

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:**

16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

НОВОМОСКОВСК

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Гайнетдинова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов

ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья

ПК.07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

1. Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.
2. Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.
3. Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

уметь:

- применять экономически обоснованные приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов
- рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве
- осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
- производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов
- соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений
- использовать Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий
- производить расчёт количества сырья по нормативам
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех
- использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место, обслуживать посетителей
- осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
- владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных её недостатков; готовить кондитерское сырьё к производству

- готовить различные виды начинок, сиропов, помадок, кремов, фаршей
- осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них
- изготавливать штучные кондитерские изделия, пирожные и торты
- украшать кондитерские изделия

знать:

- экономику отрасли;
- товароведение;
- качество продуктов и методы его оценки;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей, санитарно-пищевое законодательство организацию учёта на предприятиях, ценообразование и калькуляцию;
- требования к организации рабочих мест, работу цехов, формы обслуживания посетителей;
- механическую кулинарную обработку продуктов, тепловую кулинарную обработку продуктов;
- технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др., бутербродов, сладких блюд и горячих напитков;
- технологический процесс приготовления мучных и кондитерских изделий;
- технологический процесс полуфабрикатов;
- технологический процесс приготовления различного вида теста;
- способы украшения условия и сроки хранения, реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий;
- рецептуру приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских, булочных и кулинарных изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **306** ч., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **162** ч., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108** ч.;

самостоятельной работы обучающегося – **54** ч.;

учебной и производственной практики – **144**ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.7.1.	Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
ПК.7.2.	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
ПК.7.3.	Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1-7.3.	Раздел 1.Выполнение работ по профессии «Повар»	151	52	19		27		54	-
ПК 7.1-7.3.	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Кондитер»	155	56	19		27		54	-
									-
	Всего:	306	108	38		54		108	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер			
Раздел 1.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	151	
Тема 1.1 Получение полуфабрикатов кулинарной продукции	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы.	26	3
	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа: Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы.	15	
	Практические занятия 1.Расчеты при приготовлении полуфабрикатов	8	
ТЕМА 1.2. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд	Ассортимент и технология приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.	26	3
	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа: приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.	12	
	Практические занятия 1. Приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.	5	
	2. Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы	6	
Раздел 2.	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер	155	
Тема 2.1. Получение	Приготовление отделочных полуфабрикатов	26	

сложных отделочных полуфабрикатов	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа: Приготовление отделочных полуфабрикатов	14	
	Практические занятия Приготовление отделочных полуфабрикатов	8	
Тема 2.2. Особенности технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30	
	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа: Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	13	
	Практические занятия Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	11	
Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков Виды работ		108	
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей			
2. Приготовление супов		12	
3. Приготовление соусов		18	
4. Приготовление блюд и гарниров из круп. бобовых и макаронных изделий		12	
5. Приготовление хлеба		12	
6. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий		12	
7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема		12	
8. Приготовление тортов		6	
9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		12	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- плоттер;
- программное обеспечение общего назначения;

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха и рабочих мест:

- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2010. – 336с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2010. 304с.
3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2010. – 240с.
4. Дубцов Г.Г.. Технология приготовления пищи. -М.; Изд-во Мастерство, 2010. – 272с.

5. Качурина Т. А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2010г. – 272с.

6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалыб учеб. Пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд.центр «Академия» 2010. – 192с.

7. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 2010. – 112с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М. : Изд. центр «Академия», 2010. – 288с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства и обслуживания», «Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженернопедагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов	1.Правильность применения экономически обоснованных приёмов, технологии, организации труда в общественном питании. 2. Верность проведения органолептической оценки качества различных групп продовольственных товаров. 3. Способность рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве. 4.Осуществление хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами. 5. Расчёт энергетической ценности пищевых рационов по определенной методике. 6. Соблюдение гигиены труда, выполнение санитарных норм, предотвращение возникновения пищевых отравлений, согласно требованиям СанПиНа.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК
ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья	1.Правильность использования Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий для расчёта количества сырья по нормативам. 2. Правильность документального оформления отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех 3. Организация рабочего места, подбор оборудования , инвентаря в соответствии с технологическим процессом и требованиями по ОТ и ТБ. 4. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья в соответствии с технологией, ОСТами, ТУ, ТИ.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК
ПК. 07.03. Владеть технологией приготовления	1. Правильность применения технологии приготовления конкретных блюд и кулинарных	Оценка защиты практического задания; органолептическая оценка

блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.	изделий. 2. Осуществление правильного порционирования (комплектация) блюд и раздачи блюд массового спроса. 3. Верное определение качества приготовляемой пищи в соответствии с органолептическими показателями.	готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК
---	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.	Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	Защита отчета по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.	Наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационнокоммуникационных технологий.	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Наблюдение
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности; - ведение здорового образа жизни; - проявление патриотизма и любовь к Родине.	Наблюдение

Требования к результатам профессионального обучения:

Согласно ЕТКС должностные обязанности профессии 12901 «Кондитер»: ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.