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.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ профессии «Повар»

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2019

Рассмотрена: Утверждена:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

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

специальностей от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

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

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

 Рассмотрена:

 на заседании педагогического совета

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

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23»июля 2014 г.  N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

Разработчик: Воропаева М.В.

 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 ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар».

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Выполнение работ по профессии Повар 3 разряда и соответствующие профессиональные и общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 7.1 | Готовить простые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию поварамакаронных изделий, яиц, творога*.* |
| ПК 7.2 | Готовить простые супы, соусыпо заданию повара. |
| ПК 7.3 | Готовить простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

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, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога; приготовления основных супов и соусов; обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; |
| **уметь** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно экс- плуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;распознавать недоброкачественные продукты;выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения;***-****изготовлять блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам православной кухни;**-готовить и презентовать блюда с элементами шоу;**-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд.* |
| **знать** | -ассортимент, товароведную характеристику и требования качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;-технику обработки овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;-правила проведения бракеража;-правила хранения овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы и правила их безопасного использования;*-нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд и напитков;**-технологию приготовления блюд православной кухни;**-принципы и приемы презентации блюд и напитков с элементами шоу.* |

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

Всего часов 516

Из них на освоение МДК 336

на практики учебную 72 и производственную 108.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 **2.1.Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций****компетенцийнальныхкомпетенции** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Всего часов (макс, учебная нагрузка и практика)** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика** |
|  |  |  | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося, часов** | **Учебная, часов** | **Произведет венная,****часов если предусмотрена рассредоточен ная практика)**  |
|  |  |  | **Всего, часов** | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов** |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 7.1. – ПК 7.3.** | **Раздел 1. Приготовление блюд из основного сырья и блюд *православной кухни.*** | **336** |  **224** (62+162) | **96** (26 +70) | **112** **(**31 +81) | **72** | **108** |
|  | **Производственная практика, часов** | **108** |  |  |  |  | **108** |
|  | **Всего:** | **516** | **224** | **96** | **112** | **72** | **108** |