

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.
«26 » августа 2020 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**

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. № 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1

от « 27 » августа 2020 г.

Председатель П(Ц)К Ломака Г.Л.

Разработчик: Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 **Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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.

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 423 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 315 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 105 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: МДК.04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена распределоченная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-4	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	36	18	12	12	6	
ПК 4	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	60	30	18	18	12	
ПК 1	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	111	60	36	33	18	
ПК 2	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	92	54	24	20	18	
ПК 3	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	88	48	26	22	18	
	Производственная практика	36					
	<i>Всего :</i>	423	210	116	105	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		30	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места в отделении обработки яиц.</p> <p>2. Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.</p> <p>3. Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов.</p>	2	2
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	<p>Содержание</p> <p>1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование.</p> <p>2. Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.</p> <p>3. Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1 Организация рабочего места в кондитерском цехе.</p> <p>2 Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	4	2
Самостоятельная внеаудиторная работа Поиск, выбор и анализ специальной и дополнительной литературы; Подготовка рефератов		12	

Тематика самостоятельной работы Подготовка рефератов: «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование»			
Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.		48	
Тема 2.1. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.		Содержание 1. Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов. 2. Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Методы приготовления. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.	6 2
Тема 2.2. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.		Содержание 1. Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. 2. Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей, кандира, желе, посыпок, украшений из них	4 2
Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.		Содержание 1. Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.	2 2

	2.	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана, карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.		
	Практическая работа		6	
	1.	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента.		
Самостоятельная внеаудиторная работа	Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; Подготовка рефератов.			18
Самостоятельной работы	Подготовка рефератов: «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования»			
Учебная практика Виды работ:	Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них.			18
Раздел 3. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба				93

Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий	Содержание		18	2
	1.	Общие понятия, классификация и ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.	10	
	2.	Химический состав и пищевая ценность основного и вспомогательного сырья, новых видов сырья (сухих смесей), используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к кондитерскому производству	4	
	3.	Факторы, формирующие качество. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Применение улучшителей качества для изготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Показатели качества хлебобулочных изделий.	4	
Тема 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба	Содержание		6	
	1.	Технология приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. Режим выпечки, реализации и хранения готовой продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля выхода готовых изделий.	2	
Лабораторные работы		30		
1.				
Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.				

	2.	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий. Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.		
	Практические занятия		6	
	1.	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки лабораторной пробной выпечкой, определение быстроты подъема теста и определение силы муки по расплывчатости шарика теста»		
	2.	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур; Составление технологических схем, технико-технологических карт. Написание реферата; Составление презентации.				33
Тематика самостоятельной работы Подготовка реферата «Производство хлеба»; Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».				
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.				18
Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов				74

Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	Содержание		12	2
	1. Общие понятия, классификация и ассортимент бездрожжевого теста и изделий из него. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.			
Тема 4.2. Приготовление праздничных тортов	Содержание		18	2
	1. Технологический процесс приготовления бисквитных песочных, слоенных, воздушных и воздушно-ореховых тортов. Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции.			
	Лабораторные работы		18	
	1. Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. 2. Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.			
	Практические занятия		6	
	1. Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара». Разработка ассортимента тортов.			

	2.	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на торты (с образованием обрезков)		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур; Составление технико-технологических карт, бракеражных таблиц, технологических схем.			20	
Тематика самостоятельной работы Составление бракеражных таблиц по торты; Составление алгоритма приготовления бисквитных и песочных тортов.				
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		18		
Раздел 5. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			70	
Тема 5.1. Организация и проведение приготовления пирожных	Содержание		22	
	1.	Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества пирожных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2
	2	Технологический процесс приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных. Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции. Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Лабораторные работы		18	

	1.	Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
		Практические занятия		
	1	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента.		
	2.	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).		
	3.	Расчет рабочей рецептуры на пирожные, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия.		
	4.	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий: «Определение содержания жира».		
Самостоятельная внеаудиторная работа Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов.			22	
Тематика самостоятельной работы Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов.				
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции; Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		18		

<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур. 	36	
Всего	423	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Лаборатория учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс.

Залы: библиотека, читальный зал; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочее место для преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Bi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

Оборудование лабораторий учебный кондитерский цех:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоячным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Соковыжималка для цитрусовых электрическая, пластмассовый корпус
14. Охладитель напитков, 1емкости 12л
15. Кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная
16. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
17. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sirman S.p.A.
18. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
19. Мясорубка MEM 12E
20. Взбивальная машинь
21. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH

22. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной НТД 20
23. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
24. Шкаф расстоятельный на 12 противней XL405
25. Фламбе, нерж.сталь
26. Весы электронные настольные порционные AD-5
27. Производственные столы
28. Производственные столы с боковым покрытием
29. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
30. Раковина для мытья рук
31. Стеллажи
32. Стол производственный с полкой усиленная столешница
33. Стол кондитерский с боковой столешницей, с тремя бортами
34. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
35. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
36. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
37. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
38. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавейки разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки, наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Анфимова Н.А., «Кулинария». - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.-400с.
14. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник -М.: Изд. центр «Академия», 2014.-384с.
15. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
16. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 512с.
19. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

Дополнительные источники:

- 20.Андрсов В.П, Пыжова Т.В., Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. Образования Часть 1 – М.: Изд. центр «Академия», 2013.-208с.
- 21.Андрсов В.П, Пыжова Т.В Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. Образования Часть 2 – М.: Изд. центр «Академия», 2013.-192с.
- 22.Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Изд.центр «Академия», 2010. – 304с.
- 23.Богушева В.И. «Технология приготовления пищи». - ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
- 24.Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
- 25.Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/ М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2005. -272 с.
- 25.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
- 26.Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
- 27.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
- 28.Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.
- 29.Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
- 30.Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
- 31.Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.:

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>. Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
3. <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
4. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
5. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
6. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.
7. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
8. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
9. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом;	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование по темам ; написание докладов и рефератов; контрольные работы по разделам № 1-4; самостоятельная работа: подбор информации, составление презентации по темам; практические работы № 1-10; лабораторные работы № 1-10; решение ситуационных задач

	<p>безопасное использование оборудования и инвентаря; эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий; оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>накопительная система оценки; научно-практические конференции «Шаг в будущее»</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	

	<p>-оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции.</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур;</p> <p>-оптимальное использование различных технологий;</p> <p>-точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>-оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами;</p>

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

<p>Результаты (освоенные общие компе- тенции)</p>	<p>Основные показатели оцен- ки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> <p>Участие в конкурсах профмастерства, Вордскилс «Поварское дело». Олимпиаде по специальности Технология продукции общественного питания</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</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 работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	
---	--	--