

Министерство образования, науки и молодёжной политики Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)
по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рассмотрена
учебно – методическим объединением
технологических специальностей
« ____ » _____ 2018 г.
Председатель УМО
_____ Е.В. Матвеева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
« ____ » _____ 2018г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от « ____ » _____ 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь), составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 20 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), и естественнонаучного профиля профессионального образования.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Автор:

Хитрова С.В., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Серикова В.Н.
Директор Муниципального предприятия
г.Армавира «Комбинат школьного питания и
торговли» Квалификация по диплому:
инженер - технолог

Боровская Г.И. преподаватель спец. дисциплин
ГБПОУ КК «АМТТ»
Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.
ПК 7.2.	Готовить супы, соусы.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы и диетические блюда из них.
ПК 7.4.	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов, руп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления основных супов и соусов; – обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы; – обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо и домашнюю птицу; – выполнять нарезку и приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы; – приготавливать блюда диетического питания с соблюдением технологического процесса их приготовления и отпуска в соответствии с требованиями диет и местных условий; – использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых изделий;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – технику обработки овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;

	<ul style="list-style-type: none"> – правила проведения бракеража; – правила хранения овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы и правила их безопасного использования; – особенности технологического процесса приготовления и отпуска блюд для диетического питания – способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые в диетическом питании;
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Основание:

Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, анкетирования работодателей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1. – ПК 7.4.	Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар пекарь, кондитер	46	44	28	-	-	-	2
ПК 7.1-7.4	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Всего:	226	44	28		72	108	2

¹ Примерная тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.