**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

**МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров**

**из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 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 МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 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 подготовке сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**Задачи:**

1. формирование умений по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**,** отработка навыков правильного и грамотного подбора инвентаря и оборудования при приготовлении указанных блюд, навыков проведения бракеража;

2. формирование умений по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, отработка навыков проведения бракеража готовых блюд;

3. формирование умений по приготовлению простых мучных изделий с фаршем, отработка навыков правильного подбора инвентаря и оборудования, используемого при приготовлении мучных изделий

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3. Содержание программы профессионального модуля МДК 02.01:**

Раздел 1 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 1.1. Подготовка сырья

Тема 1.2. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 1.3. Приготовление каш, приготовление блюд из каш, приготовление блюд из бобовых

Тема 1.4. Приготовление блюд из макаронных изделий

Раздел 2 Блюда из яиц и творога

Тема 2.1. Подготовка сырья

Тема 2.2. Приготовление блюд из яиц

Тема 2.3. Приготовление блюд из творога

Раздел 3 Мучные блюда из теста

Тема 3.1. Подготовка сырья

Тема 3.2. Приготовление мучных блюд из теста с фаршем

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

всего – **162 часов**, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **максимальной учебной нагрузки обучающегося –**  | **90** | часов  |
| включая: **обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**  | 60 | часов  |
| **самостоятельной работы обучающегося –**  | 30  | часов  |
| **учебной практики (производственного обучения)** –  | 72 | часов  |

Форма контроля: дифференцированный зачет.