**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

**МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных,**

**мучных и кондитерских изделий**

**основной профессиональной образовательной программы**

**профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных,**

**мучных и кондитерских изделий**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий основной профессиональной образовательной программы 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 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий основной профессиональной образовательной программы 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, формирования умений и навыков по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, оценки качества готовой продукции.

**Задачи:**

1. формирование умений приготовления хлебобулочные изделия, отработка навыка и способов отделки, вариантов оформления

2. формирование умений приготовления мучных изделия, отработка навыков и способов отделки, вариантов оформления

3. формирование умений приготовления кондитерских изделий, отработка навыков и способов отделки, вариантов оформления

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучных и кондитерских изделий;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

**3. Содержание программы профессионального модуля МДК 08.01:**

Раздел 1 Приготовление хлебобулочных изделий

Тема 1.1. Замес теста и его разрыхление

Тема 1.2. Приготовление хлебобулочных изделий

Раздел 2 Приготовление мучных изделий

Тема 2.1 Полуфабрикаты для мучных изделий

Тема 2.2. Дрожжевое тесто и изделия из него

Раздел 3 Приготовление кондитерских изделий

Тема 3.1. Полуфабрикаты для кондитерских изделий

Тема 3.2 Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него

Тема 3.3. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов

Тема 3.4. Приготовление пирожных и тортов

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

**всего – 489 часов**, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **максимальной учебной нагрузки обучающегося –** | 345 | часа |
| включая:  **обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –** | 230 | часов |
| **самостоятельной работы обучающегося –** | 115 | часа |
| **учебной практики (производственного обучения) –** | 144 | часов |

Форма контроля: дифференцированный зачет.