

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 19:34:25

Уникальный программный идентификатор:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffa0ee37e73fa19

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ОПСПО ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД), выполнение работ по профессии рабочего (повара) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной переподготовке работников в системе общественного питания, при освоении профессии рабочего при наличии среднего (полного) общего и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- контроля выполнения помощником повара заданий;

- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и

кулинарных изделий

- нарезки и формовки овощей и фруктов

- приготовления и оформления холодных и горячих закусок

- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд

- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов

- приготовления и оформления горячих и холодных соусов

- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов

- приготовления и оформления блюд из рыбы

- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней

птицы и дичи

- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий

- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста

разнообразного ассортимента

- приготовления и оформления холодных и горячих десертов

- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных)

блюд

- контроля хранения и расхода продуктов на производстве

- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от

изменения спроса

- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- способы организации питания, в том числе диетического
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.

3. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 494 часа, включая;
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 258 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной практики – 72 часа,
производственной практики – 108 час.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

4. Вид промежуточной аттестации: экзамен квалификационный