

Билет 22

1. **Приготовление** полуфабрикатов из котлетной массы из говядины , свинины, баранины
2. Технология приготовления рассольника домашнего . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Щука фаршированная»

Билет 23

1. **Приготовление порционных** полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы птицы
2. Технология приготовления котлет морковных. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда «Сырники из творога»

Билет 24

1. **Правила** приготовления и оформления салатов

2. Технология приготовления шарлотки с яблоками . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда «Крупеник»

Билет 25

1. **Классификация холодных и горячих сладких блюд**

2. Технология приготовления рулета мясного с макаронами . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда «Рыба по-русски»

Критерии оценки экзамена по МДК 07.01 «Кулинария»

Отметка «5» за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки видов сырья, приготовления полуфабрикатов
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- владение технологическим языком, ответ самостоятельный

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки видов сырья, приготовления полуфабрикатов

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

Отметка «3»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки видов сырья, приготовления полуфабрикатов

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки видов сырья, приготовления полуфабрикатов - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

При ответе допущены существенные ошибки

ПРАКТИКА

Итоговой контроль

Экзамен по модулю определяет уровень и качество освоения образовательной программы, проверка готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций.

Экзамен по модулю проводится после изучения МДК модуля, прохождения учебной и производственной практики.

Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

