Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППКРС
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
Профессиональный цикл

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

код наименование профессии

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности :Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

ДПК 5.6. Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для детей дошкольного, школьного возраста.

ДПК 5.7. Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.

Общие компетенции

- OK 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- OK.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- OK.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><i>С целью реализации требований социальных партнеров - работодателей в рамках подготовки профессионалов по данной профессии, при освоении профессионального модуля обучающийся должен дополнительно иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для детей дошкольного, школьного возраста; - приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к

	безопасности.
дополнительные умения:	<p><i>В соответствии с требованиями социальных партнеров - работодателей в рамках подготовки профессионалов по данной профессии, при освоении профессионального модуля обучающийся должен овладеть дополнительными умениями:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для детей дошкольного, школьного возраста - <i>соблюдать технологию</i> приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
дополнительные знания:	<p><i>В соответствии с требованиями социальных партнеров - работодателей в рамках подготовки профессионалов по данной профессии, при освоении профессионального модуля обучающийся должен освоить дополнительные знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для детей дошкольного, школьного возраста - особенности приготовления приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.

2.1 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего 574 часа, в том числе:

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

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа;

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 170 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 154 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 32 часа;

Учебная практика -144 часа;

Производственная практика - 216 часов

Демонстрационный экзамен 12 часов.

2.2 Содержание учебной дисциплин

Раздел модуля 1.

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

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в т.ч. изделий для детей дошкольного, школьного возраста; с учетом региональных особенностей

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 3.1.Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2.Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 3.3.Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов