

Аннотация к программе
Профессионального модуля
ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей профессии
16675 Повар

Разработчики: Баскакова Т.В., Шумилкина М.Н. - преподаватели, Шаповалова С.Н. - зам. директора по УМР, Топчей Т.И. - методист, Ключко Н.Г. - старший мастер

Согласовано: ИП «Абачараев АС» «Золотой колос» Шкориненко Е.Д. - заместитель директора по производству

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

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:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- 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, мучных 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;
- 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;

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

Код	Наименование результата обучения
ПК.7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК.7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.7.3	Готовить основные супы и соусы.
ПК.7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК.7.5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы
ПК.7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски
ПК.7.7	Готовить и оформлять 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.	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 (подчинённых), 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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Всего	504
Учебная нагрузка	384
Аудиторная нагрузка	186
в т.ч. практические работы практические занятия	108
Самостоятельная внеаудиторная работа	120
Учебная практика	54
Производственная практика	144

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов; подготовка приностей и приправ

Тема 1.2. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов.

Раздел 2. «Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Тема 2.1. «Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»

Тема 2.2. «Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога»

Тема 2.3 «Технология приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем»

Раздел 3. «Технология приготовления супов и соусов»

Тема 3.1. «Технология приготовления бульонов, отваров, супов»

Тема 3.2. «Технология приготовления соусов, отдельных компонентов и соусных п/ф»

Раздел 4. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»

Тема 4.1. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы

Тема 4.2. «Технология приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом»

Раздел 5. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Тема 5.1. «Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы»

Тема 5.2. «Технология приготовления и оформления блюд из мяса»

Тема 5.3. «Технология приготовления и оформления блюд из домашней птицы»

Раздел 6. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

Тема 6.1. «Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями»

Тема 6.2. Технология приготовления и оформления салатов.

Тема 6.3. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Тема 7.1. Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд

Тема 7.2. Технология приготовления холодных и горячих напитков.

Условия реализации профессионального модуля.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно - планирующей документации
- оборудование:

Скуттер SIRMANC4

Совощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30

Сблендеры MACAP P 102

Сбликсеры ROBOT COUP

Смиксеры Cenwood. B5D

Схолодильник POLAR ШХ-0,7

Схолодильник ШВУП 1 ТУ - 0,7 М

Сфритюрница FR 6+6

Сгриль контактный CORT LR

Сплита ЭП - 4 ЖШ

Слайсер ES

Спароконвектомат FEV 64 М

Спароконвектомат SCC 61

Спечь конвекционная XF 190

Свесы настольные АД - 1, SW - 10

Свесы порционные CAS SW - 5

- посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаг, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. -М. : Издательский центр «Академия», 2012.

- 352 с.

Дополнительные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.- СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. - Ростов-н-Д.: Феникс, 2006. - 320 с.
3. Беляев М.И. Винокуров Г.А. Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания
- М Экономика, 2006-184 с.
4. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие - М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2005 - 320 с.
5. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М. : ФОРУМ, 2008. - 400 с.