

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок получения СПО 2 года 10 месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки и специалистов среднего звена

Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включен в профессиональный цикл ППССЗ по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цель изучения модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности (выполнение работ по профессии «Повар», «Бармен») и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар», МДК.07.02 Выполнение работ по профессии «Бармен» и производственную практику.

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» с присвоением 4 разряда состоит из разделов:

Раздел 1. Проводить подготовку мяса, рыбы и домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.

Раздел 2. Проводить приготовление канапе, легких и холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. Проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 4. Проводить приготовление соусов и супов

Раздел 5. Проводить приготовление холодных и горячих десертов

Раздел 6. Проводить приготовление мучных кулинарных изделий

МДК.07.02 Выполнение работ по профессии «Бармен» с присвоением 4 разряда состоит из разделов:

Раздел 1. Подготовка бара к работе

Раздел 2. Приготовление ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков.

Раздел 3. Приготовление ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные,

ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- механической обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов;
- механической обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов;
- разработки ассортимента холодных блюд из овощей, супов, соусов, мясных, рыбных, сладких блюд и напитков, изделий из теста;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления холодных и горячих блюд и соусов;
- приготовления холодных и горячих блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, холодных закусок, горячих блюд их оформление и отделки;
- декорирования блюд;
- контроля качества и безопасности холодных и горячих блюд и соусов;
- оформления барной стойки;
- соблюдения правил хранения посуды, барных аксессуаров и инструментов;
- соблюдения правил хранения спиртных и других напитков;
- применения посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок;
- соблюдения правил хранения льда;
- разработки ассортимента коктейлей, чая, кофе;
- правил подачи ограниченного ассортимента холодных блюд и закусок;
- соблюдение правил этикета;
- разработки ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок и напитков;
- разработки ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков;
- применения посуды и инвентаря для холодных и горячих блюд и закусок;
- правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков

уметь:

- приготавливать блюда и мучные кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- организовывать процесс приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов;
- применять навыки порционирования и раздачи блюд массового спроса;
- приготавливать ограниченный ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков;

- составлять карты вин и коктейлей;
- приготавливать ограниченный ассортимент холодных и горячих блюд и закусок;
- подавать горячие и холодные блюда и закуски;
- обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми к употреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками;
- оформлять витрины и барную стойку, содержать их в образцовом состоянии;
- вести учет, составлять товарный отчет и осуществляет сдачу наличных денежных средств и чеков.

знать:

- технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса;
- режимы и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жарки, припускания, выпечки);
- приготовление различных видов пассеровок;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья, правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, птицы;
- порядок обработки рыбы;
- порядок пользования сборником рецептуры;
- основные виды сырья и их кулинарное назначение, признаки доброкачественности сырья и органолептические методы их определения;
- условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, основы организации труда;
- рецептуры и технологию приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков;
- рецептуры и технологию приготовления ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок;
- правила отпуска, способы и правила выкладки товара на барной стойке и витрине;
- технику ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски;
- правила этикета и технику обслуживания посетителей за барной стойкой;
- правила расчета с потребителями;
- принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;
- правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов профессиональных компетенций: ОК 1-9; ПК 7.1.-7.11

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Бармен»

максимальной аудиторной нагрузки обучающегося – 58 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
производственной практики –180 часов.

7. Форма контроля

Итоговая аттестация: МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» -
другие формы контроля - 6 семестр

МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Бармен» - другие формы контроля -
6 семестр

Учебная практика - дифференцированный зачет – 6 семестр

Производственная практика - дифференцированный зачет – 6 семестр

Квалификационный экзамен -6 семестр

8. Составитель:

Виноградова В.А., преподаватель колледжа.