

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Газнефть УРС»



Р.С.Хасанзянова

«10» 06 2020 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО

Т.Н.Таймуллина

«10» 06

2020 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»



А.А.Граф

«27» 06 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 04 2020г.

Председатель ПЦК

С.А.Абрамова

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: М.Я.Файзуллина преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**»:

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.04

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных 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;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- 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;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- 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;
- 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;
- 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 и сложных отделочных полуфабрикатов

В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен **Уметь:** использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

Знать: ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.04:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 309 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 103 часа;
- учебной практики --108 часов;
- производственной практики – -- 72 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1	Раздел 1. ПМ.04 Технологические процессы и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	84	56	30	28	30	
ПК 4.2	Раздел 2. ПМ.04 Технологические процессы и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	64	40	20	24	24	
ПК 4.3	Раздел 3. ПМ.04 Технологические процессы и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	90	60	34	30	30	
ПК 4.4	Раздел 4. ПМ.04 Технологические процессы и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	71	50	28	21	24	
	Учебная практика					108	
	Производственная практика						72
	Всего:	309	206	112	103	108	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.04)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
МДК 01.04. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Раздел 1. ПМ.04 Технологические процессы и приготовление сложных хлебобулочных изделий.		26 +30 ЛПЗ	
Тема 1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание		2
	Подготовка сырья: к производству, для приготовления фаршей, начинок и украшений. Разрыхлители: виды, характеристика.	2	
	Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных изделий: фарши, сладкие начинки, цукаты. Ассортимент, использование, условия и сроки хранения	1	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе. Подготовить ответы на вопросы.	4	
	Характеристика сущности процессов, происходящих при замесе и выпечке теста: режим и продолжительность выпечки, определение готовности изделий. Охлаждение изделий: режим, допустимые отклонения в весе.	1	
	Способы разрыхления теста: биологический, физический, химический.	1	
	Приготовление дрожжевого без опарного теста: замес, брожение, обминка и её значение, определение готовности теста, разделка и расстойка теста, определение готовности теста перед выпечкой.	2	

	Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление ржаного теста, теста на закваске. Приготовление дрожжевого теста с добавками	1	2
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работ. Подготовить таблицу «Отличительные особенности опарного и без опарного теста»	6	
Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	Содержание	1	2
	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий.		
	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1	
	Практические занятия: составить таблицу: «Безопасные условия эксплуатации механического оборудования», подбор инвентарь используемые при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, изучить таблицу: «Возможные неисправности механического оборудования и их устранения»	2	
Тема 1.3 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание		2
	Приготовление хлеба из пшеничной муки: характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий, пищевая ценность, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Приготовление хлеба из ржаной муки и из смеси разных сортов муки: характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий, пищевая ценность, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Приготовление мелкоштучных булочек: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Приготовление каравайчика, кренделя, сдобы: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Технологический процесс приготовления татарских национальных сдобных хлебобулочных изделий и хлеб.	1	

	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Определение упёка, припёка и выхода готовых дрожжевых изделий.	6	2
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, изучить и зарисовать таблицу «Недостатки, причины возникновения и способы устранения дрожжевого теста »	6	
Тема 1.4 Технология приготовления сдобных хлебобулочных весовых и штучных изделий.	Содержание		2
	Приготовление пирогов, пицц, пирожков, кулебяк, расстегаев: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Приготовление куличей, кексов, ромовой бабы: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	6	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую схему на изделия: куличи и ромовая баба.	6	
Тема 1.5 Оценка приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и хлеб.	Содержание		2
	Требования качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и хлеба. Правила проведения бракеража готовых сдобных хлебобулочных изделий и хлеба.	1	
	Организация рабочего места по отпуску сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбор режимов и условий хранения готовых изделий в зависимости от способа реализации.	1	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить таблицу «Требования и основные критерии оценки качества готовой продукции»	4	
	Зачет по разделу 1	1	
Раздел 2. ПМ.04 Технологические процессы и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		20+20 ЛПЗ	

Тема 2.1 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Содержание	1	2
	Значение, пищевая ценность и классификация тортов.		
	Приготовление бисквитных тортов и пирожных: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую схему приготовления бисквита.	6	
	Приготовление песочных тортов и пирожных: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Приготовление слоёных тортов и пирожных: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе. Изучить и зарисовать таблицу «Виды брака, причины возникновения»	6	
	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых тортов и пирожных: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Приготовление вафельного теста и тортов и пирожных из него: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, подготовить сообщение на тему: «Декорирование сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов»	6		
Тема 2.2 Оценка приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Содержание	2	2
	Требования качества готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Правила проведения бракеража готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
	Организация рабочего места по отпуску сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить таблицу «Требования и основные критерии оценки качества готовой продукции»	6	

	Зачет по 2 разделу	1	
Раздел 3 ПМ 04Технологические процессы и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		26+34 ЛПЗ	
Тема 3.1. Характеристика кондитерского сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья.	Содержание		2
	Классификация, ассортимент, характеристика кондитерского сырья (мед, потока, сахар, масло сливочное, маргарин и жиры для жарки)	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья.	2	
	Практические занятия: составить таблицу требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья, составить технологические карты и схемы.	6	
Тема 3.2. Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера в процессе приготовления и оформления печенье, пряников, коврижек.	Содержание	2	2
	Организация рабочего места кондитера по подготовке, приготовлению и оформлении печенья, пряников, коврижек		
	Техническое оснащение технологического процесса подготовки ,приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек.	2	
	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе подготовки, приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	2	
	Практические занятия: Изучить и зарисовать таблицы безопасные условия эксплуатации механического оборудования.	6	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, зарисовать кинематическую схему тестомесильной машины.	6	
Тема 3.3.Технологический процесс приготовления печенья, пряников, коврижек.	Содержание		2
	Технологический процесс приготовления теста для печенья и изделий из него.	2	
	Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него.	2	
	Технологический процесс приготовления теста для коврижек и изделий из него	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	6	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, подготовить технологическую схему на коврижки медовые.	6	
Тамма	Содержание	2	

3.4. Технологические процессы и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Приготовление бисквитных мелкоштучных изделий: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.		
---	---	--	--

	Приготовление песочных мелкоштучных изделий характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	2
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	6	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить презентацию на тему: «Приготовление мелкоштучных изделий»	6	
	Содержание	2	
	Приготовление слоёных мелкоштучных изделий: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества		
	Приготовление воздушных, воздушных мелкоштучных изделий: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества	2	
	Приготовление вафельного теста и мелкоштучных изделий из него: характеристика рецептур, особенности приготовления, показатели качества.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	6	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, подготовить сообщение на тему: «Производство кондитерских мелкоштучных изделий»	6	
	Зачетная работа по 3 разделу	2	

Тема 3.5. Оценка приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание	2	2
	Требования качества готовых основных мучных кондитерских изделий. Правила проведения бракеража готовых основных мучных кондитерских изделий.		
	Организация рабочего места по отпуску приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий. Выбор режимов и условий хранения готовых изделий в зависимости от способа реализации.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить таблицу «Требования и основные критерии оценки качества готовой продукции»	6	
Раздел 4. ПМ.04 Технологические процессы и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		22+28.ЛПЗ	
Тема 4.1 Характеристика кондитерского сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья.	Классификация, ассортимент, характеристика кондитерского сырья(разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, вкусовые продукты, пищевые красители, кислоты, пищевые добавки)	2	2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья	2	
	Технологический процесс приготовления сиропов: ассортимент, технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	6	
	Технологический процесс приготовления фруктовых начинок: ассортимент, технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления желе: ассортимент, технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	6	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, изучить и зарисовать таблицу рецептуры для приготовления карамельных масс.	4	

	Технологический процесс приготовления сливочного крема: технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	2
	Технологический процесс приготовления белкового крема: технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, сделать зарисовки рисунка 24, страница 181 учебник Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»	4	
	Технологический процесс приготовления заварного крема: технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления заварного ванильного крема: технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить презентацию на тему: «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»	6	
	Технологический процесс приготовления крема зефира: технология приготовления, показатели качества, условия хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления повидла, цедры и цукатов	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую схему на	3	
	Зачетная работа по 4 разделу.	1	
	Учебная практика	108	3
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Дрожжевое тесто и изделия из него-приготовление булочек домашней, российской, школьной. Способы оформления. Оценка качества	6	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление ватрушек с различными начинками.	6	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление закрытых пирогов с различными начинками. Способы оформления. Оценка качества	6	

	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление открытых сладких пирогов. Способы оформления. Способы оформления. Оценка качества	6	
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление кексов, куличей, рулетов.	6	
	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Способы оформления. Оценка качества	6	
	Приготовление бисквитных тортов и пирожных. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление медовых тортов и пирожных. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовления торта «Наполеон». Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление медовых коврижек. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление мелкоштучных изделий из слоеного теста. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление мелкоштучных изделий из воздушного теста. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление мелкоштучных изделий из вафельного теста. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление пряников и печенья. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление сиропов для различных кремов. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление белкового крема. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление заварного крема. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Приготовление сливочного крема. Способы оформления. Оценка качества.	6	
	Производственная практика	72	3
	Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
	Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	18	
	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	12	
	Приготовление сложных видов печенья	12	
	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	12	
	Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	
Всего: аудиторные – 94/практические – 112/ самостоятельные -103			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.04** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме **180** часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,2017
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2018

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.12 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2018. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2019
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2018
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.11 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2019
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2018
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2018
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение МДК 01.04. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции).	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 5. Оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, устный опрос, тестирование.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом 2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 4. Подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 5. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 6. Оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, устный опрос, тестирование.</p>

<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Подбор отделочных полуфабрикатов для оформления мелкоштучных кондитерских изделий. 5. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 6. Оценка и контроль качества мелкоштучных кондитерских изделий. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий, устный опрос, тестирование.</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 4. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 5. Оценка и контроль качества сложных отделочных полуфабрикатов. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, устный опрос, тестирование</p>

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции).	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование по разделам МДК. Экзамен
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; • корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. 	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> • понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; • использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. 	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • самоанализ и коррекция результатов собственной работы; • своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. 	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. 	

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью

№ 22 (содержит 1 страницу) листов

Оформитель: Т.С. Гребенкова

