

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа ПМ) является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК» в части освоении основного вида деятельности.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля**

### Вариативная часть

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания;
- выбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного пользования им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдения санитарно гигиенических требований и требований охраны труда;
- Подготовки сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий;
- приготовления блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога

- приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршем, пиццы;

- приготовления холодных и горячих сладких напитков, блюд, десертов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок, супов, соусов, и соусных полуфабрикатов;

- порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;

- 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;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- 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:**

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых

продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;

- правила пользования сборником 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;

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- состав пищи и ее калорийность;

- способы и условия хранения продуктов.