

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 « ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление блюд из овощей и грибов* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
3. Готовить и оформлять блюда средней сложности из овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- при профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов и товаров по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по специальности Технология продукции общественного питания
- для реализации профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» при обучении по специальности: Технология продукции общественного питания

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее

Опыт работы не требуется.

1. 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студента в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки простых и сложных форм овощей и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления блюд из них;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- подготавливать овощи и плоды для фарширования;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

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;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовлении блюд овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1. 3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **129 часов**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки студента – **57** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - **38** часов;
самостоятельной работы студента – **19** час;
- учебной практики - **36** часов и производственной практики – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей и грибов** готовить с учетом потребностей различных категорий потребителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------|--|
| ПК 1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; |
| ПК 3 | Готовить и оформлять блюда средней сложности из овощей и грибов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

