

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3 5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить горячую кулинарную продукцию.

ПК 7.2. Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию.

ПК 7.3. Готовить сладкие блюда и напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована после соответствующей корректировки в программах:

- подготовки по профессиям рабочих ОК-016 94:

ОКПРН № 16675 Повар,

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:

- приготовления супов, соусов, горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления холодных блюд и закусок;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;

знать:

- ассортимент кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста,
- рыбы, мяса и птицы; холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной продукции;
- основные критерии оценки качества кулинарной продукции;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления различных видов кулинарной продукции;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции, правила их безопасного использования;
- технологию приготовления кулинарной продукции;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи различной кулинарной продукции;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – 337 часов;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – 261 час,

в том числе:

- теоретические занятия – 76 часов
- практические занятия - 77 часов;
- самостоятельная работа – 76 часов
- учебная практика – 72 часа;
- производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Готовить горячую кулинарную продукцию
ПК 7.2	Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию
ПК 7.3	Готовить сладкие блюда и напитки
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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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 с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1 – 7.3 ОК 1. – ОК 9.	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар» (в т.ч. дифференцированный зачет)	229	153	77	76		-
ПК 7.1 – 7.3	Учебная практика	72				72	
ПК 7.1 – 7.3	Производственная практика	36					36
Всего		337	153	77	76	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.)

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК.) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»		229		
МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		229		
Тема 1 <i>Механическая кулинарная обработка сырья</i>	Содержание учебного материала	30	2	
	Технология обработки овощей. Требования к качеству. Правила хранения обработанных овощей. Технология обработки рыбы. Полуфабрикаты из рыбы. Требования к качеству. Правила хранения. Технология обработки мяса и субпродуктов. Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины. Требования к качеству. Правила хранения. Технология обработки птицы. Полуфабрикаты из птицы. Требования к качеству. Правила хранения.	18		
	Практические занятия	12		
	№1	Составление таблицы по заданным условиям		
	№2	Составление таблицы по заданным условиям		
№3	Составление таблицы по заданным условиям			
Тема 2 <i>Технология приготовления супов и соусов</i>	Содержание учебного материала	32	2	
	Классификация супов. Технология приготовления заправочных супов. Требования к качеству. Правила хранения. Классификация соусов. Технология приготовления горячих и холодных соусов. Требования к качеству. Правила хранения.	16		
	Практические занятия	16		
	№4	Составление технологических карт по заданным условиям		
	№5	Составление технологических карт по заданным условиям		
№6	Составление технологических карт по заданным условиям			

	№7	Составление технологических карт по заданным условиям			
Тема 3 <i>Технология приготовления блюд из овощей</i>	Содержание учебного материала		14	2	
	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из овощей.		6		
	Практические занятия		8		
	№8	Составление технологических карт по заданным условиям			
	№9	Составление технологических карт по заданным условиям			
Тема 4 <i>Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	Содержание учебного материала		24	2	
	Технология приготовления блюд из круп. Технология приготовления блюд из бобовых. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из творога. Технология приготовления блюд из теста. Требования к качеству. Правила хранения.		12		
	Практические занятия		12		
	№10	Составление технологических карт по заданным условиям			
	№11	Составление технологических карт по заданным условиям			
	№12	Составление технологических карт по заданным условиям			
	Тема 5 <i>Технология приготовления блюд из рыбы</i>	Содержание учебного материала		12	2
		Классификация блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы с костным скелетом. Требования к качеству. Правила хранения.		4	
Практические занятия		8			
№13		Составление технологических карт по заданным условиям			
№14		Составление технологических карт по заданным условиям			
Тема 6 <i>Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы</i>	Содержание учебного материала		16	2	
	Классификация блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Классификация блюд из птицы. Технология приготовления блюд из птицы.		8		

	Требования к качеству. Правила хранения.		
	Практические занятия	8	
	№15 Составление технологических карт по заданным условиям		
	№16 Составление технологических карт по заданным условиям		
Тема 7 <i>Технология приготовления холодных блюд и закусок</i>	Содержание учебного материала	12	2
	Классификация холодных блюд и закусок Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов. Технология приготовления холодных закусок Требования к качеству. Правила и сроки хранения.	4	
	Практические занятия	8	
	№17 Составление технологических карт по заданным условиям		
	№18 Составление технологических карт по заданным условиям		
Тема 8 <i>Технология приготовления сладких блюд и напитков</i>	Содержание учебного материала	11	3
	Классификация сладких блюд. Технология приготовления сладких горячих и холодных блюд Требования к качеству. Правила хранения. Классификация напитков. Технология приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству. Правила хранения.	6	
	Практические занятия	5	
	№19 Составление технологических карт по заданным условиям		
	№20 Составление технологических карт по заданным условиям		
Дифференцированный зачет		2	
Внеаудиторная самостоятельная работа		76	
Тематика примерной внеаудиторной самостоятельной работы			
Поиск информации и подготовка сообщений, докладов, рефератов, дидактического материала.			
Учебная практика		72	
Освоение приемов приготовления супов и соусов Освоение приемов приготовления блюд из овощей и грибов. Освоение приемов приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			

<p>Освоение приемов приготовления блюд из рыбы. Освоение приемов приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Освоение приемов приготовления бутербродов, салатов, холодных закусок Освоение приемов приготовления сладких блюд и напитков Дифференцированный зачет</p>		
<p>Производственная практика. Виды работ (на 3 разряд выполняется подготовка полуфабрикатов, подготовка и приготовление заготовок по заданию повара). На 4 разряд самостоятельное выполнение работ по подготовке и приготовлению заготовок Выполнение работ по приготовлению супов. Выполнение работ по приготовлению соусов. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов. Выполнение работ по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Выполнение работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок. Выполнение работ по приготовлению сладких блюд и напитков. Комплексный дифференцированный зачет (ПП.01, ПП.02, ПП.07)</p>	36	
Итого	337	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебного *кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.*

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Реализация программы предполагает наличия *учебного кулинарного цеха.*

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара в предприятии общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2017 г.

дополнительные источники:

ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение модуля проходит параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ. 01.«Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин.

Изучение теоретического материала происходит в кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Практические занятия проходят в кабинете.

Учебная практика проводится концентрированно, после изучения теоретического материала 6 раз в неделю по 6 часов во втором семестре.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях общественного питания. Часы производственной практики реализуются в VI семестре, 36 часов в неделю.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится

постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Часы на изучение междисциплинарного курса выделены из вариатива – 337 часов. Эти часы отведены с целью усвоения знаний и освоения умений по технологии приготовления блюд, кулинарных изделий, необходимых для получения квалификации по профессиям повар.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов во втором семестре: по МДК – проводятся в виде тестирования, по учебной практике – в форме проверочных практических работ.

Дифференцированные зачеты по производственной практике проводятся в форме практической работы. Дифференцированные зачеты по производственной практике могут быть представлены в форме отчета об освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный). Экзамен квалификационный проводится в виде практического задания. На экзамен могут быть представлены работы позволяющие оценить готовность обучающегося к выполнению данного вида профессиональной деятельности, а также представлены отчетные материалы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить горячую кулинарную продукцию.	соответствие органолептической оценки качества продуктов и готовой продукции требованиям нормативно-технологической документации;	Практические занятия № 1 - 16 Тестирование. Наблюдение в процессе практики Внеаудиторная самостоятельная работа (ВСР) Подготовка сообщений по заданным темам по теме
	соблюдение правильной последовательности приемов и технологических операций приготовления горячей кулинарной продукции. в соответствии с технологической документацией;	
	обоснованность выбора оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячей кулинарной продукции, в соответствии правилами технологического процесса	

	<p>обоснованность выбора режимов хранения полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.</p> <p>выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией;</p>	
ПК 7.2. Готовить холодную кулинарную продукцию.	соответствие органолептической оценки качества продуктов и готовой продукции требованиям нормативно-технологической документации;	<p>Практические занятия № 17, 18</p> <p>Тестирование.</p> <p>Наблюдение в процессе практики</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа (ВСР)</p> <p>Подготовка сообщений по заданным темам по теме</p>
	соблюдение правильной последовательности приемов и технологических операций приготовления холодной кулинарной продукции. в соответствии с технологической документацией;	
	обоснованность выбора оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодной кулинарной продукции, в соответствии с правилами технологического процесса	
	обоснованность выбора режимов хранения полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.	
	выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией;	
ПК 7.3. Готовить сладкие блюда и напитки.	соответствие органолептической оценки качества продуктов и готовой продукции требованиям нормативно-технологической документации;	<p>Практические занятия № 19, 20</p> <p>Тестирование.</p> <p>Наблюдение в процессе практики</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа (ВСР)</p> <p>Подготовка сообщений по заданным темам по теме</p>
	соблюдение правильной последовательности приемов и технологических операций приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с технологической документацией;	
	обоснованность выбора оборудования, инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд и напитков, в соответствии с правилами технологического	

	процесса	
	обоснованность выбора режимов хранения полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.	
	выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
общие ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участие в конкурсах предметных недель, – участие в конкурсах профмастерства; 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременность выполнения заданий; – качественность выполненных заданий. 	Анализ результатов практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы Ведомости результатов обучения по периодам
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	– правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов, видов деятельности;	.Результаты выполнения заданий и характеристики по учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – обзор публикаций в профессиональных изданиях. 	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме).
ОК 5. Использовать	– использование информационных	Результаты

информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	в	технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – соблюдение норм деловой культуры; – соблюдение этических норм.	Характеристики по учебной и производственной практике. Результаты участия в командных мероприятиях.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.		– организация и руководство бригадой при выполнении практических занятий; – организация и руководство членами группы в мероприятиях по внеклассной работе; – участие в общественной жизни лица	Отчеты по производственной практике. Результаты участия в конкурсах, соревнованиях. Фотоотчеты.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		– составление перспективного плана профессионального и личностного саморазвития;	Аттестационные листы-характеристики Отчеты и фотоотчеты о посещении мастер-классов, конкурсов и фестивалей профессиональной направленности.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности		– анализ инноваций в области профессиональной деятельности;	Отзывы преподавателя, мастера и работодателя