**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников профессии «Повар, кондитер» при наличии основного общего и среднего (полного) общего образования.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

1. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведения расчетов с потребителями **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

Весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- распознавать недоброкачественные продукты;

- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

- соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

-проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

**4. Краткое содержание профессионального модуля**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:**

МДК.01.01**.**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Содержание МДК 01.01

Раздел 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**Тема 1.1.**Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Содержание МДК 01.02 Раздел 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

 **Тема 2.1** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

**Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

**Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы

**Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

**Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

**Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика

**Тема 2.7**Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

**5.Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

 Всего –512 часов, в том числе: во взаимодействие с преподавателем: теоретическое обучение 252 часа, в том числе ЛПЗ- 84 часа, СРС-12 часов. Учебная практика - 108 часов; Производственная практика – 108 часов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен**.**