

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

**Разработчики:** Баскакова Т.В., Работа Т.Ю. – преподаватели, Топчей Т.И. - методист, Шумилкина М.Н.–зам. директора по УПР,

**Согласована ООП:** ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин; ООО «Янтарь Дон» - директор Л.М.Скрипченко; Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ – директор А.Г.Киблицкий

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

**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:**

- 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, протирания, 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 рецептов 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.

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.	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

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.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>370</b>
Учебная нагрузка	364
Аудиторная нагрузка	148
в т.ч. практические работы	54
практические занятия	8
Самостоятельная внеаудиторная работа	6
Учебная практика	72
Производственная практика	144

## СОДЕРЖАНИЕ

### **Раздел 1. «Организация процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса»**

Тема 1.1 Организация работ по выпуску продукции массового спроса

Тема 1.2 Подготовка рабочего места и техническое оснащение работ по выпуску продукции массового спроса

### **Раздел 2. «Виды, характеристика, подготовка сырья и продуктов»**

Тема 2.1 Характеристика сырья

Тема 2.2 Подготовка сырья и продуктов

### **Раздел 3. «Ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации горячих блюд массового спроса»**

Тема 3.1 Подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов

Тема 3.2 Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей, грибов

Тема 3.3 Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, кукурузы, яиц, творога

Тема 3.4 Приготовление и оформление блюд из теста

Тема 3.5 Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов

Тема 3.6 Подготовка полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря

Тема 3.7 Приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом, из морепродуктов

Тема 3.8 Подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы

Тема 3.9 Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы

### **Раздел 4. «Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента массового спроса»**

Тема 4.1 Приготовление бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями

Тема 4.2 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

## **Раздел 5. «Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков»**

Тема 5.1 Приготовление сладких блюд, десертов

Тема 5.2 Приготовление 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:
- посуда, инвентарь:

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», 2018. – 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. Богушева 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.