**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК 03.03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни**

**Профессия СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 месяцев**

**Уровень подготовки базовый**

**Наименование квалификации: повар, кондитер**

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Уметь**: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Программой междисциплинарного цикла предусмотрены следующие виды учебной**

**Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Всего (3 курс)** | ***32*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***32*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***32*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные и практические занятия |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***8*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа |  |

**Методическое и информационное обеспечение дисциплины**

1. Рабочая программа дисциплины
2. Календарно-тематическое планирование междисциплинарного курса
3. Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу
4. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ по учебной дисциплине
5. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся
6. Раздаточный (дидактический материал)
7. Материалы текущего и рубежного контроля (вопросы, технологические задачи, тесты и др.)