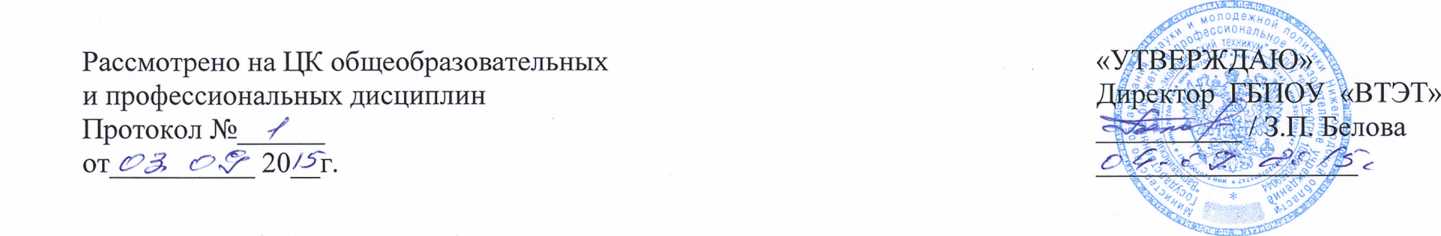
Министерство образования Нижегородской области  
Краснобаковский филиал

ГБПОУ « Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных**

**кондитерских изделий»**

Специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**(заочная форма обучения)**

**2015г.**

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

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

**Разработчики:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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 21**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 24**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,**

**мучных кондитерских изделий»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (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):

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 во оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии приготовления общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыта работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое 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 – 44 часа;

из них лабораторных и практических работ – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 244 часа;

учебной практики - 72 часа;

производственной практики – 72часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. |
| 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-коммукационные 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 застой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 (ПМ)**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 04**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио- нальных компетенций** | **Наименования разделов профессио-**  **нального модуля\*** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятель-ная работа обучающегося,** часов | | **Учебная,**  часов | | ***Производствен-ная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточен-ная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч.**  **лабораторные работы и практические занятия,**  часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | | **7** | | ***8*** |
| ПК 4.1. | **Раздел 1. Организация процесса производства и приготовление сложных хлебобулочных. мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.** | **118** | **28** | **12** | | **66** | | **24** | |  |
| ПК 4.2. | **Раздел 2 Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **78** | **6** | **4** | | **60** | | **12** | |  |
| П.К. 4.3. | **Раздел 3 Организация процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **88** | **4** | **-** | | **60** | | **24** | |  |
| П.К. 4.4. | **Раздел 4.Технолгическое оборудование используемое для производства сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.** | **76** | **6** | **2** | | **58** | | **12** | |  |
|  | **Производственная практика**, часов  *(если предусмотрена итоговая*  *(концентрированная) практика)* | **72** |  | | | | | | | **72** |
|  | ***Всего:*** | **432** | **44** | | **18** | | **244** | | **72** | **72** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.04)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | |
| **МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  | | **432** |  | |
| **Раздел 1. ПМ.04 Организация процесса производства и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов** |  | | **118** |
| **Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.** | **Содержание** | | **4** | 2 | |
| 1. | Ассортимент, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. | 2 | 3 | |
| 7. | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления. | 2 |
| **Практические работы.** | | **1** |
| 1. | Составление технологических карт и рецептур. Работа с нормативными документами. | 1 |
| **Лабораторные работы.** | | **2** |
| 1. | Приготовление теста. Виды теста и способы формовки хлебобулочных изделий. | **1** |
| 7. | Определение режимов выпечки реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий. | 1 |
| **Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий.** | **Содержание** | | **4** |
| 2. | Ассортимент, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | 2 | 2 | |
| 7. | Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Методы приготовления. Праздничных тортов. | 2 | 3  2  3 | |
| **Практические работы.** | | **1** |
| 1 | Составление технологических карт и рецептур. Работа с нормативными документами. | 1 |
| **Лабораторные работы.** | | **2** |
| 1 | Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | 1 |
| 2 | Приготовление бисквитного теста. | 1 |
| **Тема 1.3.**  **Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.** | **Содержание** | | **4** |
| 2 | Ассортимент, характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. | 2 |
| 7 | Технология приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. | 2 |
| **Практические работы.** | | **1** |
| 1 | Составление инструкционно-технологических карт. Работа с нормативными документами. | 1 |
| **Лабораторные работы.** | | **2** |
| 1. | Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий. | 1 |
| 2. | Организация процесса приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий. | 1 |
| **Тема 1.4.**  **Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.** | **Содержание** | | **4** | 2222222 | |
| 2 | Ассортимент, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов | 2 | 2 | |
| 7 | Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | 2 |
| **Практические работы.** | | **1** | 3 | |
| 1 | Составление инструкционно - технологических карт. Работа с нормативными документами. | 1 |  | |
| **Лабораторные работы.** | | **2** |  | |
| 1. | Приготовление сиропов для сложных отделочных полуфабрикатов. | 1 |  | |
| 9. | Приготовление украшений для сложных отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| **Самостоятельная работа.** | | **66** |
| 1. | Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | 4 |
| 2. | Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем. | 2 |
| 3. | Написание рефератов по темам. | 4 |
| 4. | Обработка текста конспекта. | 2 |
| 5. | Оформление отчетов по результатам работ. | 4 |
| 6. | Поиск информации по темам. | 4 |
| 7. | Подготовка к лабораторным занятиям . | 2 |
| 8. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4 |
| 9. | Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . | 2 |
| 10. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. | 4 |
| 11. | Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| 12. | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |
| 13. | Подготовка к письменному опросу. | 2 |
| 14. | Составление кроссворда по любой из выбранных тем. | 4 |
| 15. | Подготовка рефератов по пройденным темам. | 2 |
| 16. | Поиск информации с использованием интернет ресурсов. | 4 |
| 17. | Составление инструкционных карт. | 4 |
| 18. | Составление технологических карт. | 4 |
| 19. | Составление алгоритмов приготовления различных изделий. | 2 |
| 20. | Доработка материалов урока составлением схем, таблиц. | 4 |
| 21. | Самостоятельное составление задач и их решение. | 4 |
| **Раздел 2.ПМ.04.Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.** |  | | **54** |  | |
| **Тема 2.1. Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов и изделий.** | **Содержание.** | | **2** | 2 | |
| 1. | Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов и изделий. Способы определения. | 2 |
| **Лабораторные работы** | | **4** | 3 | |
| 1 | Определение качества продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. | 1 | |  |
| 6. | Определение степени готовности сложных хлебобулочных изделий органолептическим и лабораторным способом. | 1 |  | |
| 7 | Определение степени готовности сложных мучных кондитерских изделий органолептическим и лабораторным методом. | 1 |
| 8. | Определение степени готовности сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим и лабораторным методом. | 1 |
| **Самостоятельная работа.** | | **60** |
| 1 | Подготовка сообщений. | 2 |
| 2 | Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр. | 2 |
| 3 | Проведение сравнительного анализа. | 4 |
| 4 | Проектирование и моделирование компонентов профессиональной деятельности. | 4 |
| 5 | Работа с конспектом, изучение пройденного материала. | 4 |
| 6 | Подготовка к тестированию по темам. | 2 |
| 7. | Подготовка рефератов по пройденным темам. | 4 |
| 8. | Разработка и представление в электронном виде презентаций. | 4 |
| 9. | Решение ситуационных производственных задач. | 4 |
| 10. | Составление технологических карт. | 4 |
| 11. | Чтение текста учебника, дополнительной литературы. | 2 |
| 12 | Решение нестандартных задач. | 4 |
| 13 | Составление плана ответа. | 4 |  | |
| 14 | Составление перечня материалов, инструментов .приспособлений, вспомогательных материалов. | 4 |
| 15 | Проработка специальной литературы. | 4 |
| 16 | Выполнение работ над ошибками. | 2 |
| 17 | Повторная работа над учебным материалом и составление на его основе таблиц для систематизации учебного материала. | 2 |
| 18 | Подготовка материала для проведения деловых игр. | 4 |
| **Раздел 3 ПМ. 04 Организация процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** |  | | **64** |  | |
| **Тема 3.1. Организация процесса производства сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.** | **Содержание.** | | **4** | 2 | |
| 2. | Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий. | 2 |
| 13 | Нормативная документация кондитерских и хлебопекарных предприятий. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **60** |  | |
| 1 | Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | 4 |
| 2 | Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем. | 2 |
| 3 | Написание рефератов по темам. | 4 |
| 4 | Подготовка сообщений. | 2 |
| 5 | Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр. | 4 |
| 6 | Проведение сравнительного анализа. | 4 |
| 7 | Организационная структура кондитерских и хлебопекарных предприятий. | 4 |
| 8 | Вспомогательные материалы. Упаковка и тара, применяемые в кондитерском и хлебопекарном производстве. | 4 |
| 9 | Прием и транспортирование сырья. | 2 |
| 10 | Подготовка к письменному опросу. | 4 |
| 11 | Составление кроссвордов по одной из выбранных тем. | 2 |
| 12 | Поиск информации с использованием интернет ресурсов. | 4 |
| 13 | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |
| 14 | Составление алгоритмов приготовления различных изделий | 4 |
| 15 | Составление технологических карт. | 4 |
| 16 | Расчет продуктов для приготовления различного количества изделий. | 4 |
| 17 | Конспектирование заданного преподавателем материала. | 2 |
| 18 | Составление плана ответа. | 4 |
| **Раздел 4 ПМ.04 Технологическое оборудование используемое для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов** |  | | **52** |  | |
| **Тема 4.1.Технологическое оборудование используемое для производства сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.** | **Содержание** | | **4** | 2 | |
| 1 | Виды и классификация технологического оборудования для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| 2 | Вспомогательное оборудование используемое для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| **Лабораторные работы.** | | **2** | 3 | |
| 1. | Технологическое оборудование , принцип действия, устройство и правила эксплуатации. | 1 |
| 7 | Вспомогательное оборудование, принцип действия, устройство и правила эксплуатации. | 1 |
| **Самостоятельная работа.** | | **58** |  | |
| 1 | Проведение сравнительного анализа. | 2 |
| 2 | Проектирование и моделирование компонентов профессиональной деятельности. | 4 |
| 3 | Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | 4 |
| 4 | Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем. | 2 |
| 5 | Написание рефератов по темам. | 4 |
| 6 | Подготовка к письменному опросу. | 4 |
| 7 | Составление кроссворда по любой из выбранных тем. | 2 |
| 8 | Подготовка рефератов по пройденным темам. | 4 |
| 9 | Поиск информации с использованием интернет ресурсов. | 4 |
| 10 | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |
| 11 | Проработка специальной литературы. | 4 |
| 12 | Составление алгоритмов приготовления различных изделий | 2 |
| 13 | Составление технологических карт. | 4 |
| 14 | Расчет продуктов для приготовления различного количества изделий. | 4 |
| 15 | Конспектирование заданного преподавателем материала. | 4 |
| 16 | Решение производственных ситуационных задач. | 4 |
| 17 | Оформление отчетов по результатам работ. | 4 |
| 18 | Составление плана текста. | 2 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  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 .  Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  Приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.  Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.  Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.  Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.  Контроль качества и безопасности мучных кондитерских изделий.  Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.  Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.  Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **72** |  | |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка  Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Разработка ассортимента и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  Разработка ассортимента и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Разработка ассортимента и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..  Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.  Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.  Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.  Оформление и отделка сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.  Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | **72** |  | |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного и учебного кондитерского цехов.

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

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

* производственные рабочие столы
* весы электронные
* миксер
* холодильник
* электрическая мясорубка
* водонагреватель
* микроволновая печь
* жарочный шкаф
* электроплита
* ванны
* бытовые раковины
* производственный инвентарь и инструменты
* наплитная и столовая посуда

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

1.И.Ю.Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - М.: Изд. Центр «Академия»,2014 -399 с.

2.И.Ю.Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - М.: Изд. Центр «Академия»,2014 -399 с. Nashol.com

3.В.П.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 – 317 с.

4.М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова «Технология и организация услуг питания» -М.: Изд. центр «Академия»,2012-240с.

5.А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова «Технология продуктов общественного питания»-сборник задач-М.:Магистр: ИНФРА,2018-256с.

6. В.П. Андросов «Производственное обучение по профессии «повар» ч.1 – М.: Изд. центр «Академия»,2013-112с.

7. В.П. Андросов «Производственное обучение по профессии «повар» ч.2 – М.: Изд. центр «Академия»,2013-160с.

8.И.А. Самулевич «Правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» - Изд. система Ridero,2018-84 с.

9.А.Г. Забашт, Т.А. Шалимова, В.О. Басов «Технология переработки яиц» - М.: ИНФРА,2017 – 202 с.

10.Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - Санк-Петербург: Изд. «Профикс»,2014 – 688 с.

11.М.Т. Либзина «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 – 512 с.Biblioclub.ru

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин. Освоение данного модуля имеет практическую направленность. Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **Знать:**  ассортимент сложных хлебобулочных изделий;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных ;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;  методы приготовления сложных хлебобулочных изделий;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий ;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий;  технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий ;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов;  принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных и праздничного хлеба;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных изделий ;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ.  Контроль выполнения самостоятельной работы. |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | **Знать:**  ассортимент сложных мучных кондитерских изделий ;  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;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;  технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;  технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.  **Уметь**  органолептически оценивать качество продуктов;  принимать организационные решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | **Знать:**  ассортимент мучных кондитерских изделий;  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;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных кондитерских изделий;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных кондитерских изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий;  технологию приготовления мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий;  технику и варианты оформления мучных кондитерских изделий;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий.  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов;  принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  определять режимы выпечки, реализации хранения мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. | **Знать:**  ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;  технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов**.**  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | положительная динамика результатов учебной деятельности;  качество выполненных заданий;  активное участие в мероприятиях. | Результаты обучения по периодам.  Участие в общетехникумовских мероприятиях. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению;  дисциплинированность. | Выполнение рекомендаций и требований преподавателей.  Оценка по поведению отсутствия замечанию. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности;  ответственность за результаты своей работы. | **С**воевременность коррекции.  Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям.  Своевременность выполнение заданий по срокам.  Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | результативность поиска информации в области профессиональной деятельности. | Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе).  Презентация. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | результативность использования информационных технологий в процессе обучения;  освоение программ необходимых для профессиональной деятельности. | Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске).  Презентация. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями. | Соблюдение норм деловой культуры.  Речевой этикет.  Конструктивное сотрудничество.  Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость. |
| ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | -проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий | Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде |
| ОК 8.самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня | Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д. |
| ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - появление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике |