

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от « 05 » 09 2016 г.  
№ 14



Исламгалиев  
09 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля 04**  
**«Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных,**  
**мучных кондитерских изделий и шоколадных изделий»**  
**по специальности «Технология продукции общественного питания»**  
**Для заочной формы обучения**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПМ 04

### «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** Промышленная экология и биотехнология 19.01.17. Повар, кондитер, 19.01.04. Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских и шоколадных изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать, проводить приготовление и *презентацию* слобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать, проводить приготовление и *презентацию* мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 4.5. *Организовать, проводить приготовление и презентацию шоколадной продукции разнообразного ассортимента.*

Программа междисциплинарного курса может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации по профессиям «Повар, кондитер» и «Пекарь».

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения курса

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

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента слобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления слобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования 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;
- изготовления и оформления шоколадной продукции с использованием различных технологий;

- *презентации* сложных мучных кондитерских, хлебобулочных и шоколадных изделий.

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления слобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, *шоколадных изделий*;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки слобных 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, *шоколадных изделий*;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- *презентовать сложные мучные кондитерские, хлебобулочные и шоколадные изделия.*
- 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, *шоколадных изделий*;
  - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
  - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
  - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий;
  - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
  - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
  - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- 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, шоколадных изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **492** часа, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 236 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов;  
 в том числе лабораторно-практические работы – 32 часа.  
 самостоятельной работы обучающегося – 256 часов;  
 учебная практика – 36 часов;  
 производственная практика – 138 часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать, проводить приготовление и презентацию сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать, проводить приготовление и презентацию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать, проводить приготовление и презентацию мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать, проводить приготовление и презентацию сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.5	Организовывать, проводить приготовление и презентацию шоколадной продукции
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), результаты 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.

3.2. Содержание обучения по ПМ 04.01 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Наименование разделов междисциплинарного курса и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание	94	1
Тема 1.1 Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.	Основные этапы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий. Оборудование для подготовки кондитерского сырья к производству. Оборудование для выпечки изделий. Производственный инвентарь для приготовления хлебобулочных изделий. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	4	2
Тема 1.2 Приготовление сложных хлебобулочных изделий	Практическая работа №1. Подготовка сырья к производству №2. Оборудование, инвентарь кондитерского цеха. Самостоятельная работа. Организация рабочих мест кондитеров по приготовлению хлебобулочных изделий. Составление схемы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий, схемы технологических линий с размещением оборудования. Взаимосвязное использование технологического оборудования при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Порядок и правила подготовки сырья к производству. Влияние белков и крахмала муки на свойства теста. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	34	3
Тема 1.2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Фарши с тепловой обработкой, рецептуры. Фарши без тепловой обработки, рецептуры. Классификация сиропов. Сироп для пропитывания, для крема. Тиражный, Помпадур. Инвертный сироп. Требования к качеству. Виды брака. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных	4	1

3.1. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. Тематический план междисциплинарного курса

Коды профессиональных компетенций	Всего часов (включая учебные мероприятия)	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля (курса)						Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика (если предусмотрена)			
		в т.ч. теоретическая	в т.ч. практическая	в т.ч. теоретическая	в т.ч. курсовая работа (проект), часов				
1	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 04.01-ПК 04.04.	354	62	32	-	256	-	36	-	-
ПК 04.01-ПК 04.04. Производственная практика	138	-	-	-	-	-	-	138	-
Всего:	492	62	32	-	256	-	36	138	-

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Методы приготовления слоеных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание слоеного теста на опаре, замешивание теста из различных типов муки на дрожжах и закваски, замешивание пресного теста для отделки, проslagивание теста сливочным маслом, разделка, формовка, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение и дополнительная отделка</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов слоеных хлебобулочных изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных слоеных хлебобулочных изделий.</p> <p>Технология приготовления слоеных хлебобулочных изделий: слобы выборгской, Технология приготовления крепелей, плюшек</p> <p>Технология приготовления рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами.</p> <p>Технология приготовления пиროгов со сладкой начинкой</p> <p>Способы и приемы изготовления мелких хлебобулочных изделий для фуршета.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого и пресного теста для украшений.</p> <p>Режим выпечки (время, температура, влажность)</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества слоеных хлебобулочных изделий.</p> <p>Требование к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Приготовление и органолептическая оценка слоеных хлебобулочных изделий.</p> <p>МЗ. Расчет сырья и основных продуктов, необходимых для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	2	
<p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>№ 1. Приготовление и презентация дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Приготовление и презентация дрожжевого слоеного теста и изделий из него</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Работа с конспектом, учебной и специальной литературой.</p> <p>Презентация темы: «Новое оборудование», «Новые технологии», «Новые изделия»</p> <p>Технология приготовления слоеных хлебобулочных изделий: каравайчиков, слоек, слоеных плетенек, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, кренделя заварного, рогаликов с начинкой.</p> <p>Технология приготовления рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами</p> <p>Технология приготовления кексов дрожжевых</p> <p>Технология приготовления праздничного хлеба: праздничной булки с приносами, испло- сладкого ржаного хлеба, к унцей, кураваев, савардена, рожковой бабы, бриоши.</p>	6	40

<p><b>Тема 2.1.</b></p> <p><b>Приготовление слоеных о гдочных полуфабрикатов и украшений для кондитерских изделий</b></p>	68	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ассортимент слоеных полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления пирожных и тортов. Актуальные направления в приготовлении слоеных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления слоеных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных слоеных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Ассортимент кремов для украшения кондитерских изделий. Санитарный режим приготовления кремов.</p> <p>Технология приготовления различных масляных кремов: «Глазес», «Шерлотт», «Птичье молоко».</p> <p>Технология приготовления заварного крема.</p> <p>Технология приготовления суфле.</p> <p>Технология приготовления сахарной мастики и изделий из нее.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из шоколада, шоколадные усочки, шоколадная стружка)</p> <p>Способы монтажа элементов декора.</p> <p>Технология приготовления керамели.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из карамели.</p> <p>Технология приготовления глазурей, рисовальной массы.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>№ 7. Приготовление айсинга. Способы оформления.</p>
<p><b>Тема 2.1.</b></p> <p><b>Приготовление слоеных о гдочных полуфабрикатов и украшений для кондитерских изделий</b></p>	6	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела</p> <p>Расчет продукта по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении слоеных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Технология приготовления сметанного крема и крема из сливок.</p> <p>Технология приготовления отделочных кремов на основе основных (ароматизированных, кофейных, шоколадных, ореховых и прочее)</p> <p>Технология приготовления крема из сыра.</p> <p>Технология приготовления крема из растительных сливок.</p> <p>Технология приготовления крема с наполнителями (с третьим шоколадом, джемом, кондитерскими пастами и прочее)</p>

	Органолептические способы определения качества сливок. Требования к качеству готовых сливок. Органолептические способы определения качества. Требования к качеству готовых изделий. Санитарный режим приготовления изделий. Требования к безопасности производства. <b>Раздел 3. Организация процесса приготовления сложных выпеченных полуфабрикатов</b>	60	1	4
<b>Тема 3.1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для кондитерских изделий</b>	<b>Содержание:</b> Ассортимент выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления полуфабриката из масляного бисквита. Технология приготовления пряничного теста. Оформление пряников. Технология приготовления слоеного полуфабриката. <b>Практическая работа</b> Приготовление и органолептическая оценка изделий из пряничного теста, из слоеного теста Расчет сырья и составление технологических карт на кондитерские изделия <b>Лабораторная работа</b> № 2. Песочное тесто и изделия из него. Масляный бисквит № 3. Заварное тесто и изделия из него. Творожное-желейный торт <b>Самостоятельная работа</b> Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций Технология приготовления воздушного теста. Способы приготовления. Способы приготовления меренги. итальянской, французской, шведской. Технология приготовления миндально-орехового полуфабриката. Технология приготовления штрудельного теста, штрудель с различными начинками. Режим выпечки (время, температура, влажность) Органолептические способы определения качества выпеченных полуфабрикатов Виды и пряничные бражки при изготовлении выпеченных полуфабрикатов Подготовка полуфабрикатов к отделке.	6	2	2
	<b>Раздел 4. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>	50	1	3

<b>Тема 4.1. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание:</b> Особенности отделки мелких пирожных для фулштгов, комбинированных наборов пирожных. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных, кондитерских изделий. Технология приготовления корзиночки, тарталеток с кремом. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий. <b>Практические занятия</b> Пирожные бисквитные. Способы оформления пирожных. Приготовление и органолептическая оценка качества приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	60	2	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела Выполнение операций по изготовлению миниатюрных пирожных, печенье Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций Требования к качеству готовой продукции. Требования к безопасности хранения	44	44	3
	<b>Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, в единичных тортах</b>	32	32	2
<b>Тема 5.1. Организация технологического процесса приготовления тортов</b>	<b>Содержание:</b> Классификация тортов. Основные этапы технологического процесса приготовления тортов. Организация рабочих мест кондитера по приготовлению тортов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении тортов. Специальный инвентарь для отделки тортов.	40	40	2
<b>Тема 5.2. Приготовление праздничных тортов</b>	<b>Содержание:</b> Ассортимент и характеристика праздничных тортов, требования к их качеству. Правила выбора выпеченных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов, элементов декора, для приготовления тортов. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов. Технология приготовления и оформления тортов фирменных. Технология приготовления и оформления тортов литерных. Способы приготовления и отделки тортов из различных выпеченных полуфабрикатов	50	50	2



<p><b>Практические занятия</b>          Приготовление тортов. Приготовление п/ф. Приготовление крема, пропитки.          Приготовление отделочных п/ф. Оформление тортов. Подбор компонентов          Расчет сырья. Составление технологических карт.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b>          Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела.          Выполнение операций по приготовлению тортов и пирожных.          Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций.          Технология приготовления и оформления тортов тематических.          Технология приготовления и оформления тортов фигурных, миссоврусных.          Требования к безопасности хранения тортов.</p> <p><b>Раздел 6. Организация процесса приготовления шоколадной продукции</b></p>	<p><b>Содержание</b>          Подготовка сырья для производства шоколадной продукции.          Технология приготовления сложной шоколадной продукции.          Треб к качеству, условия хранения сложной шоколадной продукции.          Правила пользования сборниками рецептов по приготовлению шоколадной продукции.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b>          Работа с дополнительными источниками информации по приготовлению шоколадной продукции.          Выполнение операций по приготовлению конфет.          Принципы и приемы презентации шоколадной продукции.</p> <p><b>Экзамен</b></p>	<p>2</p> <p>26</p> <p>14</p> <p>2</p> <p>12</p> <p>36</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>1</p>
<p><b>Тема 6.1</b>          Технология приготовления шоколадной продукции широкого ассортимента</p>		2	1
<p><b>Уч.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>  <b>Вводный инструктаж:</b></p>		36	1

<p><b>Виды работ</b></p> <p><b>Содержание</b>          Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба          Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий          Приготовление и оформление классических тортов          Приготовление и оформление мелкоконтурных кондитерских изделий          Приготовление и оформление национальных кондитерских изделий          Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов          Использование сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении сложных мучных и кондитерских изделий</p>	<p><b>ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p><b>Содержание</b>          Участие в организации работы кондитерского цеха и организации рабочих мест.          Ознакомление с ассортиментом изготавливаемой кондитерской продукции.          Участие в процессе приготовления, оформления и подачи готовой сложной хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением современных технологий.          Участие в организации контроля качества реализуемой сложной кондитерской продукции.          Соблюдение санитарных норм и правил при организации процесса приготовления сложной кондитерской продукции.          Производство расчетов сырья по формулам          Принятие участие в приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.          Составление отчета по производственной практике</p> <p><b>Экзамен</b></p>	34	138
			138
			482
			<b>Всего</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:  
 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);  
 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);  
 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение)



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кондитерского производства;

лаборатории товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места;

учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Натуральные образцы продукции
5. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

#### 1. ПК

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
  2. Кондитерские мешки
  3. Ножи
  4. Корнетик
  5. Взбивальные машины
  6. Миксеры
  7. Электрические плиты
  8. Кастрюли
  9. Кондитерские листы
  10. Силиконовые коврики для выпечки и приготовления декора
  11. Ванны для мытья посуды
  12. Раковины для мытья рук
  13. Формы для выпекания (силиконовые, металлические)
  14. Разделочные доски
  15. Подставки для тортов
- Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Наличие кондитерского цеха
2. Индивидуальное рабочее место практиканта
3. Холодильное оборудование
4. Раковины для мытья рук
5. Электрические плиты
6. Кастрюли
7. Кондитерские листы
8. Силиконовые коврики для выпечки и приготовления декора
9. Миксеры
10. Кондитерские мешки
11. Металлические наконечники
12. Ножи
13. Корнетики
14. Лотки для крема

15. Взбивальные машины
16. Ванны для мытья посуды
17. Формы для выпекания (силиконовые, металлические)
18. Подставки для тортов

### 3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А., Технологія приготування мучних кондитерських изделий – М.: ПроФОбРІддат, 2012.
2. И.Ю Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2012
3. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Учебное пособие. Ростов на Дону, 2012
- М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Практические работы. Ростов на Дону, 2012

**Дополнительные источники:**

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.
4. Дубцов Г.Г., Технологія приготування пици – Издательский центр «Академия», 2006
5. Елифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
7. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
9. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
10. Лабенски С., Техника приготовления пици – М.: Астрель, 2007.
11. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
12. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2006.
13. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
15. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2007.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.fkznan.ru](http://www.fkznan.ru)
2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)
3. [www.fatov.com](http://www.fatov.com)

Справочная информация:

1. ГОСТ Р 50764-95-93 «Услуги общественного питания»– М., 2002.
2. ГОСТ Р 27844-88 «Изделия булочные. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 6477-89 Е «Карамель»
4. ГОСТ Р 4570-93Е «Конфеты»
5. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»
6. ГОСТ 24901-89 «Печенье»
7. ГОСТ 15052-96 «Кеказы, ромовые бабы»

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление и презентацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Принимает организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проводить презентацию</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>
	<p>Проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Проводит оформление и отделку сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе на конкретном предприятии</p>	<p>Наблюдение за приготовлением хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Оценка внешнего вида готового изделия Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК Экспертная оценка лабораторной и практической работы Отчет по практике</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление и презентацию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Принимает организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p>

	<p>и праздничных тортов Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p> <p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии с требованиями к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий Выбирает способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>	<p>и праздничных тортов Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p> <p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы Отчет по практике</p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление и презентацию мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Принимает организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Выбирает способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий: миниаторных пирожных (тигифур) фисташкового, карамельно-орехового, песочно-миндального, шоколадных конфет начинкой для конфет, сложных видов печенья Определяет режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Наблюдение за организационным процессом приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>

<p>и отделку мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологией и требованиями к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Проводит приготовление оформления и отделку мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологией и требованиями к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста Наблюдение за процессом приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Наблюдение за формированием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК Отчет по практике</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Принимает решения по организации рабочих мест кондитеров по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Наблюдение за организационным технологическим процессом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>
<p>Проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, марципана и готовит украшения из них в соответствии с технологией и требованиями к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Наблюдение за процессом формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов Органолептическая оценка полуфабрикатов Сравнение с ТК Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Наблюдение за процессом формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов Органолептическая оценка полуфабрикатов Сравнение с ТК Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>

	Выбирает способы формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов	
ПК 4.5 Организовывать, проводить приготовление и презентацию шоколадной продукции	Принимает организационные решения по процессам приготовления изделий из шоколада с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Выбирает температурный режим и правила приготовления шоколадной продукции Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания шоколадных изделий	Оценка выбора технологического оборудования и технологий приготовления шоколадных изделий Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления шоколадных изделий Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике

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 социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе профессионального мастера, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестацию. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком

	Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки	Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текстовую документацию соблюдая технологию приготовления блюд	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результатов работы с информацией
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных технологий телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p>	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения. Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат. Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути совершенствования профессиональной деятельности. Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития. Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль. Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути совершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализирует инновации в области технологии приготовления изделий, оборудования технологических процессов. Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>

Е.Ф Мамаева, преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_