**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

**МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

**профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – подготовка квалифицированных рабочих, служащих Визингского филиала ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 798.

Рабочая программа является общей для всех форм обучения по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (базовый уровень).

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессионально образовательной программы:** входит в состав профессионального цикла и профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов основной профессиональной образовательной программы – подготовка квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель:** развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности, формирование умений и навыков по обработке, нарезки и приготовлению несложных и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.

**Задачи:**

1. 1. формирование умений по первичной механической обработке овощей и грибов, изучение характеристики основных видов овощей и способов их обработки**,** отработка навыков правильного и грамотного подбора инвентаря и оборудования для механической обработки.
2. 2. изучение технологии приготовления овощных и грибных блюд.
3. 3. формирование умений по приготовлению и отпуску простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, отработка навыков проведения бракеража готовых блюд.
4. 4. изучение классификации и характеристики основных видов овощей и способы их обработки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

**иметь практический опыт:**

1. - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

1. - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
2. - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
3. - обрабатывать различными методами овощи и грибы;
4. - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
5. - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

**знать:**

1. - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
2. - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
3. - технику обработки овощей, грибов, пряностей;
4. - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
5. - правила проведения бракеража;
6. - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров;
7. - правила хранения овощей и грибов;
8. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**3. Содержание программы профессионального модуля МДК 01.01:**

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Тема 1.1. Характеристика овощей. Особенности обработки клубнеплодов

Тема 1.2. Обработка корнеплодов, капустных, луковых овощей

Тема 1.3. Нарезка овощей, ее назначение

Тема 1.4. Обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей

Тема 1.5. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования

Тема 1.6. Требования к качеству и сроки хранения овощей

Тема 1.7. Обработка грибов

Раздел 2. Блюда и гарниры из овощей

Тема 2.1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей

Тема 2.2. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей, запеченных и фаршированных овощей

Тема 2.3. Блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд, сроки хранения.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

всего – **126 часа**, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **максимальной учебной нагрузки обучающегося –** | **54** | часов |
| включая:  **обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –** | 36 | часов |
| **самостоятельной работы обучающегося –** | 18 | часов |
| **учебной практики (производственного обучения)** – | 72 | часов |

Форма контроля: дифференцированный зачет.