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 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2019 г.

Рассмотрено Утверждаю

на заседании УМО

технологических специальностей Директор ГБПОУ КК АТТС

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_2019г от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева Е.В.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментасоставлена на основе 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») с учетом 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), и естественнонаучного профиля профессионального образования.

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | **.** |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *и соответствующие ему общие 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 |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

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

|  |  |
| --- | --- |
| *Практический опыт* | * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * упаковке, складировании неиспользованных продуктов; * оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; * ведении расчетов с потребителями. |
| *Умения* | * подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; * **-***приготавливать и оформлять блюда здорового питания и диетические (лечебные) блюда;* * *готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни;* * *составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия контролировать безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;* * *проводить презентацию готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;* |
| Знания | * требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; * правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * технологии приготовления национальных и интернациональных блюд. * *физических и диетологических характеристик различных методов приготовления пищи;* * *баланса при составлении меню;* * *влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости,* * *традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню*. |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**  ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа*[[1]](#footnote-1)* |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 1.***  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 32 | 30 | 16 |  |  | 2 |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.3*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 2.***  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 36 | 34 | 12 | - | - | 2 |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.4*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 3.***  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 18 | 18 | 6 | - | - | - |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 4.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 26 | 26 | 8 | - | - | - |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 5.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 18 | 18 | 6 | - | - | - |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 6.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 22 | 22 | 10 | - | - | - |
| *ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 7.***  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 38 | 34 | 12 | - | - | 4 |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | 540  (396*+144)* |  |  | *180*  (144*+36)* | *360*  (252+*108)* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***730*** | ***182*** |  | ***180*** | ***360*** | **6** |

1. Самостоятельная работа 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 учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-1)