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 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена  УМО технологических специальностей  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г  Председатель УМО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева |  | Утверждена  Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрирован Минюст приказ № 44828 от 20 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (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).

Разработчик:

Оганесова В.А., 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 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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 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 языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | * разработке ассортимента полуфабрикатов; * разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; * организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; * упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; * контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; * контроле хранения и расхода продуктов. * *применять обычные приемы нарезания пищевых продуктов;* * *выполнять обвалку различных отрубов мяса и подготавливать их к дальнейшей обработке;* * *подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные виды полуфабрикатов);* * *порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса;* * *оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* * *готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;* |
| уметь | - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;   * организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. * *готовить маринады;* * *обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления* * *профессионально применять приправы и специи;* * *применять инновационные методы приготовления;* * *использовать традиционные кухонные приспособления, а также большинство современных кухонных технологий, профессионально и экономично, уметь объяснить функциональное назначение этих приспособлений;* * *оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* * *улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления;* * *принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* * *оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* |
| знать | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  *- методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания;*  *- технологии обучения на рабочих местах;*  *- требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены;*  *- рыночные цены основных ингредиентов;*  *- соотношение качества ингредиентов и изысканности меню;*  *- сезонность продуктов;*  *- технические свойства ингредиентов, используемых на кухне;*  *- знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках;*  *- сезонные продукты и определять их ценность;*  *- региональные блюда (и готовить их);*  *- иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой.* |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| оды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов  профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1-1.4  ОК | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 96  (32+*64*) | 92  (74+18) | 18 | - | - | - | 4 |
| ПК 1.1.-1.4 | **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 96  (36+ *60*) | 92  (76+16) | 16 | - | - | - | 4 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | 252 | - | - | - | 108  (72+36) | 144  (72+72) | - |
|  | **Всего:** | **444** | **184** | **34** | **-** | **108** | **144** | **8** |

1. [↑](#footnote-ref-1)