

Аннотация рабочей программы
профессионального модуля
**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4.	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ПК 7.9	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 7.10	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 7.11.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 7.12.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 13	Мотивированный к качественному труду
ЛР 14	Умеющий реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий. – контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; – ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; – ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; – эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; – оценить качество готовых изделий; – проводить анализ качества сырья и готовой продукции; – определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> – по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; – оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; – рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; – рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; – выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; – рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; – эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. – виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; – состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; – органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; – классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий и халвы); – технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели атласной, пластичной, отливной) – шоколада; – конфет и ириса; – фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; – халвы; – требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); – технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); – требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; – виды дефектов продукции и меры по их устранению; – виды брака и меры по его предупреждению и устранению; – виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; – виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –599 ч

Консультации – 8 ч

Промежуточная аттестация – 16 ч

Из них на освоение МДК 07.01–124 часа,

Самостоятельная работа – 15 часов

на практики:

- учебную 72 часа