Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар», «Бармен»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок обучения 3 года 10 месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар», «Бармен»» 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. Цели изучения профессионального модуля

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

3. Структура профессионального модуля

МДК 07.01 состоит из разделов:

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

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

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

Раздел 4. Проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Раздел 5. Проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 6. Проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов, соусов и супов

Раздел 7. Проводить приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического назначения

МДК 07.03 состоит из разделов:

Раздел 1. Организовать подготовку бара к работе

Раздел 2. Организовать и приготавливать алкогольные и безалкогольные напитки

Раздел 3. Организовать обслуживание посетителей в баре. Отчетность бармена

Раздел 4. Проводить приготовление национальных холодных закусок и напитков

Производственная практика

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные и т. Д.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента сложных холодных блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, супов, соусов, мясных, рыбных, сладких блюд и напитков, изделий из теста;

– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов;

– проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов;

– организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов;

– приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

– сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, горячих блюд их оформление и отделки;

– декорирования блюд;

– контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих блюд и соусов.

– оформления барной стойки;

– соблюдения правил хранения посуды, барных аксессуаров и инструментов;

– соблюдения правил хранения спиртных и других напитков;

– соблюдения сроков и условий хранения профессиональных заготовок;

– применения посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок;

– соблюдения правил хранения льда;

– разработки ассортимента коктейлей, чая, кофе;

– правил подачи холодных блюд и закусок;

– создания комфортных условий для гостя;

– соблюдение правил этикета.

вариативная часть практического опыта:

– разработки ассортимента блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– организации технологического процесса приготовления блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– проверки и контроля качества и безопасности блюд диетического и лечебно-профилактического назначения.

– разработки ассортимента национальных холодных закусок и напитков;

– применения посуды и инвентаря для национальных холодных закусок и напитков;

– правил подачи национальных холодных закусок и напитков.

уметь:

– приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой и сложной кулинарной обработки;

– осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;

– применять механические, тепловые, гидромеханические, химические и другие способы обработки овощей;

– организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

– применять навыки порционирования и раздачи блюд массового спроса.

– осуществлять подачу закусок, десертов, кондитерских изделий;

– приготавливать классические безалкогольные, тропические коктейли;

– использовать барную посуду и аксессуары для приготовления и подачи чая, кофе, шоколада;

– составлять карты вин и коктейлей.

вариативная часть умений:

– использовать различные технологии приготовления блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюд диетического и лечебно-профилактического назначения.

– приготавливать национальные холодные закуски и напитки;

– правильно подавать национальные холодные закуски и напитки;

– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении национальных холодных закусок и напитков.

знать:

– рецептуры блюд;

– технологию приготовления блюд;

– требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации;

– классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение;

– органолептические методы определения доброкачественности сырья;

– правила, приемы и последовательность выполнения операций;

– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

– основные правила этикета и технику обслуживания за барной стойкой и в зале;

– классификацию виноградных вин, ликеров, игристых вин, крепленых вин, крепких алкогольных напитков;

– правила подачи водки, виски, коньяка, бренди, джина, рома, текилы;

– способы приготовления и оформления смешанных напитков;

– рецептуры классических коктейлей;

– ассортимент и технологию приготовления холодных закусок;

– сочетаемость винно-водочных изделий и коктейлей и закусочных блюд;

– правила, приемы и последовательность выполнения операций;

– виды и назначение инвентаря, правила использования технологического оборудования, инвентаря, барной посуды, правила ухода за ними;

– иностранный язык в пределах разговорного минимума.

вариативная часть знаний:

– ассортимент блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– технологию приготовления блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– требования к качеству блюд диетического и лечебно-профилактического назначения;

– температурный и санитарный режимы, правила приготовления блюд диетического и лечебно-профилактического назначения.

– ассортимент национальных холодных закусок и напитков;

– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных холодных закусок и напитков;

– технологию приготовления национальных холодных закусок и напитков;

– требования к качеству национальных холодных закусок и напитков.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1-9, ПК 7.1-7.14, ПК 7.15-7.19.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 140 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 44 часов;

7. Формы контроля

Итоговая аттестация:

МДК.07.01 **Выполнение работ по профессии Повар** МДК.07.02 **Выполнение работ по профессии Бармен –** зачет.

Производственная практика - дифференцированный зачёт,

Экзамен квалификационный.

8. Составитель: Лощинина Л.П., преподаватель технологических дисциплин, кандидат с.-х наук, доцент.