**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

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

Профессия **43.01.09 Повар. кондитер**

Нормативный срок освоения ОПОП **3 года 10 месяцев**

Уровень подготовки **базовый**

Наименование квалификации **Повар, кондитер**

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 профессиональные компетенции:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных общих компетенций | Наименования разделов  профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | | | Практика | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | | учебная,  часов | производственная  часов  (если предусмотрена рассредоточенная  практика) |
| Обучение по МДК, час. | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа | |
| всего,  часов | | в т.ч. | | | Всего,часов | в т.ч., кусовая проект (работа)\*,  часов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)\*,  часов | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка, к реализации горячих блюд** | 936 | 890 | | 116 | - | | 46 | - | 288 | 360 |
| **ПК 2.1.-2.8**  **ОК 01 – 07, 09,010** | МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | 32 | | 14 | - | | - | - |  |  |
| МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 218 | 178 | | 90 | - | | 40 | - |  |  |
| МДК 02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни | 38 | 32 | | 12 | 6 |  |  |  |
| УП.02. Учебная и производственная практика | 288 |  | | | | |  |  | 288 |  |
| ПП.02. Промежуточная аттестация | 360 |  | | | | |  |  |  | 360 |
|  | Экзамен (квалификационный) | 12 |  | | | | |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **936(12)** | **242** | **116** | | | **-** | **46** |  | **288** | **360** |

**Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**  осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета и экзамена. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации