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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2017 г.

Рассмотрено Утверждаю:

на заседании УМО

технологических специальностей Директор ГБПОУ КК АТТС

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_2017г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П.Буров

Председатель \_\_\_\_\_ Григорьева В.В.

 от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

Рассмотрено

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлена в соответствии 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.), 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 профессиональных стандартов: «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), «Кондитер» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и требованиям, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

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

Разработчики: 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 «Комбинат школьного питания и

 квалификация по диплому: Инженер -технолог

 **СОДЕРЖАНИЕ**

* 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
	2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
	4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.
1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента *и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

* + 1. *Общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **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. *Профессиональные компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ***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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
 |
| ***Умения*** | * рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно экс- плуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом ин- струкций и регламентов;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости про- дуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* *иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой;*
 |
| ***Знания*** | * требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
* правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти- мента, в том числе региональных;
* *иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой;*
 |