

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<i>МДК 04.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>			
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - организовывать их хранение до момента использования. - контролировать ротацию продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - требования к личной гигиене персонала; - методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распределить задания в соответствии с квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; - разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; - демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест; 	
	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, 	

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p>материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ 	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; - способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>
	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с

	сырья и продуктов	<p>недоброкачественные продукты</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>-взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>- заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью кондицией</p> <p>- использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>-выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемост и.</p> <p>- критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>-нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов.</p> <p>-технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать</p>	<p>- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских</p>

		<p>и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимизировать процессы приготовления - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. - определять степень готовности изделий при выпечке. - доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. - соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий. - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, 	<p>изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ - способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей - методы контроля качества, норм
--	--	---	--

		<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>выхода готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества выполнения работ, - виды возможных дефектов и способы их устранения - процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении - условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - правила порционирования п/ф, готовых изделий - правила комплектования, упаковки на вынос - способы презентации готовой продукции - правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). - контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования 	
	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; - консультировать 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; - правила общения с потребителями; - базовый

		<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с</p>	<p>Психология коллектива Психология</p>

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами.	личности Основы проектной деятельности
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 553 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 409 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 286 часа:

самостоятельной работы обучающегося – 123 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.