

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО
Шеф-повар, Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение
«Лицей г. Малмыж»
_____ Н.Л. Никулина
« ____ » _____ 2021 г.

Утверждаю
Заместитель директора
по учебной работе
_____ Н.А.Хромцева
« ____ » _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»
_____ Р.Р. Авхатшина
« ____ » _____ 2021 г.

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

2021 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384), базовый уровень подготовки и примерной программой ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»
Разработчик: Л.Р. Мубаракшина - преподаватель

Эксперты: Н.Л. Никулина - шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г. Малмыж»;
Р.Р. Авхатшина - старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2021 г.
Председатель: _____ Н.И.Хворова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки в части освоения основного вида деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 24. Способствующий формированию положительного образа студента, проявляющего активную жизненную позицию, поддерживающего престиж своего учебного заведения

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 480 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов на очном, 40 часов на заочном;

самостоятельной работы обучающегося – 100 часов на очном, 260 часов на заочном;

учебной практики – 72 часа на очном, 72 часа на заочном;

производственной практики – 108 часов на очном, 108 часов на заочном.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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.
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.1. Тематический план профессионального модуля для очного отделения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
ПК 4.1 - 4.4	Раздел 1. Организация технологического процесса и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	24	2	-		6	10
ПК 4.1 - 4.4	Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	16	2	-		6	22
ПК 4.4	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	106	26	8	-	24	32	24
ПК 4.1	Раздел 4. Приготовление,	156	78	30	-	24	32	22

	оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба							
ПК 4.2 -4.3	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	134	56	20	-	24	32	22
	Всего	480	200	60	-	72	108	100

3.1.1. Тематический план профессионального модуля для заочного отделения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
ПК 4.1 - 4.4	Раздел 1. Организация технологического процесса и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	2	-	-	-	6	32
ПК 4.1 - 4.4	Раздел 2. Подбор и подготовка	44	2	-	-	-	6	36

	сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
ПК 4.4	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	106	6	4	-	24	32	44
ПК 4.1	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	156	14	8	-	24	32	86
ПК 4.2 -4.3	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	134	16	8	-	24	32	62
	Всего	480	40	20	-	72	108	260

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Формируемые ОК, ПК, ЛР	
		очное	заочное		
1	2	3	4		
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		200	40		
Раздел 1. Организация технологического процесса и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		24	2	ОК 1-9 ПК 4.1 – 4.4. ЛР 24	
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание		6	2	
	1.	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	2.	Характеристика предприятий общественного питания			
	3.	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочных и мучные кондитерские изделия			
Тема 1.2. Техническое оснащение	Содержание		12		
	1.	Механическое оборудование			
	2.	Тепловое оборудование			
	3.	Холодильное оборудование. Вспомогательное оборудование			
	4.	Инвентарь и приспособления. Техника безопасности			
	Лабораторно-практические работы		2		
	1.	Изучение устройства и принципа действия машин для замеса и раскатки теста, для взбивания кондитерских смесей, машин специального назначения.			

Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования. Контроль качества и безопасности	Содержание		4		
	1.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и личной гигиене персонала.			
	2.	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции			
Самостоятельная внеаудиторная работа			10	32	
Работа с технико-эксплуатационной документацией, с литературой, журналами.					
Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию. Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.					
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			16	2	ОК 1-9 ПК 4.1 – 4.4. ЛР 24
Тема 2.1. Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение	Содержание		12	2	
	1.	Классификация сырья. Характеристика, показатели качества, использование и хранения муки, крахмала и крахмалопродуктов			
	2.	Характеристика, показатели качества, использование и хранение сахара и сахаросодержащих продуктов, соли			
	3.	Характеристика, показатели качества, использование и хранение разрыхлителей			
	4.	Характеристика, показатели качества, использование и хранение молока и молочных продуктов			
	5.	Характеристика, показатели качества, использование и хранение масла и жира, яиц и яичных продуктов			
	6.	Характеристика, показатели качества, использование и хранение желирующих веществ, пряностей, красителей, орехов, плодово-ягодных продуктов, пищевых смесей			
	Лабораторно-практические работы		2		
1.	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложной хлебобулочной, мучной кондитерской продукции				
Тема 2.2. Правила	Содержание		2		

взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности	1.	Взаимозаменяемость сырья			
	2.	Качество и безопасность сырья			
Самостоятельная внеаудиторная работа			22	36	
Составление таблиц. Работа со сборником рецептур. Работа с нормативной документацией (ГОСТ, СанПиН). Подготовка докладов. Оформление отчетов о лабораторно-практических занятиях.					
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			26	6	ОК 1-9 ПК 4.4. ЛР 24
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и процесс их приготовления	Содержание		18		
	1.	Технология приготовления сиропов, желе			
	2.	Технология приготовления помады			
	3.	Технология приготовления глазури. Темперирование шоколада			
	4.	Технология приготовления сливочных, заварных, белковых, комбинированных кремов			
	5.	Технология приготовления муссов, карамели			
	6.	Технология приготовления марципана, сахарных мастик, пралине, посыпки. Оценка качества и хранение готовых отделочных п/ф			
	7.	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства			
	Лабораторно-практические работы		8		
	1.	Составление технологических карт и схем изготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		2	
2.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, желе, мастики.		2		
Самостоятельная внеаудиторная работа			24	44	
Работа с нормативной документацией, сборником рецептур. Подготовка докладов «Современные сложные отделочные полуфабрикаты» Разработка дизайна оформления и декорирования сложных, мучных кондитерских изделий. Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов.					
Учебная практика	Содержание		24	24	
	1.	Приготовление сиропов для различных кремов. Способы оформления.			

		Оценка качества.			
	2.	Приготовление белкового крема. Способы оформления. Оценка качества.			
	3.	Приготовление заварного крема. Способы оформления. Оценка качества.			
	4.	Приготовление сливочного крема. Способы оформления. Оценка качества.			
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			78	14	ОК 1-9 ПК 4.1 ЛР 24
Тема 4.1. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий	Содержание		6	2	
	1.	Технологические этапы приготовления сложных сдобных х/б изделий			
	2.	Виды теста для приготовления сложных сдобных х/б изделий			
	3.	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов			
	4.	Фарши и начинки для хлебобулочных изделий			
	Лабораторно-практические занятия		2		
1.	Расчет упека, припека и выхода и выхода готовых х/б изделий				
Тема 4.2. Сложные сдобные хлебобулочные изделия. Праздничный хлеб	Содержание		42	2	
	1.	Мелкоштучные хлебобулочные изделия			
	2.	Технология приготовления открытых, полукрытых, закрытых и фигурных пирогов.			
	3.	Технология приготовления кулебяки, рыбника.			
	4.	Технология приготовления караваев, калачей, кулича пасхального. Оценка качества.			
	5.	Ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.			
	6.	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий. Особенности производства формового и подового хлеба.			
	7.	Особенности производства бараночных, сухарных, диетических хлебных изделий.			
	8.	Технология приготовления пшеничного теста на опаре.			
	9.	Технология приготовления пшеничного теста на заквасках.			

	10.	Технология приготовления пшеничного теста однофазным способом			
	11.	Технология приготовления ржаного теста однофазным и многофазным способом.			
	12.	Разделка теста для формового и подового хлеба.		2	
	13.	Дефекты и болезни хлеба. Транспортировка и хранение хлеба.			
	Лабораторно-практические занятия		28		
	1.	Приготовление дрожжевых хлебобулочных изделий		2	
	2.	Приготовление праздничного хлеба		2	
	3.	Составление технологических карт и схем на хлебобулочные изделия			
	4.	Приготовление хлеба различного сорта: «Батон нарезной», «Пшеничный хлеб», «Дарницкий хлеб»		4	
Самостоятельная внеаудиторная работа			22	86	
Составление технологических карт приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба. Расчет норм выхода на хлеб разных сортов. Составления калькуляционных карт.					
Учебная практика	Содержание		24	24	
	1.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Дрожжевое тесто и изделия из него.			
	2.	Приготовление булочек домашней, российской, школьной. Способы оформления. Оценка качества			
	3.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление ватрушек с различными начинками.			
	4.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление закрытых пирогов с различными начинками. Способы оформления. Оценка качества			
	5.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление полуоткрытых сладких пирогов. Способы оформления. Оценка качества			
	6.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление кексов, куличей, рулетов.			
	7.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление хлеба различных сортов.			
Раздел 5. Приготовление,			56	16	ОК 1-9

оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов				ПК 4.2 – 4.3. ЛР 24
Тема 5.1. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	Содержание		20	2
	1.	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.		
	2.	Бисквитный полуфабрикат		
	3.	Песочный полуфабрикат		
	4.	Воздушный полуфабрикат		
	5.	Полуфабрикат из блинчатого теста. Вафельный полуфабрикат.		
	6.	Заварной и миндальный полуфабрикаты		
	7.	Пряничный и крошковый полуфабрикаты		
	8.	Слоеный полуфабрикат		
	9.	Полуфабрикат из сахарного и тюлипного теста		
	10.	Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
	Лабораторно-практические работы		8	2
	1.	Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов		
	2.	Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из пряничного теста		
3.	Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из вафельного теста			
4.	Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из сдобного теста	1		
4.	Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из сдобного теста	1		
Тема 5.2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание		6	2
	1.	Технологические процесс приготовления пряничных изделий		
	2.	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия: брауни, бисконтти, макарони, меренги, птифуры, твиль, маффины, капкейки.		
	3.	Ассортимент и технология приготовления сложных пирожных.		
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Содержание		10	2
	1.	Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных		

		тортов			
	2.	Способы и приемы отделки праздничных тортов.			
	3.	Технология приготовления и ассортимент праздничных тортов.			
	4.	Технология приготовления и ассортимент детских тортов.			
	5.	Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий		2	
Лабораторно-практические работы			12		
	1.	Приготовление пирожных. Оформление и декорирование пирожных с использованием различных инструментов и инвентаря.		2	
	2.	Приготовление слоеных тортов. Оформление и декорирование тортов с использованием различных инструментов и инвентаря.		2	
	3	Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления сложных тематических тортов.			
Самостоятельная внеаудиторная работа			22	62	
Составление технологических карт приготовления сложных тематических тортов. Расчет норм выхода на сложные пирожные и торты. Составления калькуляционных карт.					
Учебная практика	Содержание		24	24	
	1.	Приготовление бисквитных тортов и пирожных. Способы оформления. Оценка качества.			
	2.	Приготовление медовых тортов и пирожных. Способы оформления. Оценка качества.			
	3.	Приготовления торта «Наполеон». Способы оформления. Оценка качества.			
	4.	Приготовление медовых коврижек. Способы оформления. Оценка качества.			
Производственная практика	Содержание		108	108	ОК 1-9 ПК 4.1 – 4.4. ЛР 24
	1.	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на предприятии. Знакомство с правилами внутреннего распорядка, рабочим местом и руководителем практики от предприятия. Безопасная			

		эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря кондитерского цеха, определение типа и мощности оборудования.			
	2.	Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Подбор оборудования, инвентаря и подготовка сырья для приготовления отделочных п/ф. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Дефекты готовых отделочных п/ф и способы их устранения.			
	3.	Подбор оборудования, инвентаря и подготовка сырья для приготовления дрожжевого теста. Проверка качества сырья органолептическим способом. Организация технологического процесса приготовления и приготовление дрожжевого опарного, безопарного, слоеного, сдобного теста.			
	4.	Разработка ассортимента сложных сдобных хлебобулочных изделий. Технология изготовления штучных хлебобулочных изделий и праздничных пирогов. Способы отделки хлебобулочных изделий. Подбор и приготовление начинок. Способы украшения готовых хлебобулочных изделий.			
	5.	Разработка ассортимента праздничного хлеба. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления праздничного хлеба. Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба. Способы отделки и украшений праздничного хлеба. Бракераж готовых изделий.			
	6.	Подбор оборудования, инвентаря и подготовка сырья для приготовления бездрожжевого теста. Проверка сырья органолептическим способом. Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов бисквитного, песочного, воздушного, блинчатого, вафельного, заварного, миндального, пряничного, слоеного, сахарного, тюлипного теста. Органолептическая оценка выпеченных полуфабрикатов.			
	7.	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор оборудования и инвентаря. Технология изготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Способы отделки и украшения мелкоштучных кондитерских изделий. Бракераж готовых изделий			

	8. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Подбор оборудования и инвентаря. Технология приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Способы отделки и украшения тортов и пирожных.			
--	--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета **«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:**

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, раздаточный материал.

Оборудование лаборатории и рабочих мест «Учебного кондитерского цеха»:

- электрическое оборудование (электрические плиты, печи, расстоечный шкаф, весы электронные, вафельница, блендер, миксер, чайник электрический);
 - производственные столы;
 - моечные ванны;
 - стеллажи кухонные;
 - посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, набор тесторезок, формы силиконовые для выпечки, противни, пергамент, фигурные формы, вырубки металлические).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: издательский центр «Академия», 2019 – 384с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Академия, 2020 – 305с.
2. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях, - М.: Академия, 2017 – 112с.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология и организация производства кондитерских изделий, - М.: Академия, 2018 - 480с.
4. Хромеенков В.М., Оборудование хлебопекарного производства, - М.: Академия, 2018 –368с.
5. ЦыгановаТ.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М.: Академия, 2019 - 448с.
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста, - М.: Академия, 2018 – 64с.
7. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М.: Академия, 2019 – 80с.
8. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Академия, 2019 г.
9. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2018.

10. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2011.
11. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – М.: Мастерство, 2018.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2019.
13. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения. – Екатеринбург: Рос. гос. проф.-пед. ун-т, 2019.
14. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018.
15. Сан ПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое".
16. Сан ПиН 42-123-4117-86 "Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".
17. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», - М.: Академия, 2010.
18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М.: Академия, 2017.
19. Потапова И.И., Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М.: Академия, 2010
20. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М.: Академия, 2010.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

<http://www.kulina.ru.>,

<http://povary.ru.>,

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

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

Реализация рабочей программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – сосредоточенно по окончании теоретических занятий в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Профессиональный модуль 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Профессиональный модуль 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Итоговым контролем по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, предназначенных для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

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>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - отмеривание и подготовка сырья по заданной рецептуре; - выполнение работ по приготовлению дрожжевого опарного и безопарного теста, дрожжевого слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления; - формование праздничного хлеба, каравая, тематических пирогов, выпекание их; - оценивание качества сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий; - упаковка и маркировка готовых изделий; - соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; <p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчет по производственной практике</p> <p>Устный экзамен по МДК 04.01.</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - отмеривание и подготовка сырья по рецептуре; - приготовление сложных изделий 	

	<p>из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление праздничных тортов; - разделка, формовка изделий с соблюдением веса полуфабрикатов и выходом готовых изделий; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима, определение готовности изделий; - оформление поверхности праздничных тортов с использованием различных видов сложных отделочных полуфабрикатов; - оценка качества готовых изделий; - упаковка и маркировка готовых изделий; - хранение готовых изделий с соблюдением условий и сроков хранения. 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - отмеривание и подготовка сырья по рецептуре; - приготовление мелкоштучных изделий из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста; - определение режима выпечки; - оформление и декорирование мелкоштучных изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - определение качества мелкоштучных кондитерских изделий. 	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического 	

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов для сложных отделочных полуфабрикатов; - выполнение работ по оформлению декорированию сложными отделочными полуфабрикатами тематических пирожных и тортов; - определение качества сложных отделочных полуфабрикатов; - упаковка, маркировка, хранение сложных 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 и обеспечивающих их умений.

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.	<ul style="list-style-type: none"> – объяснение социальной значимости профессии техника технолога; – проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения профессиональной задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами 	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений; 	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>– получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение ИКТ в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; – положительные отзывы с производственной практики.</p>	
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>– проявление ответственности за свою работу; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития</p>	
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	

