

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05  
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.**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**Место дисциплины в структуре ППСЗ.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413.

**Цель изучения дисциплины.**

Целями изучения дисциплины являются:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**Основные разделы дисциплины.**

Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Учебная практика

Производственная практика

**Количество часов на освоение дисциплины** составляет 420 часов.

**Форма контроля:** Экзамен квалификационный.