

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5 Готовить и оформлять классические торты и пирожные;

ПК 7.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила поведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
профессионального модуля:**

Всего - 306 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 297 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов:

самостоятельной работы обучающегося – 99 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.