

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол №11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол №7 от 30.05.2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология утверждено приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384 зарегистрированного Минюстом (рег. № 33234 от 23.07.2014)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

_____ Сабелькина Е.В. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Рецензенты:

_____ Геворгян Г.Э., директор фирмы «Янтарь-С». диплом, бакалавра по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»

_____ А.В. Звягинцева зав.производством столовой ОАО «Армавирский машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» г. Армавир квалификация по диплому - Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников 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 хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- *составлять технологические схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

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
- *товароведную характеристику сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
- *виды дефектов и методы контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 432 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часа;

учебной практики 36 часов;

производственной практики 108 часа.

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 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 4.1-4.4	Раздел 1 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	288	192	60	-	96	-	-	-
	Учебная практика	36						36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	108						-	108
	Всего:	432	192	60	-	96	-	36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		192	
МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		192	
Тема 1.1 Виды блюд и изделий из муки. Технология приготовления различных видов теста и эксплуатация применяемого оборудования.	Содержание		
	1. Виды мучных изделий. Технология приготовления различных видов теста. Значение блюд и изделий из муки в питании. Классификация. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Основное и дополнительное сырье. <i>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</i> ; Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. <i>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</i> ; Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. <i>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</i> Разрыхлители теста (химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые, хлебопекарные дрожжи). Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический, комбинированный). Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста. Технологические процессы (схемы) приготовления дрожжевого (кислого) теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Жидкое и густое (простое, сдобное) дрожжевое тесто. Процессы, происходящие при замесе теста. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требование к качеству. Технологический процесс приготовления пресного (бездрожжевого) теста (жидкое – для блинчиков, вафельного; полужидкого и густого – лапшевое, песочное, пресное сдобное, бисквитное, заварное, миндально-ореховое). Особенности приготовления дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Использование различных видов теста. Особенности приготовления белкового воздушного теста.	26	2

	2.	Оборудование и производственный инвентарь для приготовления и обработки теста Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов. Просеивательные машины: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Тестомесильные и тестораскаточные машины: назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Взбивальные машины: назначение, типы, принцип действия, правил безопасной эксплуатации. Производственный инвентарь для приготовления и обработки теста: виды, назначение, правил ухода и хранения.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчёт необходимого количества муки (с учетом ее влажности), другого сырья для приготовления различных видов теста: дрожжевого, опарного и безопарного.		
	2.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристику различных типов машин для приготовления теста.		
Тема 1.2 Технология приготовления и контроль качества мучных блюд (вареных и жареных)	1.	Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных) Ассортимент мучных блюд (гарниров). Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши, клецек). Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров). Особенности подачи мучных блюд(вареных и жареных).	12	2
	2.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных блюд. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных блюд. Методы контроля качества. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных блюд.		2
	3.	Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных блюд (вареных и жареных) Устройства для жарки блинчиков, пончиков: Типы, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Производственный инвентарь для приготовления мучных блюд: виды, назначение, правил ухода и хранения		2
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление мучных блюд из дрожжевого (кислого) теста-блинов, оладий	8	
	2.	Приготовление мучных блюд из пресного теста-блинчиков		
	3.	Приготовление пельменей, вареников		
	4.	Органолептическая оценка качества мучных блюд(вареных и жареных)		
	Практические занятия		4	
	3.	Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества муки (с учетом ее влажности), другого сырья для мучных кулинарных изделий.		
4.	Определение количества мучных изделий, с учетом вида, кондиции совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов: для блинов, вареников.			

Тема 1.3 Технология приготовления и контроль качества мучных кулинарных изделий	1	Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска мучных кулинарных изделий (пирогов, пирожков, кулебяк, караваев, рулетов, ватрушек, расстегаев, пиццы).	18	2	
	2	Виды теста для мучных кулинарных изделий. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.			
	3	Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Особенности подачи мучных кулинарных изделий.			
	4.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий.			
	5.	Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных кулинарных изделий.			
	6.	Методы контроля качества. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных кулинарных изделий.			
	7.	Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных кулинарных изделий.			
	8.	Машина для нарезки монолита масла: назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Жарочные шкафы для выпечки мучных кулинарных изделий назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			
	18	Производственный инвентарь для приготовления мучных кулинарных изделий: виды, назначение, правил ухода и хранения			
		Лабораторные работы	8		
	5.	Приготовление мучных кулинарных изделий-пирогов			
	6.	Приготовление мучных кулинарных изделий- пирожков, ватрушек, фаршей			
	7.	Приготовление мучных кулинарных изделий- рулета, фаршей			
	8.	Органолептическая оценка качества мучных кулинарных изделий			
		Практические занятия	2		
	5.	Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества муки (с учетом ее влажности), другого сырья; определение количества мучных кулинарных изделий, с учетом вида, кондиции совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов: пирогов, ватрушек.			
	Тема 1.4 Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд	1.	Приготовления полуфабрикатов для подачи блюд. Ассортимент полуфабрикатов для подачи блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (тартелеток, волованов, флюронов-крутонов из слоеного теста для подачи котлет из филе кур).	4	2
		2.	Температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов для подачи блюд. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.		
		Практические занятия	2		

	6.	Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества муки (с учетом ее влажности), другого сырья; определение количества полуфабрикатов для подачи блюд, с учетом вида, кондиции совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов для тарталеток, корзиночек.		
	9.	Лабораторные работы Приготовление полуфабрикатов для подачи блюд- тарталеток, корзиночек	4	
	10.	Приготовление полуфабрикатов для подачи блюд- волованов, флюронов-крутонов из слоеного теста		
Тема 1.5 Технология приготовления и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1.	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация, ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Особенности технологического процесса приготовления праздничного хлеба.	28	2
	2.	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	3.	<i>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных мучных. Кондитерских изделий</i>		
	4.	<i>Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.</i>		
	5.	Приготовление сдобных булочных изделий: булок, батонов и батончиков, рожков, рогаликов, витушек. Особенности приготовления отдельных видов, показатели качества.		
	6.	Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий: булочек, сдобы, сдобной мелочи, слоеных изделий, плюшек, ватрушек. Особенности приготовления отдельных видов, показатели качества.		
	7.	<i>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий-праздничного хлеба и сложных отделочных полуфабрикатов</i>		
		<i>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий и праздничного хлеба. Температурный режим и виды выпечки разных типов сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Упек и усушка сдобных изделий.</i>		
	10.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
		Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов <i>Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</i> Упаковывание сдобных изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.		
	12.	Дефекты сдобных изделий: виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения. Особенности подачи сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	2.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	13.	Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления сдобных		

Тема 1.6 Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Используемые украшения.

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Контроль продукции по эстетическим свойствам. Методы контроля качества хлебобулочных изделий. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых хлебобулочных изделий. <i>Товароведная характеристика сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i>		
3.14	Оборудование для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Расстоечные шкафы: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Пекарские шкафы: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
Лабораторные работы		8	
11.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булок, батончиков, батончиков		
12.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий-слоеных изделий плюшек		
13.	Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий. Выбор вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
14.	Приготовление праздничного хлеба. Применение коммуникативных умений по процессам приготовления праздничного хлеба. Органолептическая оценка качества сдобных хлебобулочных изделий		
Практические занятия		2	
7.	Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества муки (с учетом ее влажности), другого сырья; определение количества сдобных хлебобулочных изделий, с учетом вида, кондиции совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.		
1.2.3.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Использование. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: кремы, сливочные (масляный основной, на сгущенном молоке, «шарлотт», глянсе), белковые (заварной), заварные; сахаристые полуфабрикаты: помадки, желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты; крошка; начинки. Использование взбитых сливок. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 3. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. <i>Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.</i> 4. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Дефекты: причины возникновения, меры	12	2

	предупреждения. Режимы хранения отделочных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества отделочных полуфабрикатов.		
2.	Оборудование и производственный инвентарь для приготовления отделочных полуфабрикатов.		2
5.	Машины для взбивания кремов: типы назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Измельчительные механизмы: типы, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
6.	Пищеварочные котлы и взбивальные машины для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: типы, назначение принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Производственный инвентарь для приготовления отделочных полуфабрикатов: виды, назначение, правил ухода и хранения. <i>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;</i>		
	Лабораторные работы	4	
15.	Органолептическая оценка качества сложных отделочных полуфабрикатов: сливочных кремов. <i>Органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</i> выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов		
16.	Органолептическая оценка качества сложных отделочных сахаристых полуфабрикатов. <i>Органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.</i>		
	Практические занятия	2	
8.	Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
Тема 1.7 Технология приготовления и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	32	2
1.	Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.		
2.	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
3.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий: печенья, пирожных и тортов, рулетов бисквитных, кексов, ромовых баб.		
4.	Влияние технологических параметров на свойство теста и процесс тестообразования. Влияние других рецептурных компонентов на свойства теста и изделий. <i>Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
5.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий.		
6.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		

	7. Техника, варианты оформления и украшения сложных мучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий. 8. Приготовление праздничных тортов. Техника, варианты оформления и праздничных тортов. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. 9. Требования к показателям качества готовых изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 10. Дефекты: <i>виды дефектов</i> , причины возникновения, меры предупреждения. 11. Упаковывание сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Особенности подачи мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
	2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 12. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Контроль продукции по эстетическим свойствам <i>Методы контроля качества мучных кондитерских изделий</i> . Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий.		2
	3. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных кондитерских изделий. 13. Электрофавельницы: типы, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Холодильные витрины: назначение, типы, правила безопасной эксплуатации. 14. Производственный инвентарь для приготовления мучных кондитерских изделий: виды, назначение, правила ухода и хранения. 15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря 16. Безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.		2
	Лабораторные работы	8	
	17. Приготовление мучных кулинарных изделий. Составление технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных, мучных кондитерских изделий 18. Приготовление праздничных тортов. Применение коммуникативных умения. Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий 19. Отбор проб кондитерской продукции разных видов. Оформление отбора 20. Органолептическая оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
	Практические занятия	4	

	<p>9. Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества муки (с учетом ее влажности), другого сырья; определение количества мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов с учетом вида, кондиции совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.</p> <p>10. Работа с технико-экономической документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для приготовления теста и кремов.</p>		
	<p>Дифференцированный зачет</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа с нормативной и технологической документацией. Решение задач по темам раздела. Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам. Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации. Составление технологически карт. Составление технологических схем приготовления сложной хлебобулочной и кондитерской продукции. Составление таблиц «Требования к качеству, режимы хранения и реализации». Составление схемы «Классификация машин для приготовления теста и взбивальных машин»</p>	<p>96</p>		
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Мучные изделия пониженной калорийности. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов. Особенности приготовления восточных сладостей. Особенности приготовления и выпечки сдобных булочных изделий: кренделей, бриоши, булочной мелочи. Особенности приготовления и выпечки мелкоштучных булочных изделий: любительских изделий, лепешек. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации устройств для жарки пончиков. Принцип работы и правила безопасной эксплуатации устройств для жарки пиццы. Характеристика сменных исполнительных механизмов к кухонным машинам, применяемым при приготовлении изделий из теста. Типы взбивателей для приготовления кондитерских смесей. Принцип действия и правила эксплуатации машин для приготовления пельменей и вареников. Принцип действия и правила эксплуатации ручного делителя масла. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации дозатора крема.</p>			
<p>Учебная практика: Виды работ: --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; -выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием, применяемого для приготовления мучных блюд (вареных и жареных); -выбор вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>36</p>		

<ul style="list-style-type: none"> -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; -определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов -ведение процесса приготовления дрожжевого жидкого теста; -ведение процесса приготовления бездрожжевого жидкого теста; -ведение процесса жарки блинов, оладий, блинчиков; -ведение процесса приготовления бездрожжевого густого (лапшевого) теста; - ведение процесса варки пельменей, вареников, лапши, клецек; -подбор кухонной посуды для приготовления мучных блюд (вареных и жареных); -ведение органолептической оценки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении мучных блюд (вареных и жареных); - ведение органолептической оценки готовых мучных блюд (вареных и жареных); 		
<p>Производственная практика (для СПО - по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских 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 изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – контроль качества и безопасности готовой продукции; – организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 	108	
Всего	432	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов -информационных технологий в профессиональной деятельности;
-технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
-безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

1. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

2. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

3. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

комплект учебно-методической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, плакаты, инструкции по технике безопасности.

Технические средства обучения: компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

Оборудование учебных цехов и рабочих мест:

1. **Учебный кулинарный цех:** универсальная кухонная машина, весы платформенные рычажные передвижные, мясорубка электрическая, шкаф холодильный, плиты электрические четырехкомфорочные с жарочным шкафом, печь СВЧ, сковороды электрические, фритюрницы электрические, столы производственные, стеллажи передвижные, ванны моечные двухсекционные, емкости для пищевых отходов, наборы досок для разделки и нарезки продуктов, наборы ножей для разделки и нарезки продуктов и другой производственный инвентарь.

2. **Учебный кондитерский цех:** универсальная кухонная машина, весы платформенные рычажные передвижные, тестомесильная машина, шкаф холодильный, плиты электрические четырехкомфорочные с жарочным шкафом, сковороды электрические, столы производственные, ванны моечные двухсекционные, набор сит, наборы досок для разделки и нарезки продуктов, набор ножей для разделки и нарезки продуктов и другой производственный инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся **концентрированно**.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО М.: Академия, 2014;
 2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО М.: Академия, 2013;
 3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018;
 4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2014;
 5. Дубровская рабочая тетрадь
 6. Потапова изделия из теста
 7. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий . _ М. Академия 2012
 8. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий СПб Профи 2017
- Электронная библиотека Ермилова приготовление и организация процесса.
Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий
Интернет литература.
1. Ермилова Технология и организация производства кондитерских изделий . _ <http://www.academia-moscow.ru>

2. Потапова изделия из теста <http://www.academia-moscow.ru>

Дополнительная литература:

1. Попова О.Г. Разработка новых видов кондитерских изделий по критерию качества – М.: ДеЛи принт, 2009;
2. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства - учебное пособие, М.: Академия, 2008;
3. Васюкова А.Т. Современные технологии в хлебопечении - учебно-практическое пособие, М.: Дашков и К, 2008;
4. Магомедов Г.О. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие М.: ДеЛи принт, 2009;
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
6. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004;
7. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД ФОРУМ: ИНФА-М, 2008;
8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М: ИНФА-М, 2009;
9. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия, 2008;
10. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К^о», 2006;

11. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К^о», 2006
12. Кулинария: учебное пособие / Мальчикова И.Г. и др. – М.: Альфа – М, 2008
13. Шатун Л.Г. Повар. Ростов н/Д: Феникс, 2007
14. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие: справочник. М.: Академия, 2006
15. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия, 2010;
16. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. М.: Академия, 2011;

Нормативные документы

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия (составитель П.С. Ершов): Спб.: Питер, 2010;
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2006
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова Спб: ПРОФИ– ИНФОРМ, 2005
7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

- <http://www.culinary.su>
- <http://knigakulinara.ru>
- <http://www.100menu.ru>
- <http://foodis.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные и лабораторно-практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная практика должна осуществляться в соответствующих учебных цехах (кондитерский цех), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

Производственная практика должна осуществляться в соответствующих профильных организациях (на предприятиях общественного питания).

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация» и профессиональных модулей: ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, к образовательному процессу должны быть привлечены работники предприятий общественного питания.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда, должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, опыт деятельности на предприятиях общественного питания.

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
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия);</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач;</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных мучных кондитерских изделий и</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p>

	<p>праздничных тортов, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых мелкоштучных кондитерских изделий, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм выхода мелкоштучных кондитерских изделий (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</p>

<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных отделочных полуфабрикатов, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (по нормативным документам); -соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -соблюдение норм выхода сложных отделочных полуфабрикатов; -правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</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
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценка эффективности и качества выполнения;</p>	
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации,</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации;</p>	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-использование различных источников, включая электронные	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности.	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ технологических карт по производству новых видов кулинарной продукции	

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания преподавателем Пыхтеева Т.В..

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом МОНРФ от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 33402 от 01.08.2014).

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют умениями:

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

Знаниями:

- ассортимента 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;
 - требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - методов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии производства отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- видов дефектов и методов контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

и приобретают 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;

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы: согласно учебному плану по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в тематическом плане профессионального модуля 60 практических и лабораторных работ, тематика которых соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы.

Язык и стиль изложения, терминология: в рабочей программе профессионального модуля язык изложения научный, стиль изложения доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства: содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют.

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована для обеспечения подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Звягинцева А.В., Зав. производством столовой «Армавирский машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавире, квалификация по диплому - Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания».

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания преподавателем Пыхтеева Т.В.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 33402 от 01.08.2014).

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют умениями:

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

Знаниями:

- ассортимента 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;
- требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии производства отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
- товароведной характеристики сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- видов дефектов и методов контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

и приобретают 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;

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы: согласно учебному плану по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в тематическом плане профессионального модуля 60 практических и лабораторных работ, тематика которых соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы.

Язык и стиль изложения, терминология: в рабочей программе профессионального модуля язык изложения научный, стиль изложения доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства: содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют.

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована для обеспечения подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Геворгян Г.Э., директор фирмы
«Янтарь-С». диплом,
бакалавра по направлению
подготовки 19.03.04.» Технология
продукции и организация
общественного питания»