

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рассмотрена:
на заседании УМО
технологических
специальностей
протокол № 1 от 27.04.19
Председатель УМО
Е.В. Матвеева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
А.П. Буров
от «30» _____ 2019г.



Рассмотрена:
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 29.04 2019г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Воропаева М.В.
преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Боровская Г.И.
преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
квалификация по диплому: инженер-технолог

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ
ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Выполнение работ по профессии Повар 3 разряда и соответствующие профессиональные и общие компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1	Готовить простые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара
ПК 7.2	Готовить простые супы, соусы по заданию повара.
ПК 7.3	Готовить простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>приготовления основных супов и соусов;</p> <p>обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения;</p> <p><i>-изготавливать блюда по технологическим картам,</i></p>

	<p><i>фирменным рецептам, рецептам православной кухни;</i></p> <p><i>-готовить и презентовать блюда с элементами шоу;</i></p> <p><i>-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд.</i></p>
знать	<p>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>-технику обработки овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-правила хранения овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>-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;</p> <p><i>-нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд и напитков;</i></p> <p><i>-технологии приготовления блюд православной кухни;</i></p> <p><i>-принципы и приемы презентации блюд и напитков с элементами шоу.</i></p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 516

Из них на освоение МДК 336

на практики учебную 72 и производственную 108.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов если предусмотрена	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1. – ПК 7.3.	Раздел 1. Приготовление блюд из основного сырья и блюд <i>православной кухни</i> .	336	224 (62+162)	96 (26 +70)	112 (31 +81)	72	108
	Производственная практика, часов	108					108
	Всего:	516	224	96	112	72	108

