

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
Д.О.Л. Александров/
« 18 » 2016г.
Торгово-экономический
институт



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧ-
НЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составили: преподаватель ОСПО Казина В.В.  _____
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Зайцева Н.С.  _____
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Ляш Е.А.  _____
фамилия, инициалы, подпись

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании ОСПО
 «16» марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Зайцева Н.С.  _____
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины
 на 20__/20__ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании
 ОСПО

«__» _____ 20__ г. протокол № __

Заведующий ОСПО Зайцева Н.С. _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:
 Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы 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).

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

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.

Выполнять *профессиональные компетенции*:

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессий: повар, кондитер при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

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;
- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 487 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 335 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов;

консультации – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 91 час;

производственной практики (по профилю специальности) - 152 часа (в том числе консультации – 8 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, 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 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	Консультации	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	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1,-10, ПК 4.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	84	60	36	-	20	4	-	-
ОК 1,-10, ПК 4.2	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	108	78	56		26	4	-	-
ОК 1,-10, ПК 4.3	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	48	20	12		24	4	-	-
ОК 1,-10, ПК 4.4	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	95	70	48		21	4	-	-
ОК 1,-10, ПК 4.1-4.4	Производственная практика (по профилю специальности)	152						8	
	Всего:	487	228	152	-	91	24	-	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		487		
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба				
Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		4	
	1.	Значение и пищевая ценность сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Роль хлебобулочных изделий в питании. Хлебобулочные изделия, понятие о производстве, показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Пищевая ценность и калорийность хлеба и сдобных хлебобулочных изделий.	2	1
	2.	Классификация хлеба и хлебобулочных изделий: по назначению, по способу приготовления. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, условия и сроки хранения, транспортирования. Использование в кулинарии и приготовлении мучных кондитерских изделий	2	1
Тема 1.2 Подготовка сырья к производству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		8	
	1.	Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству.	2	2
	2.	Ассортимент, характеристика и требования к качеству хлебных смесей промышленного производства.	2	2
	3.	Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и хлебных смесей промышленного производства для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	2	2
	4.	Мука. Виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения.	2	2
Тема 1.3 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		4	
	1.	Виды механического, теплового, холодильного оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при подготовке сырья и приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и хлеба; правила их безопасного использования	2	2

	2.	Организация производства в кондитерском цехе. Техника безопасности при использовании механического, теплового оборудования	2	2
Тема 1.4 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание		8	
	1.	Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.	2	1
	2.	Технология приготовления теста Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. Разделка и формование изделий из хлебного теста. Выпечка изделий. Жарка изделий в жире. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Замешивание теста на закваске. Определение степени готовности теста закваске. Замешивание теста с использованием хлебных смесей промышленного производства.	2	2
	3.	Ассортимент выпеченных изделий из теста с фаршами. Приготовление фаршей и сладких начинок для хлебобулочных изделий.	2	2
	4.	Органолептические способы определения степени готовности хлебобулочных изделий и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.	2	1
	Практические занятия		12	
	1.	Расчет расхода муки с учетом ее влажности	4	
	2.	Расчет воды для замеса теста заданной влажности	4	
	3.	Оформление технологических карт для хлебобулочных изделий	4	
	Лабораторные работы		24	
	1.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	12	
	2.	Приготовление праздничных видов хлеба	12	
	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			
Тема 2.1 Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий	Содержание		4	
	1.	Значение и пищевая ценность кондитерских изделий История возникновения тортов.. Роль кондитерских изделий в питании. Пищевая ценность и калорийность кондитерских изделий. Классификация тортов. Классификация бездрожжевого теста и кондитерских изделий: по назначению, по способу приготовления.	2	2
	2.	Основные продукты для приготовления основных кондитерских изделий Виды основных продуктов для приготовления кондитерских изделий: ассортимент, требования	2	2

		к качеству. Подготовка основных продуктов для приготовления кондитерских изделий.		
Тема 2.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий	Содержание		4	
	1.	Виды механического, теплового, холодильного оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при подготовке кондитерского сырья и приготовлении основных мучных кондитерских изделий; правила их безопасного использования	2	2
	2.	Организация производства рабочих мест в кондитерском цехе, согласно технологическому процессу. Техника безопасности при использовании механического, теплового оборудования	2	2
Тема 2.3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		14	
	1.	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.	2	1
	2.	Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	3.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, особенности приготовления бисквита, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	4.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	5.	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	6.	Воздушно-ореховое, воздушное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	7.	Технология приготовления праздничных тортов. Ассортимент праздничных тортов. Температурный и санитарный режим приготовления тортов. Техника выполнения действий при приготовлении и оформлении праздничных тортов: различие в отделке, рецептура, технология приготовления. Определение органолептическим способом правильность приготовления и готовность к реализации. Требования к безопасности хранения и реализации.	2	1
	Практические занятия		8	
	1.	Составление технологических схем приготовления основных кондитерских изделий.	4	
	2.	Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления основных кондитерских изделий.	4	
	Лабораторные работы		48	
	1.	Приготовление бисквитного теста и кондитерских изделий из него	12	
	2.	Приготовление песочного теста и кондитерских изделий из него	12	
	3.	Приготовление заварного теста и кондитерских изделий из него	12	
4.	Приготовление слоенного теста и кондитерских изделий из него	12		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.				

Тема 3.1. Пищевая ценность и классификация мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		4	
	1.	Значение и пищевая ценность мелкоштучных кондитерских изделий Классификация мелкоштучных кондитерских изделий, характеристика, особенности приготовления. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2
	2.	Виды основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, требования к качеству, подготовка к использованию.	2	2
Тема 3.2. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		4	
	1.	Технология приготовления и оформление печенья Температурный режим и правила приготовления теста для приготовления разного вида печенья (затяжного, сахарного, сдобного), требования к качеству теста. Отделка, хранение с учетом требований к безопасности продукции.	2	1
	2.	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	12	
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.				
Тема 4.1 Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	Содержание		2	
	1.	Ассортимент и назначение сложных отделочных полуфабрикатов. Виды основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, требования к качеству. Подготовка основных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	1
Тема 4.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание		4	
	1.	Производственный инвентарь Инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления отделочных полуфабрикатов; приемы эксплуатации. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.	2	2
	2.	Оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Правила безопасного использования.	2	2
Тема 4.3 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		16	
	1.	Технология приготовления различных видов помады. Температурный режим и правила приготовления помады основной. Разновидности помады, методы и техника использования помады в оформлении кондитерских изделий и десертов. Определение степени готовности и качества.	2	1
	2.	Технология приготовления желе. Температурный режим и правила приготовления желе на основе агара-агара. Определение	2	1

		степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования желе в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
3.		Технология приготовления кремов. Температурный режим и правила приготовления кремов: сливочного основного и его разновидностей, белкового заварного, белкового на агаре, крема из сливок, на сливках, «Пражский», кремов с наполнителями, кремов из сухих смесей промышленного производства. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования кремов в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
4.		Технология приготовления глазури. Температурный режим и правила приготовления глазури сырцовой, заварной, шоколадной. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования глазури в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
5.		Технология приготовления сахарной мастики, марципана. Температурный режим и правила приготовления сахарной мастики сырцовой, заварной, молочной. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования сахарной мастики в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
6.		Технология приготовления карамели. Температурный режим и правила приготовления карамели атласной, пластичной, ливной. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования карамели в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
7.		Технология приготовления посыпок и шоколада. Температурный режим и правила приготовления посыпок и шоколада. Определение степени готовности и качества. Методы и техника использования посыпок и шоколада в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
8.		Способы оформления и отделки мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2	2
Лабораторные работы			48	
1.		Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики и марципана	12	
2.		Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада	12	
3.		Приготовление отделочных полуфабрикатов из карамели	12	
4.		Приготовление и оформление праздничных тортов.	12	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04			91	

<p>Изучение новых технологий и рецептур сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, слайдовых презентаций по темам раздела</p> <p>Составление сводных таблиц товароведной характеристики муки, фрукты, ягоды</p> <p>Составление технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с методом приготовления и типом теста.</p> <p>Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих при выпечке; норм взаимозаменяемости.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Составление презентаций: способы и приемы оформления кондитерских изделий и десертов</p>		
Консультации	24	
Примерная тематика домашних заданий		
<p>Расчет и оформление технологических карт и схем для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Расчет и оформление технико-технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Разработка модели ассортимента мучных кондитерских изделий на базе действующих предприятий общественного питания в регионе.</p> <p>Работа с нормативными документами (сборник рецептур)</p> <p>Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Оформление технологических карт на отделочные полуфабрикаты</p> <p>Составление презентаций: приготовление праздничных тортов</p> <p>Изучение ассортимента тортов и пирожных в сети магазинов и предприятий общественного питания.</p>		
<p style="text-align: center;">Производственная практика (по профилю специальности) ПП 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с правилами разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в производственных условиях предприятий питания;</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для действующего предприятия питания;</p> <p>расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>решение организационных задач по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>ознакомление с техникой безопасности работы в кондитерском цехе, выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>выбор вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</p> <p>применение коммуникативных знаний в производственных ситуациях;</p>	144	

<p>выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов.</p>		
---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин, лаборатории приготовления пищи, кабинет для дегустации блюд.

Оборудование учебного кабинета профессиональных дисциплин и рабочих мест кабинета:

Стол, стул, компьютер, доска для преподавателя;
Столы, стулья для студентов;
Комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

1. Ноутбук;
2. Проектор стационарный.
3. Электронные лекции-презентации по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
4. Учебные фильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Столы производственные

Сервант для посуды

Раковина для мытья посуды

Холодильник

Морозильная камера

Весы электронные

Миксер электрический стационарный, миксер электрический ручной с набором венчиков, мясорубка электрическая с набором сменных механизмов (терки, соковыжималка).

Плиты электрические с духовым шкафом, печь конвекционная с пароувлажнением.

Столовая посуда и приборы: комплект тарелок столовых, пирожковых, для вторых блюд, салатников, ложки столовые и чайные, вилки, подставка для торта, блюда.

Кухонная посуда: формы для выпечки тортов, силиконовые формы для штучных изделий, миски эмалированные для приготовления теса, кастрюли, сковороды, порционные сковороды.

Производственный инвентарь: лопаточки кондитерские, терка, сито, соковыжималка механическая, венчики, кондитерские мешки многоразовые, набор кондитерских насадок, ножи разделочные универсальные, ножи

«поварская тройка», доски разделочные, формы для гарнира,.

Оборудование кабинета для дегустации блюд

Стол для дегустации

Стулья

Столовая посуда и приборы: комплект тарелок десертных, пирожковых, ложки столовые и чайные, вилки, стаканы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Практика осуществляется на базе предприятий общественного питания с полным производственным циклом и современным оборудованием.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

Методические издания для самостоятельных занятий:

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

Журналы:

1. "Кондитерское и хлебопекарное производство"
2. «Кондитерское производство»
3. «Сфера кондитерская»
4. «Хлебопечение России»
5. «Ресторан Technologies»
6. «Ресторанные ведомости»
7. «Общепит: бизнес и искусство»
8. «Питание и общество»
9. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

Нормативные материалы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
7. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 164 с.
8. СанПин 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
9. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.edu.ru/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;
2. <http://www.Library.ru/> - Российское образование, федеральный образовательный портал.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, видео мастер-классов производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, практические занятия должны включать в себя теоретические вопросы технологии кондитерского производства, решение задач, составление технологических карт, а также лабораторные работы по приготовлению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Организацию учебной и производственной практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и предприятия общественного питания.

Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего периода освоения программы модуля.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Химия», «Оборудование предприятий общественного питания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

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
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - отделочных полуфабрикаты и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - требований к качеству, характеристик и правил выбора сырья, <li style="padding-left: 20px;">- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий - технологии приготовления - органолептических способов определения степени готовности и качества изделий - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; - актуальных направлений в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий; - изготавливать сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб 	<p>1. Текущий контроль знаний в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - тестирования по основным разделам МДК; <p>2. Зачеты по учебной практике</p> <p>4. Комплексный экзамен по модулю</p>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных кондитерских изделий видов технологического оборудования и производственного инвентаря 	

	<ul style="list-style-type: none"> - технологии приготовления органолептических способов определения степени готовности и качества изделий; - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции - актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; - изготавливать сложные мучные кондитерские изделия 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристик сырья - видов технологического оборудования и производственного инвентаря - технологии приготовления органолептических способов определения степени готовности и качества изделий; - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; актуальных направлений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять режимы выпечки, реализации мелкоштучных кондитерских изделий; - изготавливать мелкоштучные кондитерские изделия 	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов - характеристик сырья - технологии приготовления; - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - изготавливать полуфабрикаты - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Знание основ организации процесса производства сложной холодной кулинарной продукции - владение техникой приготовления сложной холодной кулинарной продукции - владение приемами расчета сырья, полуфабрикатов, готовых блюд - знание требований к качеству и безопасности сырья и готовой холодной кулинарной продукции	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Умение выбирать наиболее эффективную технологию производства сложной холодной кулинарной продукции, организацию её производства	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Умение находить и использовать различные виды справочной, технической и другой профессиональной информации в интернет ресурсах, библиотечных фондах, СМИ.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- Владение методами информационно-коммуникационных технологий в целях рекламы, логистики, решения профессиональных задач	

<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение методами организации работы трудового коллектива и морально-психологического климата; - владение приемами повышения эффективности общения, преодоления коммуникативных барьеров; - соблюдение культуры общения; 	
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение определять качество работы членов команды; - знание основ ведения профессиональной документации 	
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение определять направление профессионального и личностного развития; - знание способов и видов повышения квалификации 	
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение осваивать новые технологии в профессиональной деятельности 	