

Аннотация профессионального модуля
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих»
специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания»
Рабочая программа профессионального модуля соответствует требованиям
ФГОС СПО по специальности «19.02.10 Технология продукции
общественного питания»

1. Место профессионального модуля в структуре учебного плана

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в состав профессионального цикла учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом безопасности продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

- оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;

- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;

- основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;

- методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;

- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;

- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;

- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления

простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;

- технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;

- технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;

- органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;

- правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;

- технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;

- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;

- температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3; ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3; ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3; ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4; ПК-5.1, ПК-5.2; ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3 ПК-6.4 ПК-6.5.

4. Содержание профессионального модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)

МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»

Раздел 1. Разработка и приготовление блюд народов Урала

Тема 1.1. Разработка и приготовление блюд народов Урала.

МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Раздел 1. Разработка и приготовление кондитерских изделий из теста

Тема 1.1. Разработка и приготовление кондитерских изделий из теста.

Практика является обязательным разделом образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика

Ознакомление с предприятием

Технология обработки сырья и приготовление блюд

Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий

Правила техники безопасности и охрана труда на предприятии

Работа с нормативно-технологической документацией

Производственная практика (по профилю специальности)

Ознакомление с предприятием

Ассортимент сложной горячей и холодной кулинарной продукции

Ассортимент и требования к качеству мучных кондитерских изделий

Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции

Потери при тепловой обработке различных полуфабрикатов

Разработка технико-технологических карт

5. Объем профессионального модуля:

МДК 07.01 – 52 (в том числе ауд.– 34, см. р. – 18).

МДК 07.02 – 54 (в том числе ауд.–36, см. р. – 18).

Продолжительность учебной практики – 1 неделя, 36 часов

Продолжительность производственной практики (по профилю специальности) – 1 неделя, 36 часов

6. Форма контроля:

МДК 07.01 – текущий контроль, 6 семестр

МДК 07.02 – текущий контроль, 6 семестр

Учебная практика – дифференцированный зачет, 6 семестр

Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет, 6 семестр

Квалификационный экзамен - 6 семестр

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Тарасов И.А.