

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

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 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 модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить рабочую профессию 12901 Кондитер и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК):

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 использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

ПК 7.4 Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

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.

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			
<p>ПК 5.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;</p> <p>ПК 5.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 5.3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 5.4 Готовить и оформлять классические торты и пирожные;</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<p>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.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, требования к личной гигиене персонала; Методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p>	<p>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>	<p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, Контролировать своевременность текущей уборки</p>
	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>		

		рабочих мест; Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	<p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости;</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с использованием кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры,</p> <p>Контролировать</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления,</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных</p>

		<p>рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента,</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой</p>	

		<p>на вынос.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании.</p> <p>Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p>	
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>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;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 04 Работать в коллективе и</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология</p>

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	личности Основы проектной деятельности
ОК. 07 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 - 405 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов:

самостоятельной работы обучающегося – 123 часа;

производственной практики – 36 часов.