

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, Кондитер

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1. Область применения:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2. Место дисциплины в учебном плане:

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл

3. Цель, задачи- требования к результату подготовки (ОК, ПК)

Применение данной программы направлено на формирование основного вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

в части освоения соответствующих общих компетенций (ОК):

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 общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (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

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

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;

ведения 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

4.Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего часов – 698, из них:

на освоение МДК – 166 часов

самостоятельная работа – 2 часа

лабораторные и практические занятия-70 часов

на практики: учебную - 180 часов, производственную – 334 часа

консультации – 10 часов

экзамен квалификационный – 6 часов

5.Содержание ПМ.05 представлено следующими МДК :**МДК.05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

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

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

Тема 1.4Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 1.5Подготовка и приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Тема 1.6Подготовка и приготовление глазури и шоколада к использованию

Тема 1.7 Подготовка и приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 1.8 Подготовка и приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок, крошка, отделочные полуфабрикаты промышленного производства

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

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, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.5 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Тема 2.6 Изготовление и оформление пирожных

Тема 2.7. Изготовление и оформление тортов

6. Форма контроля: Экзамен квалификационный (демонстрационный)

7. Составитель(ли): Агеева Людмила Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575854

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 01.03.2022 по 01.03.2023