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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов**

**для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

2020 г.

Рассмотрена: Утверждена:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

специальностей от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

Рассмотрена:

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (разработчики: Ананьева Т. Н.- Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьминова Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК») и естественнонаучного профиля профессионального образования.

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

Разработчик: М.В. Воропаева

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Г.И. Боровская

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

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кули- нарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 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 языке |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно экс- плуатировать оборудование, производственный инвентарь, инст- рументы, весоизмерительные приборы в соответствии с инструк- циями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления по- луфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, ра- ционального использования сырья и продуктов, подготовки и адек- ватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения,  осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знания | требований охраны труда, пожарной безопасности, произ- водственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными фак- торами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации тех- нологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, при- готовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 386

Из них на освоение МДК 126

на практики учебную 108 и производственную 144.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1.Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес- сио- наль- ных общих компе- тенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова- тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятель-ная работа |
| Обучение по МДК,  час. | | Практики | |
| всего, часов | в том числе  лабораторных и практических занятий, часов | Учебная | Производст- венная |
| ПК 1.1.-  1.4. ОК01- 07, 09 | **Раздел модуля 1.** Органи- зация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий раз-  нообразного ассортимента | **32** | **30** | 19 | - | - | 2 |
| ПК 1.1.-  1.4  ОК 01-  07,  09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **102**  **(72+30)** | **96** | 32 | - | - | 6 |
| ПК 1.1-  1.4 | Учебная и производствен-  ная практика | **252** |  |  | **108** | **144** |  |
|  | **Всего:** | **386** | **126** | **51** | **72** | **72** |  |