

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего 16675 «Повар»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа ПМ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ГМК» в части освоения вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, повышении квалификации работников общественного питания при наличии основного общего и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа ПМ составлена для очной и заочной форм 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:

Код	Наименование результата обучения
ПО 1	подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания
ПО 2	выбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного пользования им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПО 3	соблюдения санитарно гигиенических требований и требований охраны труда
ПО 4	Подготовки сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
ПО 5	Подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
ПО 6	Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий;
ПО 7	приготовления блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога
ПО 8	приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршем, пиццы
ПО 9	приготовления холодных и горячих сладких напитков, блюд, десертов
ПО 10	приготовления и оформления холодных блюд и закусок, супов, соусов, и соусных полуфабрикатов
ПО 11	порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ПО 12	приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий
ПО 1	упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

уметь:

Код	Наименование результата обучения
У 1	производить работы по подготовке рабочего места и технологического

	оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
У 2	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
У 3	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
У 4	отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;
У 5	аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
У 6	производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
У 7	эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

Код	Наименование результата обучения
3 1	рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3 2	требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
3 3	технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий
3 4	правила пользования сборником рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
3 5	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
3 6	пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
3 8	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
3 9	состав пищи и ее калорийность
3 10	рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий способы и условия хранения продуктов.