

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано
Директор ООО «Салотэс»


С.В. Вдовина
« 03 » февраля 2020г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»


С.В. Соколова
« 04 » февраля 2020г.

Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП и ПМ
Протокол № 5 от 29.01 2020г.

зам. директора по УМР
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 04.02 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа 021

Елабуга, 2020г.

Лист согласования рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе:

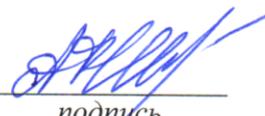
1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384);

2. Рабочего учебного плана, утвержденного педагогическим советом, протокол от 04.02.2020 № 5

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик:
преподаватель спец. Дисциплин, ОП, ПМ:
Фомина А.С.

Фамилия И.О


подпись

20.01.2020
дата

Согласовано
зам.директора по УПР

Тихомирова Н.В.

Фамилия И.О


подпись

20.01.2020
дата

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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 (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2 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:

-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 приготовлению 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-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 изделий, 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 качества теста, подготовленных 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;

-технологии 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 289 часов, включая:
внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся -89 часов
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 200 часов

В т.ч. лабораторно-практические занятия – 60 часов

Учебная практика – 36 часов.

Производственная практика – 36 часов.

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»: направленные на отработку умений использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни и знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
76	50

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация деятельности производственного подразделения, 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ОК 1-9 ПК4.1 – 4.4	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	289	200	60	-	89	-	-	
ОК 1-9 ПК4.1 – 4.4	Учебная практика	36					36		
ОК 1-9 ПК4.1 – 4.4	Производственная практика, (по профилю специальности)	36						36	
ВСЕГО		361	200	60	-	89	-	36	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
Раздел 1. Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности.				
Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ.	Содержание.	19		
	1.	Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность.	2	2
	2.	Товароведная характеристика желеобразных веществ.	2	
	3.	Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.	2	
	Практические занятия. Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ. Работа с ГОСТами по определению качества продукции.	4	2	
Самостоятельная работа. Ассортимент шоколадных изделий и меда. Ассортимент желеобразных веществ и крахмала.	9			
Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание.	14		
	1	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.	2	1
	Практические занятия. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	
Самостоятельная работа. Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада, лампы для карамели. Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.	10			

	Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров.			
Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание.	80		
	1.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	2
	2.	Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки, на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.	4	2
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	4	2
	4.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	2
	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	4	2
	6.	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.	4	2
	7.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	2
	8.	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	2
	9.	Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира.	4	2
	10.	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	4	2
	Лабораторные работы.			
1.	Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.	4	3	

	2.	Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.	4	3
		Практические занятия. Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев. Составление технологических схем. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.	12	3
		Самостоятельная работа. Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Тематика домашних заданий. Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира. Изучение ассортимента изделий из пресного теста. Разработка рецептов авторских изделий и составление технико-технологических карт.	20	
Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.				
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		Содержание.	74	
	1.	Ассортимент праздничных тортов.	4	2
	2.	Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.	4	2
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.	4	2
	4.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных	4	2

	типов тортов.		
5.	Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.	4	2
6.	Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	4	
7.	Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие.	4	
8.	Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.	4	
9.	Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	4	
10.	Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	4	
Лабораторные работы.			
1.	Приготовление тематического торта.	4	3
2.	Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.	2	
3.	Приготовление литерного торта.	2	
Практические занятия.			
1.	Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.	4	3
2.	Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов.	2	
Самостоятельная работа. Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов. Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение требований безопасности хранения приготовленных изделий. Тематика домашних заданий. Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в		20	

	<p>зависимости от их вида.</p> <p>Проанализировать технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов.</p> <p>Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов.</p> <p>Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката.</p> <p>Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Подобрать оформление для тематических праздничных тортов.</p> <p>Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов.</p> <p>Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции.</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов.</p> <p>Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.</p>			
Раздел 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.				
Тема 5.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание		66	
	1.	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.	4	3
	2.	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка.	4	
	3.	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	4	
	4.	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	4	
	5.	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	4	

	6.	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта	4	
	7.	Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.	4	
	8.	Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.	4	
Лабораторные работы-				
	1	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	2	Приготовление сложного вида печенья.	2	
Практические занятия. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) сложного вида печенья. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучные кондитерские изделия (птифуры). Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучные кондитерские изделия (десерты). Составление технико-технологических карт на авторские сложного вида печенья.			10	3
Самостоятельная работа Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. Тематика домашних заданий Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.			20	

	<p>Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданных мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья.</p> <p>Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных изделий.</p> <p>Рассчитать физико-химические показатели для заданного вида мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья.</p>			
Раздел 6. Организация производства кондитерского цеха.				
Тема 6.1. Организация производства кондитерского цеха.	Содержание		36	3
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.	4	
	2.	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
	3.	Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов.	4	
	4.	Организация рабочих мест по приготовлению тортов.	4	
	5.	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	4	
	<p>Практические занятия.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию.</p> <p>Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Решение производственных ситуаций.</p>		6	3
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</p> <p>Тематика домашних заданий.</p> <p>Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>		10	

	<p>используемые при приготовлении изделий из сахара.</p> <p>Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</p> <p>Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологий.</p>		
<p>Учебная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление слоеных тортов 2. Приготовление воздушных тортов 3. Приготовление миндальных тортов 4. Приготовление комбинированных тортов 5. Приготовление и оформление сложных видов печенья 6. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (тарталеток, конфет, пирожных муссов) 7. Приготовление бисквитных пирожных 8. Приготовление слоеных пирожных 9. Приготовление заварных пирожных 		36	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий 2. Сдобные хлебобулочные изделия из дрожжевого слоеного теста 3. Приготовление и оформление праздничного хлеба 4. Приготовление изделий пониженной калорийности 5. Приготовление бисквитных тортов 6. Приготовление песочных 		36	36 36
Экзамен			
ВСЕГО	361		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- моечная ванна;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- шокофризер;
- холодильный шкаф;
- шкаф для расстойки;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер
- робокот
- весы

Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха

рабочие столы; -стол с мраморным покрытием; -весы настольные; -разделочные доски «К.Ц.»; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки; -веселки; -венчики; -ложки; -ножи экономной очистки овощей; -гастроёмкости; -кастрюли; -сотейники;	трафареты -кисти -кондитерские мешки -насадки -подставки для тортов -набор для работы с марципаном -формы, трафареты для шоколада и конфет -шаблоны для бисквита -полусферы -эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки -аэрограф с компрессором -термометр
--	--

-сковороды; -ситя; -сито конусообразное; -выемки; -формы; -паллеты -скребки -силиконовые коврики	-лампа для работы с карамелью -спиртовка -помпа -бытовой фен -силиконовые штампы, силиконовые жгуты -горелка профессиональная -темпер для шоколада -пульверизатор для шоколадного велюра
---	---

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2014, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2016, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014, 170 с.
7. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие. М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2015, 380с.
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015, 416 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 21 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
13. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по ПМ 04 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Технология продукции общественного питания» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и проводится в лабораториях образовательного учреждения преподавателями технологий.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а также в колледже под руководством преподавателя спец. дисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики
- отзыв - характеристику
- отчет о работе

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

Научной основой для освоения профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» являются специальные дисциплины, профессионального цикла (товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, технология продукции общественного питания, организация производство).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства», «Организация обслуживания».

Руководители практик: дипломированные специалисты из числа преподавателей спец. дисциплин и мастеров ПО с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, и праздничного хлеба.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>4. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>5. Оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.</p>	<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>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>4. Подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	<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>

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции).</p>	<p>Основные показатели оценки результата.</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональ</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>	<p>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и</p>	

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. 	<p>ного модуля.</p> <p>Тестирование по разделам МДК.</p> <p>Экзамен</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<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. 	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. 	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. 	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. 	