**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

**МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов**

**профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов 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 03.01 Технология приготовления супов и соусов 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 приготовлению основных супов и соусов.

**Задачи:**

1. формирование умений по приготовлению основных видов супов**,** отработка навыков правильного и грамотного подбора инвентаря и оборудования при приготовлении указанных блюд, навыков проведения бракеража.

2. формирование умений по приготовлению и использованию основных соусов и соусных полуфабрикатов, отработка навыков подбора оборудования и инвентаря, необходимого при приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов.

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

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

**3. Содержание программы профессионального модуля МДК 03.01:**

Раздел 1 Супы

Тема 1.1. Основные способы тепловой кулинарной обработки. Классификация супов

Тема 1.2. Приготовление бульонов. Заправочные супы

Тема 1.3. Приготовление заправочных супов

Тема 1.4. Приготовление супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями

Раздел 2 Соусы

Тема 2.1. Классификация соусов

Тема 2.2. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов

Тема 2.3. Приготовление соуса красного основного и его производных

Тема 2.4. Приготовление соуса белого основного и его производных

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

всего – **166 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)** – | 76 | часов |

Форма контроля: дифференцированный зачет.