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.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

по профессии 43.01.04 повар судовой

базовой подготовки

2020 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена  Учебно – методическим объединением технологических специальностей  Протокол № \_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева |  | Утверждена  Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. |

Решением педсовета

Протокол № \_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.04 Повар судовой

(утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 года №726, (ред. От 09.04.2015 г.) зарегистрировано 20.08.2013 № 29636).

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

Автор: Шумков М.А., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Боровская Г.И., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ КК АМТТ

Квалификация по диплому: инженер - технолог

Серикова В.Н., директор МП «Комбинат школьного питания и торговли

Квалификация по диплому: инженер – технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | . |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов |  |

**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 43.01.04 Повар судовой

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 1.1. | Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное). |
| ПК 1.2. | Участвовать в составлении заявок на продукты питания. |
| ПК 1.3. | Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. |
| ПК 1.4. | Осуществлять хранение продуктов. |
| ПК 1.5. | Вести учёт движения продуктов. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| OK 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. | Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование 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. |
| OK 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | - составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);  - составления заявки на продукты питания;  - контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;  - закладки продуктов на хранение;  - учета движения продуктов; |
| **уметь** | - проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;  - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  - составлять заявки на продукты питания;  - заполнять первичные учетные документы;  - составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);  - рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);  - рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);  - контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;  - проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;  - участвовать в проведении инвентаризации:  проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета; |
| **знать** | - группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;  - ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;  - требования к качеству сырья и продуктов;  - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;  - особые условия хранения продуктов для морской команды;  - нормы питания;  - особенности питания моряков в различных условиях плавания;  - правила составления заявок на продукты питания;  - понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных - учетных документов;  - понятие о калькуляции;  - понятие о меню, порядке его составления и утверждения;  - основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;  - понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов. |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа** | | | **учебная,**  часов | **производственная**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **в т.ч., курсовая проект (работа)\*,**  часов | **всего,**  часов | | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1.3, ПК 1.4** | **Раздел 1** Товароведения пищевых продуктов | **123** | **58** | 25 | \* | **29** | | \* | **\*** | **36** |
| **ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.5** | **Раздел 2** Калькуляция и учет | **121** | **57** | 25 | **28** | | **\*** | **36** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)** | **72** |  | | | | | | | **\*** |
|  | **Всего:** | **316** | **115** | 50 | **\*** | **57** | **\*** | | **72** | **72** |

1. \*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 [↑](#footnote-ref-1)