**Аннотация**

**к рабочей программе по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,**

**яиц, творога, теста**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс**:**

МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт***:** приготовления блюд и гарниров из круп. бобовых и макаронных изделий. яиц, творога, теста.

*уметь:*

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к блюдам и гарнирам из круп. бобовых и макаронных изделий. яиц. творога, теста;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

*знать:*

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров из

круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий. яиц. творога, теста;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 97 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов.