Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 18:35:48
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

Аннотация

Профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь)

Профессиональный модуль ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь*)* специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональный модуль ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь) входит в профессиональный модуль и является обязательной в структуре основной профессиональной программы.

Количество часов на освоение программы (по очной форме обучения):

максимальная учебная нагрузка обучающегося –212 часов, в том числе:

МДК 07.01 – 56 часов,

УП 07.01 – 72 часа,

ПП 07.01 – 72 часа,

самостоятельная работа – 2 часа,

промежуточная аттестация – 10 часов.

Основные разделы и темы профессионального модуля:

Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.

Тема 1.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов

Тема 1.3. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса

Тема 1.4. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции массового спроса

Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов.

Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.

Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев).

Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога.

Тема 2.8. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса.

Тема 2.9. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

Тема 2.10Технологический процесс приготовления диетических (лечебных) блюд.

Раздел 3. Заключительный этап практики

Тема 3.1. Демонстрационный экзамен.

В результате изучения профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких

профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь) должен:

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, дичи;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, дичи;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, дичи;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд и гарниров;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- современные методы консервирования (WSR);
- различные методы приготовления кулинарной продукции одновременно (WSR);
- современные тенденции в оформлении и подачи различных блюд (WSR);

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные и экзотические виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных и сложных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым и сложным блюдам из рыбы, нерыбных продуктов моря;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы нерыбных продуктов моря;
- производить обработку рыбного сырья;
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы;
- готовить и оформлять простые и сложные блюда из рыбы с костным и хрящевым скелетом;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы, дичи и соответствие технологическим требованиям к простым и сложным блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы, дичи;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, дичи;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие техническим требованиям к простым и сложным сладким блюдам, и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд;

- использовать современные методы консервирования (WSR);

- компилировать различные методы приготовления кулинарной продукции одновременно (WSR).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности.

ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.

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

ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания. Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Вид промежуточной аттестации по очной форме обучения– квалификационный экзамен в 3 семестре