

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля **ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыта 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 проведения 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – **396** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебной практики – **108** часов;

производственная практика- **144** часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля **ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1.	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	24	18	10	6		
ПК 8.2.	Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	51	42	24	9		
ПК 8.3.	Раздел 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	16	10	6	6		
ПК 8.4.	Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	22	18	10	4		
ПК 8.5.	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	18	14	10	4		
ПК 8.6.	Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	13	6	4	7		
	Учебная практика, часов	108				108	
	Производственная практика, часов Дифференцированный зачет.	144					144
	ВСЕГО:	396	108	64	36	108	144

