

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПОВАР, КОНДИТЕР

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер и входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
1.	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
1.	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
1.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из

	мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
1.	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
1.	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК	
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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
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.
ОК10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 474 часа, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 44 часа.

Всего занятий 430 часов:

Теоретического обучения 78 часов;

Лабораторные занятия 76 часов;

Практические занятия 20 часов;

Практика 252 часа;

учебная практика 108 часов;

производственная практика 144 часа;

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;
Экзамен 12 часов.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел модуля 1.Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

Тема 1.1. Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Обработка сырья и использование овощей и грибов.

Тема 1.2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей.

Тема 1.3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.

Тема 2.1. Ассортимент и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий, муки.

Тема 2.2.Ассортимент и пищевая ценность молочных и жировых продуктов, яиц и творога.

Тема 2.3.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.

Тема 2.4. Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров яиц и творога.

Раздел 3. Приготовление супов и соусов

Тема 3.1.Классификация, пищевая ценность супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов

Тема 3.2. Приготовление, оформления и правила подачи заправочных супов, картофельных супов, супов с макаронными изделиями.

Тема 3.3. Приготовление, оформления и правила подачи молочных холодных и сладких супов.

Тема 3.4. Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление основных соусов и их производных.

Раздел 4.Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

Тема 4.1. Классификация, пищевая ценность рыбы, рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Тема 4.2.Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки.

Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы.

Тема 4.4. Приготовление, оформление и отпуска блюд запеченной рыбы

Тема 4.5.Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы.

Тема 4.6.Характеристика и пищевая ценность нерыбного сырья. Обработка нерыбного сырья.

Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 5.1.Классификация, пищевая ценность, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

Тема 5.2.Механическая кулинарная обработка мяса

Тема5.3.Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.

Тема 5.4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса.

Тема 5.5.Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.

Тема 5.6.Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.

Тема 5.7.Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной птицы.

Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.

Тема 5.8. Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной птицы.

Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.

Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Тема 6.1. Классификация, пищевая ценность, холодных блюд и закусок.

Тема 6.2. Ассортимент холодных блюд и закусок Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 6.3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков

Тема 7.1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд.

Тема 7.2. Приготовление горячих напитков

Тема 7.3. Приготовление холодных напитков

Раздел 8. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Тема 8.1. Классификация, ассортимент, характеристика сырья химический состав хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий

Тема 8.2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.

Тема 8.3. Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству.

Тема 8.4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.

Тема 8.5. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста полуфабриката и изделий из него

Тема 8.6. Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него

Тема 8.7. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способом, оформление пряников, батончиков, коврижек

Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.

Тема 2.2. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, пирожных с различными кремами.

Тема 2.3. Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов.

Тема 2.4. Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов.

Тема 2.5. Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- лекции с проблемным изложением,
- лекции – дискуссии,

- написание рефератов,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные работы
- практические работы.

Составитель: Сергеева.Е.А.