

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



«Утверждаю»

И.О. Директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01. «Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей,
плодов, ягод и грибов»**

**МДК 01.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление
блюд из овощей, грибов, плодов и ягод»**

по профессии 16675 Повар

Количество часов:

Максимальная учебная нагрузка-130

Обязательная аудиторная нагрузка –58

В.т.ч. лабораторно-практические занятия –12

Учебная практика – 28

Производственная практика- 32

**г. Нальчик
2019г.**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кабардино- Балкарский торгово-технологический колледж»

Разработчик:

Ахаева Сатаней Германовна преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ «КБТТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов»

МДК 01.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод»

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины: формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести **практический опыт работы:**

1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов;
3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
4. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
5. ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- обрабатывать овощи и грибы наиболее оптимальными способами;
- применять различные методы для обработки сырья;

знать:

- ассортимент и характеристику овощей и грибов;
- технологию обработки овощей и грибов;
- различные методы обработки овощей и грибов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности: «Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
--------	---

1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы профессионального модуля:

Всего 130 часов

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58 ч.

В т.ч. лабораторно-практические занятия – 12 ч.

УП – 28

ПП – 32

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов»

МДК 01.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод»

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Практика			
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	6	7
ПК 1.1-1.2 ОК 1-7	МДК 01.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод»	58	12		
	Учебная практика	-	-	28	
	Производственная практика	-	-	-	32
	Всего:	58	12	28	32

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы профессионального модуля

ПМ 01. «Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов»

МДК 01.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод»

МДК 01.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод»		58
Тема 1.1. Обработка овощей. Приготовление простых блюд из овощей.	Содержание	
	1) Ассортимент, классификация и основные характеристики различных видов овощей.	1
	2) Пищевая ценность различных видов овощей.	1
	3) Требования к качеству традиционных видов овощей.	1
	4) Требования к качеству обработанных овощей.	1
	5) Сроки хранения овощей: хранение очищенных овощей, температурные режимы, тара, основные требования к качеству овощей.	1
	6) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей.	1
	7) Механическая кулинарная обработка овощей, способы нарезки овощей.	1
	8) Способы минимизации отходов при обработке овощей.	1
	9) Ассортимент блюд из овощей.	1
	10) Технология приготовления и ассортимент отварных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.	1
	11) Технология приготовления припущенных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.	1
	12) Технология приготовления тушеных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.	1
	13) Технология приготовления жареных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.	1
14) Технология приготовления запеченных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.	1	

	<i>Практические занятия</i>	
	1) Составление технологических схем обработки овощей.	1
	2) Решение технологических задач.	1
	3) Расчет массы отходов при обработке овощей.	1
	4) Расчет массы брутто и нетто при МКО овощей.	1
	<i>Лабораторная работа №1</i>	
	Приготовление простых блюд из овощей.	4
Тема 1.2. Приготовление простых блюд из грибов.	Содержание	
	1) Ассортимент, классификация и основные характеристики грибов.	1
	2) Пищевая ценность грибов.	1
	3) Требования к качеству грибов, сроки хранения.	1
	4) Обработка грибов.	1
	5) Технология приготовления отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных блюд из грибов.	1
	6) Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.	1
	<i>Практические занятия</i>	
	1) Составление технологических схем обработки грибов.	1
	2) Решение технологических задач.	1
	3) Расчет массы брутто и нетто при МКО грибов.	1
	4) Составление НТД.	1
	5) Расчет количества продуктов для приготовления блюд из грибов.	1
	6) Правила проведения бракеража блюд из грибов.	1
	<i>Лабораторная работа №2</i>	
	Приготовление простых блюд из грибов.	4
Тема 1.3. Приготовление простых блюд из плодов и ягод.	Содержание	
	1) Пищевая ценность, характеристика плодов, ягод.	1
	2) Классификация плодов и ягод.	1
	3) Ассортимент плодов и ягод.	1
	4) Требования к качеству плодов и ягод.	1
	5) Условия и сроки хранения плодов, ягод плодов и ягод.	1
	6) Обработка плодов и ягод для приготовления простых блюд.	1

	7) Технология приготовления простых блюд из плодов и ягод.		1
	8) Оформление, правила подачи простых блюд из плодов и ягод, температурный режим.		1
	<i>Практические занятия</i>		
	1) Составление технологических схем обработки плодов.		1
	2) Составление технологических схем обработки ягод.		1
	3) Расчет количества продуктов для приготовления блюд из плодов.		1
	4) Расчет количества продуктов для приготовления блюд из ягод.		1
	5) Способы минимизации отходов при обработке плодов и ягод.		1
	6) Правила проведения бракеража простых блюд из плодов и ягод.		1
	<i>Лабораторная работа №3</i>		
	Приготовление простых блюд из плодов и ягод.		4
	Контрольная работа		2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов» требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета Оборудование ПОП:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лабораторий технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
 - весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);

- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники :

1. .ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-8с.
2. КачуринаТ.А. Приготовление блюд из рыбы:учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2015. – 160 с.
6. ГОСТ 30524-2015 Услуги общественного питания. Требования к персоналу,Введ.2016-01-01М.:Стандартинформ,2014-48с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 128 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания, Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.- Введ. 2015-01-01- М.: Стандартинформ. 2015-16с.

10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2015.- 416с.

12. ГОСТ 31985-2015 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ.-2015-01-01 М.-Стандартинформ 2014-10с.

13. ГОСТ 30390-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания ,реализуемая населению. Общие технические условия.-Введ.2016-01-01 М.:Стандартинформ,2014-12с.

14. ГОСТ 30389-2015. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.-Введ.2016-01-01-М.:Стандартинформ.2015-12с.

15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.- Введ.2015-01-01-М.:Стандартинформ.2015-11с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.

3. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.

4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2016 . – 112 с.

5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620
1/
2. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01.

«Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов» МДК 01.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод» Контроль и оценка результатов освоения ПМ 01. МДК 01.01. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
1.подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
2.соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
3.выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи простых блюд из овощей, плодов, ягод и грибов;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
4.порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
Знания:	
1.требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Устный опрос Тестирование Практическая работа
2.виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа
3.ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы	Устный опрос Фронтальный опрос

приготовления, варианты оформления и подачи простых блюд из овощей, плодов, ягод и грибов;	Тестирование Практическая работа
4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Фронтальный опрос Практическая работа
5. правила и способы сервировки стола, презентации простых блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессии среднего профессионального образования **16675** Повар по профессиональному модулю 01 «**Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов**»

Программа ПМ 01. содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (ИЛИ Требования к практическому опыту, умениям и знаниям конкретизированы и расширены в сравнении с перечисленными в тексте ФГОС).

Программа рассчитана на 130 часа, из которых 58 часов являются обязательной учебной нагрузкой.

Пункт «Информационное обеспечение обучения» заполнен, в списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад. Определены требования к материальному обеспечению программы. В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» разработана система контроля сформированности компетенций и овладениями знаниями и умениями по каждому разделу программы. Тематика и формы контроля соответствуют целям и задачам профессионального модуля.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ «КБТТК».

Рецензент

_____ Кудяева Л.Ж.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар по профессиональному модулю 01 «**Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов**»

Программа соответствует Федеральному Государственному Образовательному Стандарту среднего профессионального образования к уровню подготовки выпускников по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа выполнена в соответствии с рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин по специальностям среднего профессионального образования.

Рабочая программа профессионального модуля имеет четкую структуру и включает все необходимые элементы:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (основной вид деятельности).

В паспорте рабочей программы профессионального модуля составитель полно и точно описал возможности использования данной программы, требования к практическому опыту, умениям и знаниям, которые соответствуют ФГОС. Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД), перечень профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций соответствует тексту ФГОС.

Рабочая программа профессионального модуля составлена логично, структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения, разделы выделены дидактически целесообразно. Последовательность тем, предлагаемых к изучению, направлена на качественное усвоение учебного материала. Виды самостоятельных работ

позволяют обобщить и углубить изучаемый материал и направлены на закрепление умения поиска, накопления и обработки информации. Система знаний и умений, заложенная в содержании МДК, обеспечивает освоение профессиональных компетенций при прохождении учебной практики.

Анализ раздела «Условия реализации модуля», позволяет сделать вывод, что образовательное учреждение располагает материально-технической базой, отвечающей современным требованиям подготовки специалистов, обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля. Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники, изданные в последнее время (не позднее 5 лет).

Заключение: Рабочая программа по профессиональному модулю 01 «**Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов**» соответствует установленным требованиям и рекомендуется для применения в учебном процессе.

Рецензент: _____/Пшибиева С.Н. /