

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УМР

Косов С.А. Косова
« 15 » 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура

2023

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчики:

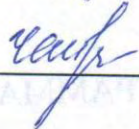
Чайкова Вера Владимировна, преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 7 от «9» 06 2023 г.

Председатель:  О.А. Дубинкина

Преподаватель: 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности ВД.7 Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1.	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2.	Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога
ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов
ПК 7.4.	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы
ПК 7.5.	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 7.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.8.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; приготовления основных супов и соусов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки мяса и домашней птицы и полуфабрикатов из них; подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовления сладких блюд и напитков
уметь	проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий
знать	ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; температурный режим и правила приготовления блюд; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; правила проведения бракеража; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	350
на освоение МДК 07.01	80
на практики, в том числе:	
учебную	108
производственную	144
на консультации	10
на промежуточную аттестацию	8

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				В том числе		учебная	производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	7	8	9				
ПК 7.1-7.8 ОК	МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	80	72	8				
ПК 7.1-7.8	Учебная и производственная практика	252				108	144	
	Консультации	10						
	Промежуточная аттестация	8						
	Всего:	350	72	8		108	144	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	80
Тема 1.1. Организация рабочего места повара	Содержание учебного материала	8
	1 Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	
	2 Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Правила и технологии расчетов с потребителями	
	3 Технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, вес измерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	
	4 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	
	5 Оборудование для раздачи пищи. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности	
Тема 1.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	6
	1 Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	
	2 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов, с учетом соблюдения требований к качеству	
	3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд и гарниров из овощей и грибов	

Тема 1.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		6
	1	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	
	2	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	
	3	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	
	4	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем	
	5	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
	Практические занятия		2
	1	ПР № 1. Приготовление блюд из творога. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из творога. Оценка качества кулинарной продукции	
Тема 1.4 Приготовление основных супов и соусов	Содержание учебного материала		10
	1	Приготовление бульонов и отваров, простых супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов	
	Практические занятия		2
	1	ПР № 2. Приготовление заправочных супов. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск заправочных супов. Оценка качества готовой кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке	
Тема 1.5 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление	Содержание учебного материала		14
	1	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	
	Практические занятия		2
	1	ПР № 3. Приготовление блюд из рыбы жареной. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из жареной, рыбы. Оценка качества кулинарной продукции	
Тема 1.6 Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала		14
	1	Подготовка полуфабрикатов из мяса. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса. Приготовление и оформление простых блюд из мяса	
	2	Подготовка полуфабрикатов из мясных продуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мясопродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из мясных продуктов	
	3	Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	
	Практические занятия		2

	1	ПР № 4. Приготовление блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками. Оценка качества кулинарной продукции	
Тема 1.7 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		8
	1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	
	2	Приготовление и оформление салатов	
	3	Приготовление и оформление простых холодных закусок	
Тема 1.8 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала		4
	1	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	
	2	Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков	
Тема 1.9 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Содержание учебного материала		2
	1	Подготовка и обработка сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, и изделий из него. Оценка качества готовых изделий	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 07.01			6
1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)		
2	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		
3	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов		
4	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
5	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки		
Учебная практика по ПМ.07. Виды работ.			108
1	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование		
2	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка		
3	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		
4	Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		
5	Приготовление супов и соусов		
6	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы		
7	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		

8	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
9	Приготовление сладких блюд и напитков	
10	Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом	
Производственная практика. Виды работ		144
1	Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Изучение производственной инструкции повара. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, вес измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	
2	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	
3	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка	
4	Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд и кулинарных изделий	
5	Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом	
Экзамен (6 семестр)		8
Консультации		10
Всего:		350

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие:

учебного кабинета: Техническое оснащение и организация рабочего места;

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря),

раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (плакаты).

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. И.П. Самородова Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова – 2 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

2. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: ИЦ «Академия», 2019. – 432 с.

3. Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции М.: ИЦ «Академия», 2017 г.

4. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: ИЦ «Академия», 2013 г. – 256 с.

5. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания . ИЦ «Академия», 2014 г. – 320 с.
6. Н.А. Анфимова Кулинария М. ИЦ «Академия», 2014 г. – 400 с.
7. Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.07

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
Профессиональные компетенции	Показатели освоённости компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; эстетично оформлять блюда; проводить оценку качества блюд (бракераж)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Правильное применение профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям задания. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Тестирование
ПК 7.2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога			
ПК 7.3. Приготовление супов и соусов			
ПК 7.4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы			
ПК 7.5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			Экзамен по ПМ.07 Оценка результатов выполнения практической работы
ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков			
ПК 7.8. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него			