

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.

Приказ № 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

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	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- 4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях кондитера или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из теста.

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 приготовлению 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

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 изделий , 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 качества теста, подготовленных 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;

технологии 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:

Объем образовательной программы – 330 часов;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – 244 часа,

в том числе:

- теоретические занятия – 120 часов
- практические занятия - 52 часа;
- самостоятельная работа – 86 часов;
- учебная практика – 36 часов;
- производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК4. 1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4. 3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4. 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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04

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)
			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		
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности.	4	3			1		-	-
ПК 4.1-4.4	Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	6	2		3			
ПК 4.1-4.4	Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	38	25	8		13			
ПК 4.1 - 4.4	Раздел 4. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	108	72	30		36		-	
ПК 4.1 - 4.4	Раздел 5. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	96	64	12		32			
ПК 4.1 - 4.4	Раздел 6. Организация производства кондитерского цеха	3	2			1			
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36
	Всего:	330	172	52	-	86	-	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 . Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности.		3	2
Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья для кондитерских изделий	Содержание	3	
	1. Товароведная характеристика сырья для кондитерских изделий. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность		
	2. Требования к качеству продуктов		
	3. Оценка качества сырья для кондитерских изделий. Работа с ГОСТами по определению качества продукции		
Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		6	
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	2
	1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.		
	2. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.		
	Практическое занятие №1. Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 и 2 ПМ 04 1.Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада лампы для карамели, 2.Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.		4	
Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			25
Тема 3.1. Приготовление сдобных	Содержание	17	2
	1Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.		
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.		
	4. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	5. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		
	6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.		
	7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	8. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		
	9. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	10. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	11. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира		
	12. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		

	<p>Практическое занятие №2. Составление производственной программы или плана-меню кондитерского цеха</p> <p>Практическое занятие №3. Организация труда в кондитерском цехе</p> <p>Практическое занятие №4. Тестораскаточное и тестомесильное оборудование: подбор и правила безопасного использования</p> <p>Практическое занятие №5. Тестоформирующее оборудование: подбор и правила безопасного использования</p> <p>Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК</p> <p>Практическое занятие №7. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого без опарного теста. Составление ТК, ТТК</p> <p>Практическое занятие №8. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста</p> <p>Практическое занятие №9. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий. Расчет расхода сырья</p>	8		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. ПМ 04				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. 2. Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира 3. Изучение ассортимента изделий из пресного теста. 4. Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт. 		13		
Раздел 4. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		72		
Тема 4.1 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	<i>Содержание</i>	42	2	
	1			Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий
	2			Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.

3	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.		
4	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		
5	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий, и печенья.		
6	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и пtiфуры для подачи в виде десерта		
7	Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и пtiфуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.		
8	Дополнительная отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.		
	<p>Практическое занятие №10. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК</p> <p>Практическое занятие №11. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК</p> <p>Практическое занятие №12. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья</p> <p>Практическое занятие №13. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного теста</p> <p>Практическое занятие №14. Составление технологических схем приготовления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста</p> <p>Практическое занятие №15. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК</p>	30	

Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 04		36	
1. Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.			
2. Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.			
3. Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.			
4. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.			
5. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий			
Раздел 5. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		64	
Тема 5.1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание	52	2
	1. Ассортимент праздничных тортов.		
	2. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.		
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.		
	4. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.		
	5. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.		
	6. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.		
	7. Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие.		
	8. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.		
	9. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
10. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.			

	1.	Практическое занятие №16 Расчет расхода сырья для приготовления праздничного торта.	12	
	2.	ЛР№1 Приготовление тематического торта.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 04			32	
1.Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
2.Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
3. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
Раздел 6. Организация производства мучной кондитерской продукции.			2	
Тема 6.1. Организация производства мучной кондитерской продукции.	Содержание		2	
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.		2
	2.	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	3.	Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов .		
	4.	Организация рабочих мест по приготовлению тортов.		
	5.	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья. Дифференцированный зачет		
Самостоятельная работа при изучении раздела 6 ПМ 04			1	
1.Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий				
2. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий				
3. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.				

<p>Учебная практика Проводится концентрированно.</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивать безопасные условия хранения сырья и готовых десертов. 2. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления мучных кондитерских изделий 3. Подбирать технологическое оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 4. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления мучных кондитерских изделий 5. Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью. 6. Темперировать шоколад. 8. Приготавливать сложные мучные кондитерских изделие и праздничные торты, сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб , мелкоштучные кондитерские изделия. 7. Оформить сложные мучных кондитерских изделий 8. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 9. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 10. Организовывать рабочее место для приготовления сложные мучных кондитерских изделий . <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>36</p>	
---	------------------	--

<p>Производственная практика – (по профилю специальности) по модулю ПМ 04</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Темперировать шоколад. 7. Приготавливать сложнымучные кондитерские изделия . 8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия . 9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. 14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий 15. Составить технико-технологические карты на новые мучных кондитерских изделий 16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>36</p>	
Всего	330	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;

дидактические средства обучения

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины, блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- налитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017

ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ05 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем расчетов,

	<p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом</p>	<p>практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p> <p>Тест</p> <p>Проверочные тесты</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные</p>

	<p>санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	е ситуации
--	---	------------

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
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	

<p>ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
<p>ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. 	
<p>ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
<p>ОП 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. 	
<p>ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	
<p>ОП 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. 	