

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.08.2025 14:59:05
Уникальный программный ключ:
71183e1134e5e5206d480271b3c1a975e6f

Аннотация

Профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

уметь:

У1 - изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

У2 - готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

У3 - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У4 - творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У5 - готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У6 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У7 - составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У8 - проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

У9 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;

У10 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям

приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;

знать:

31 - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

32 - технологию приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

33 - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

34 - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий и их тепловой обработке;

35 - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качества блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

36- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

37 - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

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

39 - специфику производственной деятельности организации питания, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

310 - организацию питания, в том числе диетического;

311 - принципы и приемы презентации блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Общая трудоемкость профессионального модуля (при очной форме обучения)

всего – 204 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа,

включая:

- учебной практики – 72 часа;

- производственной практики – 108 часов;

- промежуточной аттестации – 24 часа.

Содержание профессионального модуля должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению следующих профессиональных модулей образовательной программы, прохождения производственной практики (по профилю специальности), государственной итоговой аттестации и овладение общими и профессиональными компетенциями (ОК):

Код Наименование результата обучения

ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2 Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и приготовления полуфабрикатов.

ПК 7.3 Владеть технологией приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, осуществлять их порционирование (комплектацию) и раздачу блюд массового спроса.

ПК 7.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.5 Организовывать уборку и мойку оборудования и инвентаря.

ПК 7.6 Организовывать хранение продуктов, посуды и инвентаря.

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 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения: экзамен в 7-ом семестре, квалификационный экзамен в 7 –ом семестре