

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

[Signature]
« 31 » *мая*



«Согласовано»

Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова

[Signature]
« 31 » *мая* 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » *мая* 2018г

Председатель МК *[Signature]* Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Фаустова Е.И. - преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Фаустова Е.И. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 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;

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:

всего – 581 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 401 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 137 часов;

учебной практики -72 часа

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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.
ПК4. 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4. 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля:

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

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	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов			
1	2	3	4	5	7	9	10	
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	22	7	6	9	-	-	
ПК 4.4	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	64	11	21	20	12	-	
ПК 4.1	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	120	30	42	36	12	-	
ПК 4.2	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	135	30	45	36	24	-	
ПК 4.3	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	132	30	42	36	24	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108						108
	всего	581	108	156	137	72	108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

«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)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		22		
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание		3	
	1.	Организация рабочего места в отделении обработки яиц.		2
	2.	Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.		2
3.	Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов.	2		
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	Содержание		4	
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья.		2
	2.	Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование.		2
	3.	Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		2
	4.	Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование.		2
	Лабораторные работы			6
1	Организация рабочего места в кондитерском цехе. Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Самостоятельная внеаудиторная работа Поиск, выбор и анализ специальной и дополнительной литературы; Подготовка рефератов		9		

Примерная тематика самостоятельной работы Подготовка рефератов: «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование»			
Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.		64	
Тема 2.1. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.	Содержание	4	
	1. Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.		2
	2. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов.		2
	3. Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.		
	4. Методы приготовления. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.		2
Тема 2.2. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандиры, желе, посыпки и украшений из них.	Содержание	3	
	1. Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2
	2. Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей украшений из них		2
	3. Технологический процесс приготовления кандиры, желе, посыпок, украшений из них		2
Тема 2.3. Организация и проведение	Содержание	4	

приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	1.	Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		2
	2.	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими.		2
	3.	Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими.		2
	4.	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.		2
	Лабораторные работы		15	
	1.	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.		
	3.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.		
	Практическая работа		6	
	1.	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; Подготовка рефератов.		20		

тематика самостоятельной работы Подготовка рефератов: «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования»			
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них.		12	
Раздел 3. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		120	
Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий	Содержание	20	
	1. Общие понятия, классификация и ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	2. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.		2
	3. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2
	5. Химический состав и пищевая ценность основного и вспомогательного сырья, новых видов сырья (сухих смесей), используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		
	6. Подготовка сырья к кондитерскому производству		2
	7. Факторы, формирующие качество. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования.		2
	8. Замес теста и способы его разрыхления.		13 2

	9.	Применение улучшителей качества для изготовления полуфабрикатов и готовых изделий.		2
	10.	Показатели качества хлебобулочных изделий.		2
Тема 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба	Содержание		10	
	1.	Технология приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий.		2
	2.	Режим выпечки, реализации и хранения готовой продукции.		2
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий.		2
	4.	Осуществление контроля выхода готовых изделий.		2
	Лабораторные работы		30	
	1.	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.		
	2.	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий.		
	3.	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	4.	Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.		
	5.	Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.		
	Практические занятия		12	
	1.	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки лабораторной пробной выпечкой, определение быстроты подъема теста и определение силы муки по расплывчатости шарика теста»		

	2.	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки		
Самостоятельная внеаудиторная работа			36	
Работа со сборником рецептур; Составление технологических схем, технико-технологических карт. Написание реферата; Составление презентации.				
тематика самостоятельной работы				
Подготовка реферата «Производство хлеба»; Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».				
Учебная практика			12	
Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.				
Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			135	
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий		Содержание	18	
	1.	Общие понятия, классификация и ассортимент бездрожжевого теста и изделий из него.		2
	2.	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.		2
	3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества теста.		2
	4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2

	5.	Технологический процесс приготовления сдобного теста и изделий из них.		2
	6.	Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из них.		2
	7.	Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из них.		2
	8.	Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из них.		2
	9.	Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из них.		2
	10.	Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста и изделий из них.		2
	11.	Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделий из них.		2
	12.	Технологический процесс воздушно-орехового теста и изделий из них.		2
Тема 4.2. Приготовление праздничных тортов	Содержание		12	
	1.	Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.		2
	2.	Технологический процесс приготовления песочных тортов.		2
	3.	Технологический процесс приготовления слоеных тортов.		2
	4.	Технологический процесс приготовления воздушных тортов.		2
	5.	Технологический процесс приготовления воздушно-ореховых тортов.		2
	6.	Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции.		2
	Лабораторные работы		30	
1.	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.			
	2.	Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		

	3	Приготовление и оформление слоеных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	
	4	Приготовление и оформление воздушных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	
	5	Приготовление и оформление воздушно - ореховых тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	
	Практические занятия		15
	1.	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара».	
	2.	Разработка ассортимента тортов.	
	3.	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на торты (с образованием обрезков)	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур; Составление технико-технологических карт, бракеражных таблиц, технологических схем.			36
тематика самостоятельной работы Составление бракеражных таблиц по тортам; Составление алгоритма приготовления бисквитных и песочных тортов.			
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.			24
Раздел 5. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			132
Тема 5.1. Организация и проведение			Содержание
			30

приготовления пирожных	1.	Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов		2
	2.	Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов.		2
	3	Основные критерии оценки качества пирожных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2
	4	Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.		2
	5	Технологический процесс приготовления песочных пирожных.		2
	6	Технологический процесс приготовления слоеных пирожных.		2
	7	Технологический процесс приготовления заварных пирожных.		2
	8	Технологический процесс приготовления крошковых пирожных.		2
	9	Варианты оформления пирожных кремами.		2
	10	Варианты оформления пирожных мастикой.		2
	11	Варианты оформления пирожных марципаном.		2
	12	Варианты оформления пирожных карамелью.		2
	13	Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов.		2
	14	Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции.		2
	15	Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.		2
	Лабораторные работы	18		
1.	Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.			
	Практические занятия	24		
1	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента.			
2.	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).			

	3.	Расчет рабочей рецептуры на пирожные, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия.	
	4.	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий: «Определение содержания жира».	
Самостоятельная внеаудиторная работа Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов.			36
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов.			
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции; Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.			24
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур.			108
Всего			581

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров.

Оборудование учебного кабинета «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующее программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники: Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. 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.- 2-е изд. стер. М. Академия. 2018г.

2. Основные источники: Бурчакова И.Ю. Организация процессов приготовления и приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий. - 5-е изд. стер. М. Академия. 2018г.

3. Основные источники: Ермилова С.В. Приготовление, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разнообразного ассортимента - 2-е изд. стер. М. Академия. 2018г.

Дополнительные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологий рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.

2. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.– М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с.

3. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2002. 320с.

4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999 - оформление

1. Барановский, В.А. Кондитер. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 2000г. – 320 с.

2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования / А.А. Жукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 303 с.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 248 с.

4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.:Мастерство, 2007.-432 с

5. Мазина, Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века») – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с. 4.

6. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь М., Издательство «Центрполиграф», 2000г.

7. Ткачева, Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учеб. Пособие / А.Б. Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К. Жучкова, Е.Е. Наумова.– М.: Академкнига /Учебник, 2005. – 192 с.: ил.

8. Периодические издания: Журнал «Питание и общество» Научно-производственное издание, «Ресторатор»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru
<http://www.piatto.ru/>
<http://www.cook-alliance.ru/>
<http://www.webfoods.ru/>
<http://d000.ru>
<http://www.edatoday.ru>
<http://www.eda-info.ru>
<http://eda-server.ru/>
<http://www.homefood.ru/>
<http://about-food.ru>
<http://goodfoodz.ru/>
<http://foodquiz.ru/>
<http://eda.ucoz.ru>
<http://web-food.ru/>
<http://prigotovimest.ru>
<http://receptanet.ru>
<http://www.1001eda.com/>
<http://oproduktah.com/>
<http://www.suharevka.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено.

Модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является самостоятельной единицей, независимой от других модулей, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля, имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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
ПК4.1 Организовывать и производить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none">-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;-оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом;- безопасное использование оборудования и инвентаря;-эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий;- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии. Самоконтроль.</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Использование проблемных ситуаций. Зачет по лабораторной работе и практике.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

<p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов;</p>	<p>Наблюдение на практической работе и практиках Зачет на практической работе Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов;</p>	<p>Наблюдение на практической работе Наблюдение на практической работе Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Зачет по лабораторной работе Наблюдение на лабораторной работе и практиках Квалификационный экзамен</p>

<p>ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептов; -оптимальное использование различных технологий; -точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; -оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами; 	<p>Наблюдение на практической работе</p> <p>Защита лабораторной работы, отчет по практике</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Защита лабораторной работы; Квалификационный экзамен</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 через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, участие в мероприятиях профессиональной направленности.</p>	<p>Наблюдение за практической деятельностью, успеваемостью и посещаемостью обучающегося.</p> <p>Тестирование с целью выявления уровня развития профессионального интереса.</p> <p>Портфолио</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и</p>	<p>Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда.</p> <p>Знание рациональных способов организации</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время</p>

качество	производственных работ. Своевременное начало и окончание производственных работ. Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала. Осознание цели и задач предстоящей деятельности.	учебной и производственной практик);
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.	Уверенное владение ситуацией, самостоятельность в принятии решений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, ее отбор, использование. Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик);
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами;	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии» Наблюдение на практических и лабораторных работах
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность. Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении с окружающими.	Дневник педнаблюдений, портфолио
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Слаженная работа всех членов команды, отличное качество выполнения работ.	Наблюдение за деятельностью на лабораторных, практических работах, внеурочной деятельностью
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наличие плана работы, высокий уровень образования и самообразования, посещение мастер-классов, семинаров-практикумов, курсов повышения квалификации,	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)

		участие в обмене опытом.	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	в В	Уверенное использование нового сырья, полуфабрикатов и технологий в практической деятельности.	Наблюдение на лабораторных работах, учебной и производственной практиках.