## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## <u>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих</u> блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профессия 43.01.09 Повар. кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП 3 года 10 месяцев

Уровень подготовки <u>базовый</u>

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 профессиональных 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.						
			Обучение по МДК, час.			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная,	производственна я часов
			В Т.Ч.			в т.ч.,	учсоная, часов	(если	
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	Всего,часов	кусовая проект (работа)* , часов		предусмотрена рассредоточенна я практика)
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 2.12.8 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