**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

**МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков**

**основной профессиональной образовательной программы**

**профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков 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 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков 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 простых холодных и горячих сладких блюд и простых горячих и холодных напитков.

**Задачи:**

1. Формирование умений готовить простые холодные и горячие сладкиеблюда, отработка навыка оформления холодных и горячих сладких блюд.

2. Формирование умений готовить и оформлять простые напитки, отработка навыка реализации.

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;

- приготовления напитков.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд.

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

- требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

**3. Содержание программы профессионального модуля МДК 07.01:**

Раздел 1 Приготовление сладких блюд

Тема 1.1. Холодные сладкие блюда

Тема 1.2. Горячие сладкие блюда

Раздел 2 Приготовление напитков

Тема 2.1 Горячие напитки

Тема 2.2 Холодные напитки

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

**всего – 141 часов**, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **максимальной учебной нагрузки обучающегося –**  | 69 | часов  |
| включая: **обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**  | 46 | часа  |
| **самостоятельной работы обучающегося –**  | 23 | часов  |
| **учебной практики (производственного обучения) –**  | 72 | часов  |

Форма контроля: дифференцированный зачет.