

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У. 2	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У. 3	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У. 4	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать		
	З. 1	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З. 2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З. 3	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З. 4	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	З. 5	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	З. 6	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
Практический опыт		
	П.1	Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	П.2	Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	П.3	Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	П.4	Подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного

		производства;
	П.5	Приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	П.6	Порционировании, эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	П.7	Ведении расчетов с потребителями.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4 Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки 684 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 46 часов

Всего занятий **638 часов:**

Теоретического обучения 62 часов;

Лабораторные занятия 96 часов;

Практические занятия **46 часов;**

Консультации 2 часов;

Практика 432 часов;

учебная практика 144 часов;

производственная практика 288 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часов;

Экзамен 12 часов.

5. Содержание рабочей программы профессионального модуля:

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.4 Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации

Тема 1.5 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест

Тема 1.6 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Тема 1.7 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.

Приготовление сиропов, помады

Тема 1.2 Приготовление карамели, глазури, желе

Тема 1.3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 1.4 Приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок

Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 2.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 2.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.4 Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 3.1 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, пряничного теста

Тема 3.2 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного, сдобного теста

Тема 3.3 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Тема 3.4 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента.

Тема 3.5 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста разнообразного ассортимента.

Тема 3.6 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного разнообразного ассортимента.

Тема 3.7 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового разнообразного ассортимента.

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 4.1 Классификация, изготовление и оформление пирожных

Тема 4.2 Приготовление пирожных

Тема 4.3 Приготовление бисквитных, песочных пирожных

Тема 4.4 Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона

Тема 4.5 Изготовление и оформление тортов

Тема 4.6 Приготовление тортов

6. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с демонстрацией наглядных пособий;
- написание сообщений;
- использование Интернет-ресурсов.

Составила: Белякова О.А.