

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.07 «Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар»

Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии «Повар» » и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.7.	

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Общие компетенции
1	2
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Перечень профессиональных компетенций

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в

соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;

- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;

- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;

- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;

- приготовления каш и гарниров из круп;

- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;

- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;

- приготовления блюд из яиц;

- приготовления блюд из творога;

- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;

- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;

- приготовления горячих напитков;

- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;

- приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;

- приготовления и оформление супов, бульонов и отваров;

- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

- процеживания, протираания, замешивания,

измельчения, фарширования, начинка продукции порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;

- оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;

- приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия;

- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам; - оценивать качество готовых блюд и изделий;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству, срокам и условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- температурный режим и правила охлаждения,

- замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи готовых блюд и напитков;
 - правила проведения бракеража;
 - правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

Личностные результаты реализации программы

Личностные результаты реализации программы	Код личностных результатов
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской	ЛР 12

ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
--	--

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 294

в том числе в форме практической подготовки - 56

Из них на освоение - 40 часов

в том числе самостоятельная работа - нет

практики, в том числе учебная - 72

производственная - 108

курсовой проект - нет

Квалификационный экзамен - нет