

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



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «27» 06 2020 г.
№ 32



СВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько
Приказ от «13» 08 2020 г.

№ 220

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ШОКОЛАДНОЙ ПРОДУКЦИИ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рабочая программа ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Мамаева Е.Ф., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

«__» _____ 2019г.

Содержание

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	8
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	19

1. Общая характеристика программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Таблица 2

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции.
ПК 4.1.	Организовывать, проводить приготовление и презентацию сдобных 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.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Таблица 3

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – изготовления и оформления шоколадной продукции с использованием различных технологий; – презентации сложных мучных кондитерских, хлебобулочных и шоколадных изделий.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – 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, шоколадных 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, шоколадных изделий; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления

	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; - презентовать сложные мучные кондитерские, хлебобулочные и шоколадные изделия.
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

- максимальная нагрузка – 474 часа;
- самостоятельная работа – 100 часов;
- обязательная аудиторная - 200 часов;
- теоретическое обучение – 100 часов;
- практическое обучение – 46 часов;
- лабораторные занятия – 54 часа;
- из них на освоение МДК – 300 часов.
- на практики:
- учебную – 36 ч.
- производственную – 138 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Таблица 4

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего	в т.ч. лабораторные работы	в т.ч. практические занятия	Всего		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4. 1 - ПК 4.5	МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	300	200	54	46	100	36	-
ПК 4. 1 - ПК 4.5	Учебная практика	36						
ПК 4. 1 - ПК 4.5	Производственная практика	138					-	138
	Всего:	474	200	54	46	100	36	138

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Таблица 5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект	Объем часов
1	2	3
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий		82
Тема 1.1 Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий	Содержание	8
	Основные этапы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий. Организация рабочих мест кондитеров по приготовлению хлебобулочных изделий. Оборудование для подготовки кондитерского сырья к производству. Оборудование для выпечки изделий. Безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Производственный инвентарь для приготовления хлебобулочных изделий. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских 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.	
	Практическая работа № 1. Подготовка сырья к производству	2
	Самостоятельная работа. № 1. Составление схемы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий, схемы технологических линий с размещением оборудования.	2
Тема 1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	22
	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. Помада. Инвертный сироп. Требования к качеству. Виды брака. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

	<p>Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста из различных типов муки на дрожжах и закваски, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание 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 сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, кренделя заварного.</p> <p>Технология приготовления кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой.</p> <p>Технология приготовления рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки с миндалем</p> <p>Технология приготовления пирогов со сладкой начинкой</p> <p>Технология приготовления кексов дрожжевых,</p> <p>Технология приготовления праздничного хлеба: праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев, саварена, ромовой бабы, бриош.</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 сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Требование к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.</p>	
	<p>Практические занятия.</p> <p>№ 2. Сиропы для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>№3. Фарши классификация, приготовление, использование.</p> <p>№ 4. Составление технологических схем приготовления изделий</p>	10
	<p>№ 5. Приготовление и органолептическая оценка сдобных хлебобулочных изделий.</p> <p>№ 6. Расчет сырья и основных продуктов, необходимых для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	12
	<p>Лабораторная работа</p> <p>№ 1. Приготовление и презентация дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>№ 2. Приготовление и презентация дрожжевого слоеного теста и изделий из него</p>	
	<p>Самостоятельная работа № 2</p> <p>№ 2. Работа с конспектом, учебной и специальной технической литературой.</p> <p>№3. Презентация темы: «Новое оборудование», «Новые технологии», «Новые изделия»</p>	26

Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		52
Тема 2.1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений для кондитерских изделий	<p>Содержание:</p> <p>Ассортимент сложных полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления пирожных и тортов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент кремов для украшения кондитерских изделий. Санитарный режим приготовления кремов.</p> <p>Технология приготовления различных масляных кремов: «Гляссе», «Шарлотт», «Птичье молоко».</p> <p>Технология приготовления заварного крема.</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 суфле.</p> <p>Технология приготовления крема из сыра.</p> <p>Технология приготовления крема из растительных сливок.</p> <p>Технология приготовления крема с наполнителями (с тертым шоколадом, джемом, кондитерскими пастами и прочее)</p> <p>Органолептические способы определения качества кремов.</p> <p>Требования к качеству готовых кремов.</p> <p>Технология приготовления сахарной мастики и изделий из нее.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из шоколада, шоколадные усики, шоколадная стружка).</p> <p>Способы монтажа элементов декора.</p> <p>Технология приготовления карамели.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из карамели.</p> <p>Технология приготовления глазури, рисовальной массы.</p> <p>Органолептические способы определения качества.</p> <p>Требования к качеству готовых изделий.</p> <p>Санитарный режим приготовления изделий, требования к безопасности хранения.</p>	16
	<p>Практическая работа</p> <p>№ 7. Технология приготовления суфле</p> <p>№ 8. Технология приготовления крема (по выбору)</p>	10

	№ 9. Сочетание, подбор отделочных полуфабрикатов.	
	Самостоятельная работа № 4. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела № 5. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций	26
Раздел 3. Организация процесса приготовления сложных выпеченных полуфабрикатов		84
Тема 3.1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для кондитерских изделий	Содержание: Ассортимент выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления полуфабриката из масляного бисквита. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления миндально-орехового полуфабриката. Технология приготовления сахарного полуфабриката, тулипного теста. Технология приготовления штрудельного теста, штрудель с различными начинками. Технология приготовления пряничного теста. Оформление пряников. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления слоеного полуфабриката. Режим выпечки (время, температура, влажность) Органолептические способы определения качества выпеченных полуфабрикатов Виды и причины брака при изготовлении выпеченных полуфабрикатов Подготовка полуфабрикатов к отделке.	38
	Практическая работа № 10. Приготовление и органолептическая оценка изделий из песочного теста. № 11. Приготовление и органолептическая оценка изделий из пряничного теста. № 12. Приготовление и органолептическая оценка изделий из заварного теста № 13. Приготовление и органолептическая оценка изделий из слоеного теста № 14. Расчет сырья и составление технологических карт на кондитерские изделия	10
	Лабораторная работа № 3. Песочное тесто и изделия и него, масляный бисквит 6 № 4. Пряничное тесто и изделия и него 6 № 5. Заварное тесто и изделия и него, воздушное 6 № 6. Слоеное тесто и изделия и него 6	24
	Самостоятельная работа № 5. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела № 6. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций	12
Раздел 4. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		36

<p>Тема 4.1. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание: Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, 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; Требования к качеству готовой продукции. Требования к безопасности хранения</p>	8
	<p>Практические занятия № 15. Бисквитное тесто. Рулет бисквитный. Пирожные бисквитные. Оформление пирожных № 16 Приготовление и органолептическая оценка качества приготовления мелкоштучных кондитерских изделий № 17. Расчет сырья и составление технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия</p>	6
	<p>Лабораторное занятие № 7. Бисквитное, песочное тесто и изделия из него 6 № 8. Творожно-желейное пирожное 6</p>	12
	<p>Самостоятельная работа № 7. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела № 8. Выполнение операций по изготовлению миниатюрных пирожных, печенья № 9. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p>	10
<p>Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов</p>		38
<p>Тема 5.1. Организация технологического процесса приготовления тортов</p>	<p>Содержание: Классификация тортов. Основные этапы технологического процесса приготовления тортов. Организация рабочих мест кондитеров по приготовлению тортов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении тортов. Специальный инвентарь для отделки тортов.</p>	2
<p>Тема 5.2</p>	<p>Содержание:</p>	4

Приготовление праздничных тортов	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 тематических. Технология приготовления и оформления тортов фигурных, многоярусных. Технология приготовления и оформления тортов фирменных. Технология приготовления и оформления тортов литерных. Требования к безопасности хранению тортов.	
	Практические занятия № 18. Приготовление тортов. Приготовление п\ф Приготовление крема, пропитки. Приготовление отделочных п\ф. Оформление тортов. № 19. Приготовление муссовых тортов. Подбор компонентов № 20. Расчет сырья. Составление технологических карт.	6
	Лабораторная работа № 9. Приготовление выпеченного п/ф, отделочного п/ф, оформление торта	6
	Самостоятельная работа № 10. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела. № 11. Выполнение операций по приготовлению тортов и пирожных. № 12. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций.	20
Раздел 6. Организация процесса приготовления шоколадной продукции		8
Тема 6.1 Технология приготовления шоколадной продукции широкого ассортимента	Содержание 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. Принципы и приемы презентации шоколадной продукции.	2
	Практическая работа № 21. Приготовление шоколадной продукции, конфет, трюфелей.	2
	Самостоятельная работа № 13. Работа с дополнительными источниками информации по приготовлению шоколадной продукции. № 14. Выполнение операций по приготовлению конфет.	4
	Экзамен	

УЧ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
Вводный инструктаж:	<p>Содержание.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технологическая последовательность подготовки сырья к приготовлению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Сроки реализации готовой продукции</p>	2
Виды работ	<p>Содержание</p> <p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление и оформление классических тортов</p> <p>Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление и оформление национальных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Использование сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении сложных мучных и кондитерских изделиях</p>	34
ПП 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		138
Виды работ	<p>Содержание</p> <p>Участие в организации работы кондитерского цеха и организации рабочих мест.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом изготавливаемой кондитерской продукции.</p> <p>Участие в процессе приготовления, оформления и подачи готовой сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением современных технологий.</p> <p>Участие в организации контроля качества реализуемой сложной кондитерской продукции.</p> <p>Соблюдение санитарных норм и правил при организации процесса приготовления сложной кондитерской продукции.</p>	138

	Производство расчетов сырья по формулам Принятие участие в приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Составление отчета по производственной практике	
	Экзамен	
		Всего 474

3. Условия реализации программы профессионального модуля.

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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 реализации программы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2016.
2. И.Ю Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2016
3. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Учебное пособие. Ростов на Дону, 2015
4. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Практические работы. Ростов на Дону, 2015
5. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2016
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
7. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
8. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
9. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2016
10. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2017.
11. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2016.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
13. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2017.

3.2.2. Электронные издания:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. [www/fartov.com](http://www.fartov.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 «Кексы, ромовые баба»

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Таблица 6

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 4.1. 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>ПК 4.2. 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 и праздничных тортов Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>

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

<p>ПК 4.4. 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 организацией технологического процесса 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 требованиям 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 Выбирает способы формовки украшений из 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>ПК.4.5 Организовывать, проводить приготовление и презентацию шоколадной продукции</p>	<p>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</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления шоколадных изделий Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления шоколадных изделий Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и 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 -участвует в олимпиадах профессионального мастерства, 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 аттестации. 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. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
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	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией

	<p>Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд</p> <p>Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации</p> <p>Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации.</p> <p>Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>
<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</p> <p>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</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p> <p>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</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования,</p>

		<p>стремление к повышению квалификации.</p> <p>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</p> <p>Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности</p> <p>Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>