1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Наименование профессионального модуля: «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии 16675 «Повар» в части освоения вида профессиональной деятельности: приготовление блюд и кулинарных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработке сырья;

2. Приготовление блюд и кулинарных изделий;

3. Порционирование (комплектация) блюд и раздача блюд массового спроса;

4. Определение качества приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.**

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

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;

- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;

- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;

- сочетание пищевых продуктов;

- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;

- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;

- основы лечебно-профилактического питания.

Должен уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

- приготовлять котлетную массу и полуфабрикатов из нее;

- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;

- пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;

- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 308 часов, в том числе:

учебной практики – 120 часов

производственной практики – 188 часов

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья |
| ПК 2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПК 3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, блюд из яиц и творога**,** из теста с фаршем. |
| ПК 4 | Готовить простые супы. Готовить простые холодные и горячие соусы |
| ПК 5 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы, из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы. |
| ПК 6 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы. |
| ПК 7 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда. |
| ПК 8 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки. |
| 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. |