

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих**

*название профессионального модуля*

**1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"» и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

**Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления её целей, содержания, смены технологий.
ОК 10	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.
ОК 11	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм её регулирующих.

**Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1.	<i>Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"</i>
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и

ПК 7.3	кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>– Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>– Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>– Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара;</li> <li>– Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>– Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>– Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>– Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</li> <li>– Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</li> <li>– Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>– Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</li> <li>– Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>– Приготовления блюд из яиц по заданию повара;</li> <li>– Приготовления блюд из творога по заданию повара;</li> <li>– Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</li> </ul>
---------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</li> <li>– Приготовления горячих напитков по заданию повара;</li> <li>– Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</li> <li>– Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</li> <li>– Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>– Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</li> <li>– Процеживания, протираия, замешивания,измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;</li> <li>– Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>– Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</li> <li>– технологии приготовления кондитерских изделий</li> <li>– технологией приготовления блюд национальной кухни</li> </ul>
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>– Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>– Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</li> <li>– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</li> <li>– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</li> <li>– Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности</li> <li>– Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>– Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>– Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>– Правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> <li>– Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>– Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> <li>– Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>– Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</li> <li>– Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</li> <li>– Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>– Пищевая ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</li> <li>– Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;</li> </ul>
--	--

## 2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – **702** часов, в том числе:

МДК. 07.01 Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар – **300** часов, из них

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов

МДК. 07.02. Теоретическая подготовка по профессии 12901 Кондитер – **150** часов, из них

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

Производственной практики – **252** часов.

- промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – ...б.. часов.

## 3. Содержание профессионального модуля

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК 07.01 Повар

Раздел 1 Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров

Тема 1.1. Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов

Тема 1.2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов

Тема 1.3. Приготовление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Тема 1.4. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога для приготовления простых основных блюд

Тема 1.5. Приготовление каш и гарниров из круп

Тема 1.6. Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

Тема 1.7. Приготовление и оформление выпечных изделий из теста с фаршами

Тема 1.8. Приготовление простых блюд из яиц и творога.

Раздел 2. Приготовление простых супов и соусов

Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров

Тема 2.2. Приготовление основных супов

Тема 2.3. Приготовление основных соусов

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

Тема 3.1. Обработка рыбы с костным скелетом

Тема 3.2. Организация процесса и подготовка полуфабрикатов из рыбы

Тема 3.3. Приготовление простых блюд из рыбы

Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

Тема 4.1. Обработка четвертин говядины и полутуш телятины и подготовка отдельных частей говяжьего и телячьего мяса

Тема 4.2. Обработка полутуши свинины и подготовка отдельных частей свиного мяса

Тема 4.3. Обработка бараньих туш и подготовка отдельных частей бараньего мяса

Тема 4.4. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса

Тема 4.5. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов

Теме 4.6. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов  
Тема 4.7. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы  
Тема 4.8. Приготовление простых блюд из домашней птицы

Раздел 5. Приготовление и оформление простых холодных блюд  
Тема 5.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями  
Тема 5.2. Приготовление и оформление основных салатов  
Тема 5.3. Приготовление и оформление основных холодных закусок  
Тема 5.4. Приготовление и оформление основных холодных рыбных и мясных блюд

Раздел 6. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.

Тема 6.1. Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд  
Тема 6.2. Приготовление и оформление основных холодных и горячих напитков

МДК 07.02. Теоретическая подготовка по профессии Кондитер

Раздел 1. Приготовление и оформление простых основных хлебобулочных и кондитерских изделий

Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба  
Тема 1.2. Приготовление и оформление основных мучных блюд и кондитерских изделий  
Тема 1.3. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов

### **Производственная практика Виды работ:**

Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей

Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей Приготовление каш и гарниров из круп.

Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы Приготовление простых блюд из рыбы.

Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление простых блюд из домашней птицы Приготовление блюд из яиц

Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление простых мучных блюд

Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд Приготовление простых горячих напитков

Приготовление простых хлебобулочных изделий

Приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями  
Приготовление основных салатов

Приготовление основных холодных закусок

Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд Приготовление основных супов

Приготовление основных холодных и горячих соусов Приготовление основных блюд из овощей и грибов Приготовление основных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы  
Приготовление основных блюд из рыбы

Приготовление основных блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы  
Приготовление основных блюд из яиц, творога, макаронных изделий

Приготовление основных мучных блюд, основных холодных, горячих напитков

Организации рабочего места повара в производственном помещении в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

Оформления заказов на продукты, необходимые для приготовления кулинарной продукции;

Подготовки продуктов для приготовления блюд;

Оформления документации по приготовлению блюд Отпуска готовой продукции с раздачи

Упаковки кулинарной продукции для организации доставки потребителю

Расчета потребителей предприятий общественного питания

Использования высокотехнологичного оборудования при хранении и обработке продуктов; Использования высокотехнологичного оборудования при подаче блюд;

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной..

Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказ.

Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).



Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.