

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
« 27 » 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
- программе подготовки специалистов среднего звена**

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа профессионального модуля **ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Попова Елена Викторовна, мастер п\о, ВКК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 25 МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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

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

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

иметь практический опыт:

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

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.

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;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 564 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 420 часов включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 280 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 140 часов;

учебной и производственной практики - 144 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 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 14	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	51	34	6			17		-	-	
ПК 4	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	108	64	30			32		12	-	
ПК 1	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	57	30	18	-		15	-	12	-	
ПК 2	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	153	86	40			43		24	-	
ПК 3	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	123	66	28			33		24	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								72	
	Всего	564	280	122	10		140	10	36	72	

3.1. 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 освоени я
1	2		3	4
МДК. 04 .01. технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			180	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			34	
Тема 1.1. Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание		10	2
	1-2	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		
	3-4	Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.		
	5-6	Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места.		
	7-8	Организация рабочего места в отделении обработки яиц.		
	9-10	Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.		
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	Содержание		18	2
	11-12	Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.		
	13-14	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.		
	15-16	Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами		
	17-18	Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.		
	19-20	Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами		
	21-22	Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.		
	23-24	Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе		

	25-26	Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	27-28	Организация труда в кондитерском цехе Организация труда в цехе мучных изделий. Расчет численности работников Правовые основы охраны труда. Основы охраны труда и безопасности труда в кондитерском цехе.		
	Практические работы		6	2
	29-30	Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	31-32	Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий		
	33-34	Организация труда в кондитерском и мучном цехе		
Самостоятельная работа: Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» «основы научной организации труда» Составление блок-схем: основные помещения кондитерского цеха, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.			17	
Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.			64	
Тема 2.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	Содержание		14	
	35-36	Виды сырья. Основное сырье для производства сложных хлебобулочных изделий.		
	37-38	Требования к качеству основного сырья для приготовления сложных хлебобулочных.		
	39-40	Виды сырья. Дополнительное сырье для производства сложных хлебобулочных изделий.		
	41-42	Требования к качеству дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных.		
	43-44	Приемка сырья на склад. Оформление документации.		
	45-46	Взаимозаменяемость сырья.		
	47-48	Подготовка сырья к пуску в производство. Оборудование для подготовки сырья.		
	Практические занятия		4	3
	49-50	Расчет количества муки для производства сложных хлебобулочных изделий на 1 смену.		
51-52	Расчет количества сырья для производства сложных хлебобулочных изделий на 1 смену.			
Лабораторные работы		4	3	
53-56	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.			
Тема 2.2. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.	Содержание		6	2
	57-58	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов.		
	59-60	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле. Методы приготовления. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.		
	61-62	Технологический процесс приготовления белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Методы приготовления. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.		
	Практические занятия		2	3
63-64	Расчет количества сырья для производства кремов			
	Содержание		4	

Тема 2.3. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кондитера, желе, посыпки и украшений из них.	65-66	Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2
	67-68	Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей, кондитера, желе, посыпок, украшений из них		
Тема 2.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	Содержание		8	2
	69-70	Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	71-72	Технологический процесс приготовления сахарных марципана и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.		
	73-74	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.		
	75-76	Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		12	
	77-82	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.		
	83-88	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.		
	Практическая работа		8	
	89-96	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента.		
97-98		2		
Самостоятельная работа		24		
Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; Подготовка рефератов. «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования»				

Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них.		12	
Раздел 3. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		32	
Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	12	2
	99-100	Общие понятия, классификация и ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	
	101-102	Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.	
	103-104	Химический состав и пищевая ценность основного и вспомогательного сырья, новых видов сырья (сухих смесей), используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к кондитерскому производству	
	105-106	Замес теста и способы его разрыхления. Применение улучшителей качества для изготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Показатели качества хлебобулочных изделий.	
	107-108	Факторы, формирующие качество. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования.	
	109-110	Технология приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. Режим выпечки, реализации и хранения готовой продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля выхода готовых изделий.	
	Лабораторные работы	12	3
	111-116	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	
	117-122	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий. Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.	
Практические занятия	6	3	
123-124	Расчет сырья для приготовления хлеба праздничного.		
125-126	Расчет сырья для приготовления изделий слоеных		
127-128	Расчет сырья для приготовления пирогов		
128-130	Контрольная работа		
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур;		15	

Составление технологических схем, технико-технологических карт. Написание реферата; «Производство хлеба»; «Сдобные хлебобулочные изделия». Составление презентации.			
Учебная практика Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.		12	3
Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		86	
Тема 4.1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	Содержание	38	2
	131-132	Сырье для производства сложных мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к пуску в производство	
	133-134	Органолептическая оценка сырья для производства сложных мучных кондитерских изделий.	
	135-136	Пищевая ценность сложных мучных кондитерских изделий.	
	137-138	Пищевые добавки, применяемые для производства сложных мучных кондитерских изделий. Правила применения.	
	139-140	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Торты. Рецептуры тортов.	
	141-142	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Пирожные. Рецептуры пирожных.	
	143-144	Изучение технологических схем приготовления тортов и пирожных.	
	145-146	Виды выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Особенности приготовления и подготовки.	
	147-148	Виды сложных отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.	
	149-150	Виды кремов, технология приготовления. Органолептическая оценка качества кремов.	
	151-152	Суфле, технология приготовления. Органолептическая оценка качества суфле.	
	153-154	Г лазури, технология приготовления. Органолептическая оценка качества глазури.	
	155-156	Помада, технология приготовления. Органолептическая оценка качества помады	
	157-158	Обсыпки, технология приготовления. Органолептическая оценка качества обсыпки.	
	159-160	Сиропы, технология приготовления. Органолептическая оценка качества сиропов.	
	161-162	Температурный режим и правила приготовления разных видов выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.	
	163-164	Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	
	165-166	Технология приготовления сложных мучных кондитерских из бисквитного теста;	
	167-168	Органолептическая оценка качества выпеченного полуфабриката и готового изделия из бисквитного теста.	
		Лабораторные работы	12
	169-171	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Техника украшения изделий кремом.	
	172-174	Приготовление бисквитного полуфабриката для торта праздничного. Техника отделки праздничного торта. Органолептическая оценка качества полуфабриката и готового изделия.	

	175-177	Технология приготовления сложных мучных кондитерских из заварного теста;		
	178-180	Органолептическая оценка качества выпеченного полуфабриката и готового изделия из заварного теста.		
	Практические работы			
	181-182	Расчет сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	10	3
	183-184	Расчет сырья для приготовления заварного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов.		
	185-186	Расчет сырья для приготовления песочного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов.		
	187-188	Расчет сырья для приготовления воздушного полуфабриката		
	189-190	Расчет сырья для приготовления сложных кондитерских изделий из слоеного бездрожжевого теста.		
Тема 4.2. Приготовление праздничных тортов	Содержание		6	2
	191-192	Технологический процесс приготовления бисквитных тортов. Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции.		
	193-194	Технологический процесс приготовления песочных, слоеных тортов. Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции.		
	195-196	Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов. Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции.	12	3
	Лабораторные работы			
	197-202	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	203-208	Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	Практические занятия		6	3
	209-210	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара». Разработка ассортимента тортов.		
	211-212	Расчет сложных рецептов: расчет рабочей рецептуры на торты (с образованием обрезков)		
	213-214	Контрольная работа	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			43	
Работа со сборником рецептов; Составление технико-технологических карт, бракеражных таблиц, технологических схем.				
Учебная практика			24	
Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.				

Раздел 5. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		66		
Тема 5.1. Организация и проведение приготовления пирожных	Содержание	10	2	
	215-216			Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.
	217-218			Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества пирожных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.
	219-220			Технологический процесс приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных.
	221-222			Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции
	223-224			Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.
	Лабораторные работы	6	3	
	225-230			Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.
	Практические занятия	8	3	
	231-232			Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента.
233-234	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).			
235-236	Расчет рабочей рецептуры на пирожные, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия.			
237-238	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий: «Определение содержания жира».			
5.2. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	Содержание	6	2	
	239-240			Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.
	241-242			Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.
	243-244	Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий		
	Лабораторные работы	6	3	
	245-250			Приготовление высокорецептурных кондитерских и хлебобулочных изделий.
	Практические занятия	4	3	
251-254	Разработка технологической документации, расчет сырья			
Тема 5.2 Контроль качества готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	Содержание	20	2	
	255-259			Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
	257-258			Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила.

259-260	Оценка физических свойств теста.		
231-232	Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий. Проверка пропеченности и качества изделий по органолептическим показателям.		
263-264	Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат кондитерского производства. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки (выхода хлеба).		
265-266	Опытный и расчетный методы контроля выхода хлебных изделий. Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья. Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий. Контроль за выходом готовой продукции.		
267-268	Требования безопасности к производству, упаковке, маркировке и хранению сложных мучных кондитерских изделий;		
269-270	Методы и задачи лабораторных исследований готовых сложных мучных кондитерских изделий.		
271-272	Санитарные требования для предприятий по производству сложных мучных кондитерских изделий. Ознакомление с инструкциями и журналами.		
273-274	Первичный учет при производстве сложных мучных кондитерских изделий. Изучение документации (электронные документы).		
Практические занятия		4	3
275-278	Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции		
Самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка докладов и сообщений. Подготовка ответов на вопросы в учебнике. Составление блок-схем и таблиц		33	3
279-280	Дифференцированный зачет	2	3
Самостоятельная внеаудиторная работа Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов. Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов.		27	
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции; Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		24	

Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур.	72	
Всего	378	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технологии приготовления пищи и кондитерского производства», учебная кулинарная и кондитерская мастерская.

Кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (плакаты, муляжи сложных холодных и горячих десертов, натуральные образцы продуктов, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы).

Видео- и аудиоматериалы. **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

учебная кулинарная и кондитерская мастерская

Учебное оборудование: столы для обучающихся (обеденные) шт.; стулья для обучающихся-стол15; стол преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.; доска классная - 1 шт.; шкаф для хранения дидактического материала-2 шт.; шкаф для спецодежды- 1 шт.; шкаф для сменной обуви-1 шт.; противопожарные средства-1шт.; аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.; раковина для мытья кухонной посуды-3 шт.; микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный электрический-2 шт.; шкаф холодильный среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод «Белка»-1шт.; электромясорубка-1 шт.; машина прогирочно-резательная-1шт.; плита электрическая без жарочного шкафа-2 шт.; стеллаж для растойки-1шт.; стол разделочно - производственный-6 шт.; производственный стол -тумба с дверцами «купе»; ванна для обработки яиц-1 шт.; овоскоп-1 шт.; стеллаж для посуды-1 шт.

Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания

Средства вычислительной техники.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. пособие / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - М.: ИЦ « Академия», 2005.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова. - М.: ИЦ « Академия», 2006.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: ИЦ « Академия», 2004.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2006. -
- 5.Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие.- М.: ИЦ «Академия». 2001.

Дополнительная литература:

5. Барановский В.А. Кондитер: учебное пособие /В.А. Барановский.- Ростов н/Д: Феникс, 2002.
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учебное пособие /С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.- М.: ИЦ «Академия», 2008.
7. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учебное пособие /С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.- М.: ИЦ «Академия», 2008.
8. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие /Е.И. Ермилова. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
9. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель-трейд. 2005.
10. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. -СПб: Изд-во «ПРОФИКС», 2007.

11. Профессиональный журнал «Питание и общество»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено.

Модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является самостоятельной единицей, независимой от других модулей, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля, имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом; -безопасное использование оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания. Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии. Самоконтроль. Наблюдение на лабораторной работе и в практиках Наблюдение на лабораторной работе и в практиках Наблюдение на лабораторной работе и в практиках Использование проблемных ситуаций. Зачет по лабораторной работе и в практике. Квалификационный экзамен</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Наблюдение на практической работе и в практиках Зачет на практической работе Наблюдение на лабораторной работе и в практиках Наблюдение на лабораторной работе и в практиках Наблюдение на лабораторной работе и в практиках Квалификационный экзамен</p>

<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Наблюдение на практической работе Наблюдение на практической работе Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Зачет по лабораторной работе Наблюдение на лабораторной работе и практиках Квалификационный экзамен</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции. -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур; -оптимальное использование различных технологий; - точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами;</p>	<p>Наблюдение на практической работе Защита лабораторной работы, отчет по практике Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Квалификационный экзамен Защита лабораторной работы; Квалификационный экзамен</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>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, участие в мероприятиях профессиональной направленности.</p>	<p>Наблюдение за практической деятельностью, успеваемостью и посещаемостью обучающегося. Тестирование с целью выявления уровня развития профессионального интереса. Портфолио</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда. Знание рациональных способов организации производственных работ. Своевременное начало и окончание производственных работ. Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала. Осознание цели и задач предстоящей деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик);</p>
<p>Принимать решения в стандартных</p>	<p>Уверенное владение ситуацией,</p>	<p>Интерпретация результатов</p>

и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.	самостоятельность в принятии решений.	наблюдений за деятельностью обучающегося
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, ее отбор, использование. Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик);
Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет - ресурсами;	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии» Наблюдение на практических и лабораторных работах
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность. Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении с окружающими.	Дневник педнаблюдений, портфолио
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Слаженная работа всех членов команды, отличное качество выполнения работ.	Наблюдение за деятельностью на лабораторных, практических работах, внеурочной деятельностью
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наличие плана работы, высокий уровень образования и самообразования, посещение мастер-классов, семинаров-практикумов, курсов повышения квалификации, участие в обмене опытом.	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Уверенное использование нового сырья, полуфабрикатов и технологий в практической деятельности.	Наблюдение на лабораторных работах, учебной и производственной практиках.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Постановка на воинский учет. Моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга. Профессиональная компетентность.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося