

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

название профессионального модуля

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**» и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
ПК 1.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 1.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 1.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 1.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт в</p>	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий □</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий; – контроля качества и безопасности готовой продукции; – организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; – применять коммуникативные умения; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 483 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 231 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 154– часов; самостоятельной работы обучающегося – 77 часа; Учебной и производственной практики – 108 и 144 часов
- промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – 6. часов.

3. Содержание профессионального модуля

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.2. Организация процесса контроля качества приготовления продукции производства

Тема 1.3. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении

Тема 1.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Учебная практика

Виды работ

Органолептическая оценка качества продуктов; принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;
выбор вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;
применение коммуникативных умений;
выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов.

Производственная практика

Виды работ

Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбор вида теста и способа формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря
Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении.

Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Выбор вида теста и способа формовки. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.

Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.

Определение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий. Оценивание качества и безопасности готовой продукции.