

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Приготовление сладких блюд и напитков.
Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программе профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; хлебобулочных изделий
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «**Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий**»

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 137 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 131 час;
самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
учебной практики – 220 часов
производственной практики – 300 часов

5. Форма промежуточной аттестации - экзамен (квалификационный) на 2 курсе (4 семестр)

6. Содержание обучения по дисциплине:

Тема 1.1. Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия.

Вкусовые товары.

Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов

Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Тема 1.4. Приготовление простых горячих и холодных напитков.

Тема 1.1. Организация работы предприятий выпускающих и реализующих хлебобулочные изделия

Тема 1.2. Организация рабочих мест на предприятиях выпускающих и реализующих хлебобулочные изделия.

Тема 1.3. Виды сырья

Тема 1.4. Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий

Тема 1.5 Замешивание теста и способы его разрыхления.

Тема 1.6 Дрожжевое тесто и изделия из него.

Тема 1.7 Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности

УП.04 Учебная практика

Виды работ:

Правила подачи свежих фруктов и ягод.

Кисели и компоты: приготовление, оформление и подача

Муссы, приготовление, оформление и подача

Желе, приготовление, оформление и подача

Приготовление самбуков и кремов.

Приготовление горячих сладких блюд.

- шарлотка с яблоками - яблоки в тесте жареные

Напитки: приготовление, оформление и подача

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов

Подготовка рабочего места и инструмента к работе.

Подготовка сырья производству.

Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него

Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности

Форма промежуточной аттестации-текущий контроль

ПП.04 Производственная практика

Виды работ:

Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод, подача быстрозамороженных плодов и ягод

Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного.

Приготовление и порционирование джемов варенья, повидла.

. Приготовление и порционирование желе.

. Приготовление и порционирование муссов.

Приготовление и порционирование самбуков.

Приготовление и порционирование кремов

Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. (пудинги)

Приготовление и порционирование горячих сладких блюд (Шарлотка яблоки в тесте)
Приготовление и порционирование горячих напитков.холодных напитков. плодово –
ягодных прохладительных напитков
Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых,
цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов
Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы.
Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога.
Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла.
Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.
Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста
Приготовление блинов и оладий
Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него
Приготовление булочек пониженной калорийности
Приготовление блинчиков
Приготовление теста для вареников и лапши
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него
Приготовление теста для чебуреков
Приготовление творожного теста и изделий из него
Приготовление слоёного теста и изделий из него

Форма промежуточной аттестации - зачет 2 курс (4 семестр)