

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

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы специальностей, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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 ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт 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, эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

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;

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 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;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

3.1. Количество часов 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 132 часов;

Практические занятия 10 часов;

Консультации 2 часов;

Практика 432 часов;

учебная практика 144 часов;

производственная практика 288 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 8 часов;

Экзамен 12 часов.

4. Содержание профессионального модуля:

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 подготовке 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

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

Тема 1.1. 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 модуля 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 модуля 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 модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 4.2. Приготовление пирожных

Тема 4.3. Изготовление и оформление тортов

Тема 4.4. Приготовление тортов

5. В рабочей программе профессионального модуля представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	
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

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- лекции с проблемным изложением,
- лекции – дискуссии,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные занятия,
- практические занятия,
- самостоятельные работы.

Составитель: Панова О.Л.
Черных А.Л.