

**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 3 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.