**Аннотация к рабочей программе по профессиональному модулю**

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс**:** МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

*уметь:*

* проверять органолептическим способом качество овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

*знать:*

* ассортимент, пищевую ценность, товароведную характеристику и требования различных овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров,
* температуру подачи;
* правила хранения овощей и грибов;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.