

Министерство образование Омской области
Бюджетное образовательное учреждение начального профессионального
образования «Профессиональное училище №21»

**Методические рекомендации
по разработке программ профессионального модуля**

Омск 2010

Печатается по решению методического совета БОУ НПО ПУ №21

Рекомендации адресованы разработчикам программ профессиональных модулей

В методическом пособии представлен алгоритм подготовки и планы проведения обучающих семинаров для разработчиков программ профессиональных модулей, приведен пример профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» для профессии 260807.01 Повар, кондитер

Составители методических рекомендаций:

Б.И.Немцев, И.О.Алтухова, Н.П. Гострая

Составители программы профессионального модуля:

М.Е.Дойникова, В.А. Гебель, Е.В.Аксенова, В.В.Акопян

Содержание

Введение	4
План работы по внедрению ФГОС в учебный процесс БОУ НПО ПУ№21	5
Планы проведения обучающих семинаров	7
Приложения	16
Литература	32

Введение

Появление Федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения – свершившийся факт и нам, педагогам предстоит в новых условиях организовать учебный процесс.

Основанием для введения ФГОС являются

- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта" (ФЗ № 309-ФЗ от 01.12.2007)

- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона «О Московском государственном университете и Санкт-Петербургском государственном университете" (ФЗ № 260 от 10.11.2009)

Стандарты третьего поколения декларируют, что НПО должно вырабатывать у выпускников устойчивые навыки работы в рамках приобретенной компетенции. При этом каждой компетенции соответствует свой профессиональный модуль, который включает весь необходимый теоретический и практический материал для ее приобретения. Мысль учить производственным навыкам рациональна и современна, поскольку удовлетворяет требования рынка труда. Это приведет к изменению организации учебного процесса и потребует обновления оборудования лабораторий и мастерских.

Тезисом ФГОС третьего поколения стал «Обучающийся должен уметь».

Основными мероприятиями по переходу к новым ФГОСам являются:

- Создание образовательной среды для освоения модульных программ
- Подготовка кадров к внедрению междисциплинарных курсов.

Для подготовки инженерно педагогических работников к разработке программ профессиональных модулей разработана программа обучающихся семинаров.

Данная работа адресована инженерно педагогическим работникам начального и среднего профессионального образования, организующим или участвующим в разработке программ профессиональных модулей.

План работы
по внедрению ФГОС в учебный процесс
БОУ НПО ПУ №21 на 2010-2011 учебный год

№	Мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1	Обучение руководителей училища на курсах ФИРО	Сентябрь 2010	Зам по УР
2	Проведение обучающего семинара «Разработка профессиональных образовательных программ на основе ФГОС»	13.09.2010	Зам по УР методист
3	Подготовка приказа о создании рабочих групп	До 04.10.2010	Зам по УР методист
4	Подготовка методических материалов по разработке программы модуля	До 11.10.2010	Зам по УР методист
5	Разработка программы обучающих семинаров	До 11.10.2010	Зам по УР методист
6	Обучающий семинар для рабочих групп «Знакомство с разделами ФГОС»	18.10.2010	Зам по УР методист
7	Обучающий семинар для рабочих групп «Порядок разработки раздела 1 и 2 профессионального модуля	28.10.2010	Зам по УР методист
8	Разработка раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»	11.11.2010 18.11.2010	Зам по УР методист
9	Анализ выполнения раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»	25.11.2010	Зам по УР методист
10	Разработка раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» Результаты освоения общих компетенций	02.12.2010	Зам по УР методист
11	Разработка раздела 3.1 Тематический план ПМ	09.12.2010	Зам по УР методист

12	Разработка раздела - 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ	16.12.2010 23.12.2010	Зам по УР методист
13	Разработка раздела 4 «Условия реализации программы ПМ»	28.12.2010	Зам по УР методист
14	Практические занятия по разработке остальных ПМ	13, 20, 27. 01.2011	Зам по УР методист
15	Обучающий семинар «Техническая экспертиза ПМ»	03.02.2011	Зам по УР методист
16	Практические занятия по теме: Техническая экспертиза ПМ	10.02.2011	Зам по УР методист
17	Обучающий семинар по разработке программы учебных дисциплин: Заполнение раздела 1. паспорт программы УД	17.02.2011	Зам по УР методист
18	Раздел 4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УД	24.02.2011	Зам по УР методист
19	Раздел 2 Структура и примерное содержание учебной дисциплины.	03.03.2011	Зам по УР методист
20	Раздел 3 Условие реализации ПД	10.03.2011	Зам по УР методист
21	Техническая экспертиза УД	17.03.2011	Зам по УР методист
22	Практическое занятие по теме Техническая экспертиза УД	24.03.2011	Зам по УР методист
23	Обучающий семинар по разработке рабочих учебных планов по профессиям	31.03.2011	Зам по УР методист
24	Практические занятия по разработке УП	07.04.2011 14.04.2010	Зам по УР методист
25	Содержательная экспертиза ПМ работодателями	Апрель 2011	Зам по ПР
26	Резерв времени	21.04.2011 28.04.2011	Зам по УР методист
27	Подведение итогов работы	05.05.2011 12.05.2011	Зам по УР методист
28	Проведение педагогического совета «Итоги работы рабочих групп и задачи педагогического коллектива по внедрению новых ФГОС в учебный процесс»	24.05.2011	Зам по УР методист

Тема №1

Знакомство с разделами ФГОС.

Цель: Ознакомиться с разделами ФГОС по профессии.

Научиться получать необходимую информацию для работы над УПД.

Разделы ФГОС и их особенности по сравнению с предыдущими стандартами.

1. Область применения
2. Используемые сокращения
3. Характеристика подготовки по профессиям
4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
5. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
6. Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы
7. Структура основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования
8. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы
9. требования к оцениванию качества освоения основной профессиональной образовательной программы

Тема: 2

Порядок разработки раздела 1 и 2 программы профессионального модуля

Цели занятия

Научиться заполнять 1раздел ПМ (паспорт программы профессионального модуля) и 2 раздел Результаты освоения профессионального модуля.

По образцу ПМ уметь заполнять остальные программы.

Научиться работать в группе.

1. Паспорт примерной программы профессионального модуля
 - 1.1 Область применения программы
Заполняется код и название профессии из стандарта
Профессиональные компетенции из раздела 5.21 стандарта
 - 1.2 Цели и задачи модуля
Заполняется из раздела стандарта структура ОПОП (иметь практический опыт, уметь, знать.)
 - 1.3Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля
Заполняется после заполнения 3 раздела
- 2.Результаты освоения профессионального модуля

(Вид профессиональной деятельности берется из 4 раздела стандарта. ПК и ОК берутся (**КАКИЕ** – из структуры ОПОП столбец коды формируемых компетенций, **наименование** из раздела V требование к результатам освоения ОПОП.

Тема: 3

Разработка раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»

Цели занятия

Научиться заполнять 5 раздел ПМ «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)».

Научиться формулировать показатели оценки результата (показатели освоённости компетенций).

Научиться выбирать формы и методы контроля и оценки.
По образцу уметь заполнять остальные программы ПМ.

Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»

Порядок работы:

1. Из раздела 2 заполняется графа «Результаты (освоенные профессиональные компетенции)»

2. Формулируются показатели освоения компетенции.

Перечень показателей целесообразно составлять с учётом имеющихся в структуре ОПОП умений, соответствующих данному виду деятельности.

При формулировке показателей преимущественно используются отглагольные существительные. Например: «составление плана-конспекта урока», «дидактически целесообразная организация учебной деятельности учащихся», «дидактически целесообразная постановка цели и задач урока», «выполнение самоанализа урока в соответствии с требованиями», «аккуратное и точное заполнение документации».

Недопустимо дублирование формулировки компетенций, использование слова умение.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Проводить внеурочные занятия	Проведение внеурочных занятий
	Уметь проводить внеурочные занятия

3. Определяются формы и методы контроля и оценки.

Тема: 4

Анализ выполнения раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»

Цели занятия

Проанализировать формулировки показателей оценки результата (показатели освоенности компетенций).

Определить целесообразность выбора форм и методов контроля и оценки.

Порядок работы:

3. Актуализация полученных знаний.

4. Показ и объяснение выбора показателей оценки результата (показатели освоенности профессиональных компетенций) по рабочим группам.

5. Обсуждение целесообразности выбора показателей.

6. Корректировка раздела при необходимости.

5. Обсуждение выбора форм и методов контроля и оценки.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

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

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

Работа по пункты 2, 3, 4 проводится по каждой группе отдельно.

По пункту 5 на примере одной группы с приведением возможных формулировок из таблиц других групп.

Тема: 5

Анализ выполнения раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»

Цели занятия

Закрепить умение формулировать показатели оценки результата (показатели освоения компетенций).

Определить возможные формы и методы контроля и оценки.

Определить темы ПМ переходящие в МДК.

Порядок работы:

- 1.Актуализация полученных знаний.
- 2.Работа по группам : определение показателей оценки результата (показатели освоения профессиональных компетенций) по рабочим группам.
- 3.Обсуждение целесообразности выбора показателей.
- 4.Корректировка раздела при необходимости.
- 5.Обсуждение выбора форм и методов контроля и оценки.
- 6.Обсуждение тем, переходящих в МДК.

Тема №6

Разработка раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» Результаты освоения общих компетенций

Цели занятия

Научиться заполнять 5 раздел ПМ «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (Результаты освоения общих компетенций)».

Научиться формулировать показатели оценки результата (показатели освоения общих компетенций).

Научиться выбирать формы и методы контроля и оценки.

По образцу уметь заполнять остальные программы ПМ.

Порядок работы:

- 1.Из раздела 2 заполняется графа «Результаты (освоенные общие компетенций)»
- 2.Формулируются показатели освоения компетенции.
- 3.Определяются формы и методы контроля и оценки.

Применяем коллегиальный стиль разработки этого раздела.

При работе необходимо использовать справочный материал.

Тема №7

Разработка раздела 3.1 Тематический план ПМ

Цели занятия: Научиться заполнять раздел 3.1

Научиться разбивать содержание ПМ на разделы.

Научиться определять объём времени для обязательной аудиторной учебной нагрузки и самостоятельной работы обучающихся, учебной и производственной практик.

Порядок работы:

1. Определение объёма часов на учебную и производственную практики по ПМ. По аналогии с распределением часов на теоретическое обучение по ПМ.

Обращаем внимание, что в стандарте на учебную и производственную практику отводится 19-22 недели (684-792 часа) и они должны быть распределены по ПМ. Итоговой производственной практики, как было в старых учебных планах, не предусмотрено.

2. Определение разделов

Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций.

Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Определяем структуру ПМ, дидактическую целесообразность выделения разделов модуля, объём часов на учебную и производственную практику по разделам.

Производственная практика может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно). Возможно проведение комбинированной практики.

(таблица 3.1)

Практикоориентированность

При выделении времени на лабораторные и практические занятия, учебную и производственную практики следует соблюдать параметры практикоориентированности (в %), вычисляемые по формуле:

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП})}{\text{УН}_{\text{общ.}} + (\text{УП} + \text{ПП})} \cdot 100$$

где

ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (в часах);

УН_{общ.} – суммарный объем общей учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для
ОПОП НПО: 70–85%.

НАПРИМЕР:

$$\text{ПрО} = \frac{42 + (40 + 60)}{96 + (40 + 60)} \cdot 100 = 73\%$$

Для соблюдения требований практикоориентированности на лабораторные и практические занятия отводится примерно 30- 40% часов обязательной учебной нагрузки.

3. Заполнение таблицы 3.1

Последовательность заполнения таблицы:

- Графа «Наименование разделов ПМ»

- Графа «Код профессиональных компетенций»

вносятся соответствующие разделу профессиональные компетенции

- Графа «Практика»

определяется общий объем времени на учебную и производственную практики по разделам. Распределяются часы на учебную и производственную практики внутри раздела. Рассмотреть варианты.

- Графа «Объем времени»

количество часов теории, отводимое на модуль разбивается по разделам (графа 4)

из этих часов выделяются часы на лабораторные и практические занятия (графа 5)

на самостоятельную работу обучающихся (графа 6) отводится 50% часов обязательной аудиторной учебной нагрузки (графа 4)

всего часов (графа 3) равно сумме часов по графам 4,6,7,8.

Строка «Производственная практика» заполняется если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика.

4 Произвести расчёты практикоориентированности по разделам и модулю.

Тема № 8 **Разработка раздела 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ**

Цели занятия: Научиться заполнять раздел 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Научиться отбирать содержание учебного материала для лабораторных, практических и самостоятельных занятий

Научиться определять темы и часы на самостоятельную работу, определять примерную тематику домашних занятий, определять виды работ на учебной или производственной практике

Порядок работы:

1. Подготовительный этап (анализ таблицы 3.1)

-Анализ содержания раздела (МДК)

Сколько и какие составные части; с какими дисциплинами эти части соотносятся; как распределить материал между частями МДК и учебными дисциплинами, чтобы содержание не повторялось (иначе: что оставить в содержании дисциплины, что перенести в МДК); какие дисциплины должны целиком предшествовать модулю, какие изучаться параллельно с модулем; какие виды работ учебной/производственной практики должны закреплять полученные по МДК знания?

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля	Темы дисциплин, переходящие в МДК

- Определение объема времени на ПМ (с учетом практики) и принцип проведения практики (рассредоточено – концентрированно).

Объем – слово не случайное. Его смысл ближе всего к смыслу зачетной единицы. Мы не используем зачетные единицы, но смысловая нагрузка важна:

Зачетная единица – мера трудоемкости образовательной программы, составляющих её дисциплин, модулей и других элементов (практика, самостоятельная работа студента, в т.ч. курсовая работа, итоговая аттестация и т.д.)

2. Заполнение содержания обучения по разделам.

В ячейку «Производственная практика» перенести «Практический опыт» (может быть «Уметь») из ФГОС, поделить его на учебную и производственную практику, сформулировать виды работ. Удалить рабочие фрагменты.

2.1 Распределить «Практический опыт» по разделам

2.3 Распределить «Должен знать» и «Должен уметь» по разделам

2.4 В ячей ку «Содержание учебного материала» по разделу перенести «Уметь, знать» из ФГОС, сгруппировать их в темы, предусмотрев лабораторные и практические работы. Удалить рабочие фрагменты.

Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования

необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду).

Дидактические единицы берутся укрупнённые. Количество часов по темам разделов не обязательно должно соответствовать темам уроков. (для более точного определения количества часов на раздел желательно примерно определить количество уроков)

2.5 Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).

2.6 Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *).

2.7 Расписать самостоятельную работу обучающихся.

В новых программах необходимо продумывать задания для самостоятельной работы обучающегося и способы их проверки, это время, значимое для успешной подготовки специалиста. Такой же подход и к любому виду практики.

2.8.Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается примерная тематика.

2.9Внесение корректировок количества часов по разделам и модулю в таблицу 3.1 и паспорт ПМ.

Тема 9.Разработка раздела 4 «Условия реализации программы ПМ»

Цель занятия: Научиться заполнять разделы :

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2 Информационное обеспечение

4.3Общие требования к организации образовательного процесса

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Порядок работы

1. Перечень кабинетов, лабораторий мастерских и других помещений для освоения данного модуля заполняется из раздела 7.16 стандарта

А также приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п. Количество не указывается.

2. Информационное обеспечение- приводится перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: (не старше 5 лет).....

1.

2.

Дополнительные источники: (любые)

1.

2.

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

3. Общие требования к организации ОП.

(элемент пояснительной записки, где описывается последовательность изучения.)

Описываются условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся.

Перечисляются дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Заполняется из раздела 7.13 стандарта

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

2010 г.

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального
профессионального образования (далее – НПО)

<u>260807.01</u>	<u>Повар, кондитер</u>
код	наименование профессии

Организация-разработчик:

БОУ НПО «ПУ №21»

Разработчики:

Дойникова Марина Евгеньевна, преподаватель спецпредметов в/категории

Гебель Вера Александровна, преподаватель спецпредметов в/категории

Аксенова Екатерина Викторовна, мастер п/о I категории

Акопян Валерий Вачаганович, преподаватель в/категории

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию
Федерального государственного учреждения Федерального института развития
образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии (профессиям) НПО

<u>260807.01</u>	<u>Повар, кондитер</u>
<i>код</i>	<i>название</i>

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной, курсовой подготовке, и при повышении квалификации и переподготовке по профессии «повар, кондитер»

Уровень образования:

основное общее, среднее (полное) общее, начальное профессиональное, среднее профессиональное, высшее профессиональное

Опыт работы по обучаемой профессии:

не требуется для получающих профессию впервые; не менее полугода для лиц, повышающих квалификацию по данной профессии.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 117 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 33 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;
- учебной и производственной практики – 84 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля 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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля *приготовление блюд из овощей и грибов*

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.	Раздел 1. Технология первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ	33	6	-	3	24	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	42	16	6	8	18	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	42					
	Всего:	117	22	6	11	42	42

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 1 ПМ 1. Технология первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ		33	
МДК 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		33	
Тема 1. Характеристика основного растительного сырья	Содержание	6	
	– ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	2	2
Тема 2. Технология обработки овощей, грибов, пряностей	– техника обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования	2	2
Тема 3. Правила хранения овощей и грибов	– требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов; – правила хранения полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 1. 1. получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные 2. демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 3. выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.		3	2
Примерная тематика домашних заданий 1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов. 2. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.			
Учебная практика Виды работ 1. проверка годности овощей и грибов органолептическим способом; 2. подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов; 3. первичная обработка и нарезка овощей и грибов; 4. охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.		24	2

Раздел 2. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		42	
МДК 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		42	
Теоретическое обучение	Содержание	16	
Тема 1. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей и грибов	– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из вареных овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;	2	2 1-2
Тема 2. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов	– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;	2	2 1-2
Тема 3. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;	2	2 1-2
Тема 4. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов	– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;	2	2 1-2
Тема 5. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов	– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;	2	2 1-2

Лабораторные работы		6	2
Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	– выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов; – проверка органолептическим способом годности овощей и грибов; – обработка овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов из них; – тепловая обработка полуфабрикатов из овощей и грибов; – правила подачи и оформления блюд из овощей и грибов; – качественная оценка готовых блюд.	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 2. 1. демонстрация умений подготовки рабочего места повара к работе и поддержания его санитарного состояния. 2. Демонстрация умения работать в группе 3. демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 4. демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		8	2
Примерная тематика домашних заданий 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.			
Учебная практика Виды работ 1. подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов; 2. приготовление блюд из овощей и грибов; 3. обработка различными методами овощей и грибов (варка, жарка, припускание, запекание); 4. формовка традиционных видов овощей и грибов; 5. органолептическая оценка готового блюда;		18	2
Производственная практика Виды работ 1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов. 2. Органолептическая оценка готовых блюд.		42	2-3
Всего		117	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- 1) **учебных кабинетов** технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- 2) **мастерских:** учебного кулинарного цеха;
- 3) **лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.
- 4) **залов:** библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов

«Технологии кулинарного производства»: комплект учебно-планирующей документации; наглядные пособия (макеты, планшеты, плакаты, электронные фото и видеоматериалы), оборудование, инвентарь, посуда; дидактический учебный материал для занятий.

«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»: комплектом учебно-планирующей документации; комплектом нормативной документации, регламентирующим охрану и безопасность труда по получаемой профессии; наглядными пособиями.

Технические средства обучения: ПК; мультимедиа оборудование и ПО; доступ в сеть Internet.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кулинарного цеха: электроплиты промышленные; жарочный шкаф шкаф; столы производственные; холодильное и морозильное оборудование; весоизмерительное оборудование; моечные и производственные ванны; посуда; инвентарь; универсальный привод с набором сменных механизмов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места: комплект нормативно-справочной документации, оборудование, инвентарь и средства для исследования натуральных образцов, набор натуральных образцов, весоизмерительное оборудование, наглядные пособия, холодильное оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: электроплиты промышленные; жарочный шкаф; столы производственные; холодильное и морозильное оборудование; весоизмерительное оборудование; моечные и производственные ванны; посуда; инвентарь; универсальный привод с набором сменных механизмов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.М. Кулинария. М.: «Академия», 2005.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М: ИРПО «Академия», 2005.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.-П.: «ПРОФИКС», 2007.
4. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту. М: ИРПО «Академия», 2005.

Дополнительные источники:

3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М. Профиздат, 2005.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М «Академия», 2005.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания. Р-на-Д: «Феникс», 2005.
6. Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М.: Академия. 2005.
7. В.Н. Отосина. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. Р-н-Д.: Феникс, 2005
8. Т.А. Качурина. Кулинария. Раб. тетрадь. М.:Академия, 2006
9. Производственное обучение профессии «Повар». Уч. пособие под ред. В.П. Андросова и др. М.: Академия, 2006

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по этому модулю включают в себя обязательные аудиторные теоретические занятия по технологии приготовления блюд, подготовки сырья к приготовлению, безопасному использованию оборудования и продуктов. При этом, предусматривается выполнение обучающимися самостоятельной образовательной деятельности в количестве не менее 50% от аудиторных занятий.

При разработке программы модуля учитывалась ее ориентированность на практические умения - очень большое количество учебного времени отведено учебной практике в образовательном учреждении и производственной концентрированной практике на производстве. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

ПМ1 «Приготовление блюд из овощей и грибов» является первым из ПМ из ФГОС НПО для профессии «повар, кондитер». Обучению этому модулю должно предшествовать изучение основ общепрофессиональных предметов, таких как «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Знания и умения полученные при освоении этого модуля имеют большое значение при освоении следующих профессиональных модулей для профессии.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «повар, кондитер».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего инженерно-педагогического или профессионального образования (в соответствии с отраслью). Обязателен опыт профессионально-педагогической деятельности.

Мастера: наличие педагогической квалификационной категории, наличие 5–6 квалификационного разряда по рабочей профессии с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используя знание классификации и ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству обработанных, нарезанных и сформованных традиционных видов овощей и плодов, подготовленных пряностей и приправ	Экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе лабораторной работы и др.)
	выбирать производственный инвентарь и оборудование, соблюдая правила их безопасного использования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ	Экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе лабораторной работы и др.)
	использовать различные технологии приготовления и оформления, соблюдая правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций, варианты оформления обработанных, нарезанных и сформованных традиционных видов овощей и плодов, подготовленных пряностей и приправ	Комплексный экзамен Практический экзамен
	оценивать качество обработанных, нарезанных и сформованных традиционных видов овощей и плодов, подготовленных пряностей и приправ, соблюдая правила проведения бракеража, используя знания требований к их качеству	Экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе лабораторной работы и др.)
	выбирать способы хранения обработанных, нарезанных и сформованных традиционных видов овощей и плодов, подготовленных пряностей и приправ, с соблюдением температурного режима, правил охлаждения и хранения их	Тестирование
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определять их соответствие технологическим требованиям к основным и простым блюдам и гарнирам из традиционных видов овощей и грибов	Экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе лабораторной работы и др.)
	выбирать производственный инвентарь и оборудование, соблюдая правила их безопасного использования для приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе лабораторной работы и др.)
	использовать различные технологии приготовления и оформления, соблюдая правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций, способы сервировки и варианты оформления, используя знание классификации и ассортимента, пищевой ценности,	Комплексный экзамен Практический экзамен

	требований к качеству основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	
	оценивать качество основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, соблюдая правила проведения бракеража, используя знания требований к их качеству, к температуре их подачи	<i>Экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе лабораторной работы и др.)</i>
	выбирать способы хранения основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, с соблюдением температурного режима, правил охлаждения и хранения их	<i>Тестирование</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах ученического самоуправления, - портфолио обучающегося	<i>Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио, самостоятельных работ обучающегося</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания	<i>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	<i>Наблюдение; мониторинг, оценка содержания самостоятельных работ обучающегося</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Наблюдение за навыками работы в глобальных, локальных информационных сетях</i>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в ученическом самоуправлении;	<i>Наблюдение за ролью обучающихся в группе; Портфолио</i>

	- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация умений подготовки рабочего места повара к работе и поддержания его санитарного состояния.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	<i>Наблюдение за работой обучающихся в период производственной практики</i>

Литература

1. Разъяснения Министерства образования и науки по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования
2. Методические материалы ФИРО – «Алгоритм разработки основной профессиональной образовательной программы»
3. **ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 309-ФЗ** от 1 декабря 2007 года «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»
4. Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 по профессии «Повар, кондитер».