

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом № 1565 Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г.) и Профессиональных стандартов «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н, «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. №597н.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

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

знать:

– требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

– видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ним;

– требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий и закусок различного ассортимента;

– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

уметь:

– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; о распознавать недоброкачественные продукты;

– выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– своевременно оформлять заявку на склад;

– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

– проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать

товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт:

– подготовки, уборки рабочего места;

– подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

– приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, подготовке и хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов промышленного производства;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

выполнять трудовые действия (ПС «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н):

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технология приготовления и оформление холодных и горячих десертов;
- контроль хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

выполнять трудовые действия (ПС «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. №597н):

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;

– изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;

– изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;

– изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;

– презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

уметь:

– рассчитывать выход продукции в ассортименте;

– 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:

– принципы и виды планирования работы бригады (команды);

– 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.