

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07
Выполнение работ по профессиям 16675 Повар 12901 Кондитер.
По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Место дисциплины в структуре ПСССЗ. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413.

Цель изучения дисциплины.

Целями изучения дисциплины являются:

ПК7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК7.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК7.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

ПК7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

ПК7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Основные разделы дисциплины.

Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.

Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Раздел 5. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации, мучных кондитерских изделий.

Раздел 6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке мучных кондитерских изделий.

Раздел 7. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Раздел 8. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 9. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Учебная практика

Производственная практика

Количество часов на освоение дисциплины составляет 314 часов.

Форма контроля: Экзамен квалификационный.