АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) — является частью образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована в составе программ профессиональной подготовки работников в области пищевой промышленности.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой
	для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
	коллегами, руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание

	необходимого уровня физической подготовленности
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы
для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и
регламентами
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,
отваров разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации супов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих
соусов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
макаронных изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,
сыра, муки разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,
домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
_

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь	-подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов;
	-выборе, оценке качества, безопасности продуктов,
	полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении,
	эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе
	региональных;
	-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,

	хранении с учетом требований к безопасности готовой
	продукции;
	- ведении расчетов с потребителями.
Уметь	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно
	эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь,
	инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с
	инструкциями и регламентами;
	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости прдуктов.
	подготовки и применении пряностей и приправ;
	-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,
	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том
	числе региональных;
	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на
	вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой
	продукции;
Знания	-требований охраны труда, пожарной безопасности,
	производственной санитарии и личной гигиены в организациях
	питания;
	-видов, назначения, правил безопасной эксплуатации
	технологического оборудования, производственного инвентаря,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил
	ухода за ними;
	-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и
	срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления
	и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий,
	закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	-норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой
	ценности продуктов при приготовлении;
	-правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих
	inpubilis is enceeded ceptinpoticis erosia, inpesentaquis cyrieti, ropa ina

1.2.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего- 250 часов;

Из них занятий на уроках- 224 часа;

в том числе: практических работ- 82 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной практики –108 часов/ 3 недели;

производственной практики-252часа/ 7 недель