**Аннотация к рабочей программе**

**профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5.. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям пекарь, повар, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям пекарь, повар, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

1. **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;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

* сущность и назначение способов проверки качества продуктов, готовых изделий

**4. Краткое содержание профессионального модуля**

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента состоит из:

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

УП.05 Учебная практика;

ПП.05 Производственная практика.

СодержаниеМДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

**Раздел 1.1.**Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел 1.2.** Организация приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

*Содержание* МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

**Раздел 2.1.** Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел 2.2.** Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Раздел 2.3.** Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  всего –816 часов, в том числе: во взаимодействие с преподавателем: теоретическое обучение 332 часа. в том числе ЛПЗ-126 часов, самостоятельная работа -14 часов. Учебная практика - 180 часов. Производственная практика – 252 часа.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.