

Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.05. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл

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

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

иметь практический опыт:

- 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

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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

- 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
- ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- 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 на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – 797 часов, включая:

всего занятий во взаимодействии с преподавателем – 205 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часа;

учебной практики- 216 часов;

и производственной практики – 324 часа.

5. Форма промежуточной аттестации- экзамен (квалификационный) на 4 курсе (8семестр)

6. Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

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

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

УП.05 Учебная практика 216 часов

Приготовление фаршей из мяса, рыбы, овощей, грибов

Приготовление сладких начинок, приготовление сиропов различной крепости

Приготовление сиропов для промочки.

Приготовление помады, сахарной мастики, марципана, жженки

Приготовление глазури, кандида, грильяжа, желе, фруктовая рисовальная масса, украшений из них. Приготовление шоколада, карамели

Посыпки для отделки кондитерских изделий. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: гелей, желе, глазури, посыпки, термостабильных начинки и пр.

Приготовление крема сливочного основного, «Новый», «Шарлотт» и «Глясе»

Приготовление белковых кремов, «Зефир» и «Птичье молоко», кремы на основе сливок, заварного крема

Приготовление дрожжевое без опарное тесто и изделий из него (Пирог открытый, закрытый, кулебяка)

Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (Пирог открытый, закрытый, кулебяка)

Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки с различными начинками)

Приготовление дрожжевого слоеного теста

Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.

Приготовление блинов и оладий

Приготовление без дрожжевого теста.

Приготовление теста для блинчиков, теста для вареников, лапши домашней, вафельное тесто.

Приготовление сдобного пресного теста. Изделия из пресного сдобного теста.

Приготовление пряничного теста. Изделия из него.

Приготовление песочного теста, изделия из него

Бисквитное тесто. Бисквиты с наполнителями — масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.

Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.

Приготовление заварного теста, изделий из него.

Приготовление слоёного теста, изделий из него.

Приготовление воздушно-орехового теста, изделий из него.

Миндальное тесто и изделия из него.

Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности и полуфабрикаты из него

Приготовление бисквитных пирожных

Приготовление песочных пирожных

Приготовление слоёных пирожных

Приготовление заварных пирожных

Приготовление воздушных пирожных

Приготовление миндальных пирожных

Приготовление крошковых пирожных

Приготовление и оформление бисквитных тортов

Приготовление и оформление песочных тортов

Приготовление и оформление слоеных тортов

Приготовление и оформление воздушных тортов

Приготовление и оформление миндальных тортов

ПП.05 Производственная практика 324 часа

Приготовление фруктовой рисовальной массы

Приготовление глазури, кандира

Приготовление, грильяжа

Приготовление сиропов

Приготовление помады

Приготовление карамели

Темперирование шоколада

Приготовление сахарной мастики и марципана
Приготовление желе
Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий
Приготовление сливочных кремов
Приготовление белковых кремов
Приготовление заварного крема
Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки)
Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки)
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)
Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него
Приготовление теста для блинов и блинчиков.
Приготовление теста для оладьев
Приготовление изделий из теста для, вареников, пельменей
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него
Приготовление пряничного теста и изделий из него
Приготовление песочного теста и изделий из него
Приготовление и оформление тортов и пирожных из песочного теста.
Приготовление бисквитного теста основным способом и изделий из него
Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.
Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.
Приготовление и оформление тортов и пирожных из бисквитного теста.
Приготовление пирожных из бисквитного теста
Приготовление заварного теста
Приготовление и оформление пирожных из заварного теста
Приготовление пресного слоеного теста
Приготовление и приготовление изделий из пресного слоёного теста
Приготовление воздушного теста
Приготовление и оформление тортов и пирожных из воздушного теста
Приготовление миндального теста
Приготовление и оформление тортов и пирожных из миндального теста
Приготовление вафельного теста и изделий из него
Приготовление многослойного торта-антреме
Приготовление изделий пониженной калорийности
Приготовление фаршей из мяса и ливера
Приготовление фаршей из рыбы
Приготовление фаршей из грибов, овощей.
Приготовление сиропов различной крепости
Приготовление сиропов для промочки.

Приготовление помады.

Приготовление сахарной мастики

Приготовление марципана

Приготовление жжёнки

Приготовление конфет с различными начинками, двуслойные конфеты.

Приготовление корпусных конфет

Приготовление нарезных конфет

Приготовление трюфелей.

Форма промежуточной аттестации- зачёт 4 курс (8 семестр)