КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20» февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа **ПМ:04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности(ВД): **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 в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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 изделий, 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 изделий, 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 для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– технология 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 – 579 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 579 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 242 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 121 часов;
учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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.

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 4.1.	Раздел 1. . Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	**133**	**45**	19		**34**		**18**	
ПК 4.2.	Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	**160**	**74**	42		**32**		**18**	
ПК 4.3.	Раздел 3 Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	**141**	**55**	30		**32**		**18**	
ПК 4.4.	Раздел 4 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	**145**	**68**	30		**23**		**18**	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	*144*							*144*
	Всего:	**579**	**242**	**121**		**121**		**72**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			79	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			45	
Тема 1.1. Сырье для приготовления х/б изделий	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		2	
	1.	Характеристика сырья		2
	2.	Подготовка сырья к производству	2	3
	3.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских Изделий		2
Тема 1.2. Тесто и способы его разрыхления	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		2	
	1.	Классификация теста	2	2
	2.	Процессы, происходящие при замесе теста		1
	3.	Способы разрыхления теста		1
Тема 1.3.	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		2	
	1.	Организационные решения по процессам при-	2	2

Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		готовления сдобных хлебобулочных изделий		
	2.	Технологическое оборудование и инвентарь		2
Тема 1.4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		20	
	1.	Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста		2
	2.	Замес, брожение и созревание теста	2	2
	3.	Приготовление теста безопарным способом	2	2
	4.	Приготовление теста опарным способом		2
	5.	Брожение теста		2
	6.	Приготовление теста с отсдобкой	2	3
	7.	Тесто с замедленным процессом брожения. Тесто с ускоренным процессом брожения		2
	8.	Разделка и расстойка теста		3
	9.	Отделка перед выпечкой. Выпечка		3
	10.	Определение режима выпечки		
	11.	Булочки, калачи, крендели	2	2
	12.	Ромовые баба	2	2
	13.	Праздничные куличи. Караваи	2	2
	14.	Пироги	2	3
	15.	Блинное тесто. Тесто для оладий		2
	16.	Блины. Оладьи	2	3
	17.	Жарка изделий в жире	2	2
	18.	Изделия из дрожжевого слоеного теста	2	2
	19.	Требования к качеству изделий из дрожжевого теста		1
	Лабораторные работы *(при наличии, указываются темы)*		18	
	1.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	12	
	2.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	6	
	Практические занятия *(при наличии, указываются темы*		1	
	1.	Расчеты при приготовлении изделий из дрожжево-		

		го теста	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. 1. Составление схемы классификации теста и таблицы основных показателей различных видов теста. 2. Составление таблицы способов разрыхления теста. 3. Заполнение таблиц рецептур на изделия из дрожжевого теста. 4. Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления дрожжевого теста и изделий из него. 5. Изучение ассортимента изделий из дрожжевого теста. 6. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее.			34	
Учебная практика **Содержание работ** Технология приготовления дрожжевого теста Технология приготовления изделий из дрожжевого теста			18 6 12	
Производственная практика (по профилю специальности) **Содержание работ** Технология приготовления дрожжевого теста Технология приготовления изделий из дрожжевого теста			36 12 24	
Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			106	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских			74	

изделий				
Тема 2.1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		2 2	
	1.	Ассортимент и классификация мучных кондитерских изделий		2
	2.	Оценка качества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий		2
	3.	Подготовка кондитерского сырья к производству		1
Тема 2.2. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		4	
	1.	Организация выпуска кондитерских изделий		2
	2.	Производственная программа горячего цеха	2	2
	3.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь		2
	4.	Организация технологических процессов кондитерского цеха	2	3
	5.	Состав помещений кондитерского цеха		2
	6.	Рабочие места для разделки теста		2
	7.	Выпечка кондитерских изделий		3
	8.	Организация труда		2
	9.	Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		2
Тема 2.3. Технология приготовления бездрожжевого теста	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		12	
	1.	Технология приготовления бисквитного теста	2	2
	2.	Технология приготовления вафельного теста		2
	3.	Технология приготовления заварного теста	2	2
	4.	Технология приготовления песочного теста	2	2
	5.	Технология приготовления слоеного теста	2	2
	6.	Технология приготовления воздушного теста	2	2
	7.	Технология приготовления воздушно-орехового теста		3
	8.	Технология приготовления миндального теста	2	2
	Лабораторные работы *(при наличии, указываются темы)*		24 6	
	1.	Технология приготовления бисквитного теста и из-		

		делий из него		
	2.	Технология приготовления заварного и песочноготеста	6	
	3.	Технология приготовления слоеного теста и изделий	6	
	4.	Технология приготовления воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него	6	
Тема 2.4. Технология приготовления тортов	**Содержание**		10	
	1.	Бисквитные торты	2	
	2.	Песочные торты	2	
	3.	Слоеные торты	2	
	4.	Миндальные торты		
	5.	Воздушные и воздушно-ореховые торты	2	
	6.	Комбинированные торты	2	
	7.	Требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
	Лабораторные работы		12	
	1	Приготовление тортов	6	
	2.	Приготовление тортов	6	
	Практические занятия		6	
	1.	Расчеты при приготовлении тортов	6	
Тема 2.5. Изделия пониженной калорийности	**Содержание**		4	
	1.	Изделия с отварными протертыми овощами		
	2.	Изделия с фруктовыми пастами, крупкой	2	
	3.	Рулеты и пироги. Торты и пирожные	2	
	4.	Кексы. Коврижки, коржики		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04			32	

1. Заполнение таблиц рецептур на изделия из бездрожжевого теста. 2. Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. 3. Изучение ассортимента изделий из бездрожжевого теста. 4. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее. 5. Составление схемы классификации теста и таблицы основных показателей различных видов теста			
Учебная практика **Содержание работ** Технология приготовления бисквитного теста Технология приготовления песочного теста Технология приготовления слоеного теста		18 6 6 6 4	
Производственная практика **Содержание работ** Технология приготовления бисквитного теста Технология приготовления песочного теста Технология приготовления слоеного теста Технология приготовления сдобно-пресного теста Технология приготовления вафельного теста Технология приготовления воздушного теста Технология приготовления миндального теста		36 6 6 6 6 6 3 3	
Раздел 3 Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		87	

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			55	
Тема 3.1. Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		2	
	1.	Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий	2	2
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		2
Тема 3.2. Технологический процесс при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		17	
	1.	Приготовление бисквитных пирожных	2	3
	2.	Приготовление песочных пирожных	2	3
	3.	Приготовление слоеных пирожных	2	3
	4.	Приготовление заварных пирожных	2	3
	5.	Приготовление воздушных пирожных	2	3
	6.	Приготовление миндальных пирожных	2	3
	7.	Приготовление крошковых пирожных	2	3
	8.	Приготовление десертных пирожных	1	3
	9.	Технология приготовления печенья		2
	10.	Приготовление кексов	2	2
	11.	Требования к качеству мелкоштучных кондитерских изделий		2
	12.	Хранение и транспортирование пирожных и тортов		2
	Лабораторные работы *(при наличии, указываются темы)*		12	
	1.	Технология приготовления бисквитных и песочных пирожных	6	
	2.	Технология приготовления слоеных и заварных пирожных	6	
	Практические занятия *(при наличии, указываются темы)*		6	
	1.	Расчеты при приготовлении бисквитных и песочных пирожных	2	
	2.	Расчеты при приготовлении слоеных и заварных	4	

		пирожных		
Тема 3.3. Национальные кондитерские изделия	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		6	
	1.	Восточные сладости /мучные изделия/	2	
	2.	Восточные сладости /сахаристые изделия/		
	3.	Мучные кондитерские изделия народов России	2	
	4.	Европейские мучные кондитерские изделия		
	5.	Пицца	2	
	Лабораторные работы *(при наличии, указываются темы)*		*12*	
	1.	Приготовление восточных кондитерских изделий	6	
	2.	Приготовление европейских кондитерских изделий	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4 1. Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий 2. Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 3. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее. 4. Подготовка рефератов на тему «Национальные кондитерские изделия» 5. Заполнение таблиц рецептур на мелкоштучные кондитерские изделия .			32	
Учебная практика **Содержание работ** Приготовление бисквитных пирожны Приготовление песочных пирожных Приготовление слоенных пирожных Приготовление воздушных пирожных Приготовление заварных пирожных Приготовление десертных пирожных и кексов			18 3 3 3 3 3 3	
Производственная практика **Содержание работ** Разрабатка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских			36 6	

изделий. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийи использование различных технологий, оборудования, инвентаря; оформление и производство отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль за качеством и безопасностью готовой продукции. Организация рабочих мест по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.			6 6 3 3 6 6	
Раздел 4 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.			91	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			68	
Тема 4.1. **Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов**	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		22	
	1.	Ассортимент отделочных полуфабрикатов	2	2
	2.	Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий		1
	3.	Сиропы	2	2

	4.	Помада и украшения из нее. Разновидности помады.	2	2
	5.	Оформление изделий		2
	6.	Глазури.	2	2
	7.	Мастика.	2	2
	8.	Цветы из мастики		3
	9.	Зефирная масса	2	3
	10.	Карамель. Грильяж	2	2
	11.	Кандир для сахарных фигур		2
	12.	Желе	2	3
	13.	Марципан	2	2
	14.	Шоколад. Имитатор шоколада. Посыпки	2	3
	15.	Муссы. Бинэкс	2	2
	16.	Оформление тортов рисунками		3
	17.	Вспомогательные материалы		2
Тема 4.2. Приготовление кремовых изделий	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		4	
	1.	Масляные кремы	2	2
	2.	Производные масляные кремы		2
	3.	Заварной крем	2	2
	4.	Сливочные и сметанные кремы		2
	5.	Белковые кремы. Кремы из сухих смесей		2
	Лабораторные работы *(при наличии, указываются темы)*		12	
	1.	Выполнение элементов и украшений при помощи корнетика или кондитерского мешка с различными насадками.	6	
	2.	Отработка навыков отделки мучных кондитерских изделий с помощью различных форм и трафаретов.	6	
Тема 4.3. Оформление кондитерских изделий	**Содержание** *(указывается перечень дидактических единиц)*		12	
	1.	Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции	2	2
	2.	Дизайн		2
	3.	Рисунок. Лепка		
	4.	Оборудование для украшения блюд		2
	5.	Украшения из масляного крема	2	3

	6.	Украшения из сливок, мусса, суфле	2	2
	7.	Украшения из желе,геля.	2	2
	8.	Украшения из шоколада		2
	9.	Украшение из глазури	2	3
	10.	Украшение из карамели	2	3
	Лабораторные работы *(при наличии, указываются темы)*		18	
	1.	Выполнение элементов и украшений при помощи корнетика или кондитерского мешка с различными насадками.	6	
	2.	Отработка навыков отделки мучных кондитерских изделий с помощью различных форм и трафаретов.	6	
	3.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	6	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Подготовка докладов, рефератов по темам модуля. Работа со справочником технолога. Подготовка к деловой игре. Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него», «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него», «Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него». Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление бисквитного теста и изделий из него», «Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него», «Приготовление воздушного и миндального полуфабрикатов и изделий из них», «Приготовление различных видов печенья», «Приготовление кексов на дрожжах и химических разрыхлителях». Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление песочного торта и пирожного», «Приготовление бисквитного торта и пирожного».			23	

Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление национальных мучных кондитерских изделий», «Приготовление пиццы с различными начинками».		
Учебная практика **Содержание работ** Приготовление отделочных полуфабрикатов Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	18 6 12	
Производственная практика **Содержание работ** Приготовление отделочных полуфабрикатов Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	36 18 18	
Всего	579	
Учебная практика **Виды работ** Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	**72**	
Производственная практика **Виды работ** Приготовление пирожных: - проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов в производстве пирожных; - использование различных технологий приготовления пирожных; - подбор инвентаря для оформления пирожных; - использование различных технологий оформления пирожных; - оценка качества готовых пирожных. Приготовление тортов: - проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов в производстве тортов и пирожных; - использование различных технологий приготовления и оборудования для приготовления тортов; -использование различных технологий приготовления и оформления тортов; - оценка качества готовых тортов.	**144**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета: плакаты, таблицы

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

№ п/п	Наименование	Количество
1	Весы настольные на 1 кг	2
2	Миксер	2
3	Блендер	2
4	Шкаф расстоечный	1
5	Конвекционная печь	1
6	Микроволновая печь	1
7	Плиты электрическая профессиональная	1
8	Шкаф жарочный	1
9	2-х секционная моечная ванна	1
10	Стеллаж	1
11	Стол производственный	6
12	Шкаф для посуды-пенал	1
13	Шкаф для хранения сухих продуктов	1
	Инструмент, приспособления, инвентарь для лаборатории «Учебный кондитерский цех»	
1	Скалки для теста разные	5
2	Доска разделочная	20
3	Формочки для тарталетниц	4
4	Кондитерский мешок	4
5	Формы для кондитерских изделий	4
6	Формы для печенья	1 комплект
7	Лопатки металлические	16
8	Бак для пищевых отходов с крышкой	1
9	Ведро	2
10	Миски 1,5 л	20
11	Сковороды	10
14	Силиконовые формы	по темам программ
15	Противопожарные средства	1
16	Плакаты на темы: Правила поведения студентов в лаборатории»,	2

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги обественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПип 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безпасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/

10. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции , под редакцией В.Т. Лапшиной , 2006

Учебники:

1.Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация кондитерских изделий учебник для СПО. – 5 –е изд., стереотип – М .: Академия, 2013г.
2. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч 1 Учебное пособие для НПО. – 3 – изд., М.: Академия, 2013г.
3. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч 2 Учебное пособие для НПО. – 3 – изд., М.: Академия, 2013г.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО. – 13-изд., стер. – М.: Академия , 2014г.
5. Иванова И.Н. Рисование и лепка: Учебник для НПО. – 3 – е изд., стер. – М.: Академия, 2013г.

Интернет-ресурсы:

1. Электронные ресурс. Форма доступа: http://www.gastronom.ru
2. Электронные ресурс. Форма доступа: http://www.restoranoff.ru
3. Электронные ресурс. Форма доступа: http://www.millionmenu.ru
4. Электронные ресурс. Форма доступа: http://www.eda-server.ru/cook-book/konditer
5. Электронные ресурс. Форма доступа: http://appetitno.org/muchnoe

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории техникума, учебная практика проводится в учебном кондитерском цехе.Производственная практика проводится в базовых предприятиях общественного питания г.Дмитриева. Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, химия, физика, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, метрология и стандартизация.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнении самостоятельной работы разрабатываются УМК

С целью методического обеспечения прохождения практик разрабатываются Методические рекомендации для студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практикам в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение теоретического материала ПМ.01. Задачей учебной и производственной практик является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений и навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий общественного питания, на которых проводится практика.

При освоении ПМ.04 преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации (в устной, письменной форме). График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и лабораторий.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспеч иваться 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК. 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Оценивает качество сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Приготавливает и отпускает сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. - Оценивает качество кулинарной продукции: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Разрабатывает новые виды продукции: сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.

	- Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК. 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Оценивает качество сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Приготавливает и отпускает сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. - Оценивает качество кулинарной продукции: сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Разрабатывает новые виды продукции: сложные мучные кондитерские изделия и праздничнык торты.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производствен-

		ной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
ПМ.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Оценивает качество сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Приготавливает и отпускает сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. - Оценивает качество кулинарной продукции: сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Разрабатывает новые виды продукции: сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК;

	праздничных тортов.	- защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
ПМ 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	- Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Определяет последовательность технологических операций приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Оценивает качество сырья для приготовления приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Приготавливает приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Оценивает качество кулинарной продукции: сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Разрабатывает новые виды продукции: сложные отделочные полуфабрикаты.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.

	- Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	- Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю		

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.1 . Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии. - Участие в декадах, научно-практических конференциях. - Участие в органах студенческого самоуправления. - Участие в социально-проектной деятельности. - Прохождение производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК.2 . Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Планирование и организация собственной деятельности, - умение проектировать рабочие места технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания - Умение оценить эффективность и качество своей деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Работа на ПК. - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. - Работа с Интернетом.	Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ.
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. - Работа в группе. - Проявление лидерских качеств. - участие в студенческом самоуправлении.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. - Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
ОП.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. - Изучение учебной и профессиональной литературы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, проектная методика, кейс-технологии.
ОК.8. . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены про технологий в	-	