

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

\_\_\_\_\_ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

**Программа профессионального модуля**  
**ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ**  
**КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Светлоград, 2017 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна \_\_\_\_\_

преподаватель специальных дисциплин

высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания»

(Протокол № 10 от 14.06.2017г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. \_\_\_\_\_

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	23

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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 приёмы 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 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 240 часов;

самостоятельной работы обучающегося 120 часов;

учебной и производственной практики 144 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
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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 анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность 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.
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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 – 4.4	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	504	240	96	-	120	-	144	-
	<b>Всего:</b>	<b>504</b>	<b>240</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>-</b>



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (не предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>144</b>	
<b>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>144</b>	
<b>Тема 04.01. Особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>104</b>	
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2
	2. Нормативная документация на продукцию кондитерского цеха (виды, характеристика, содержание).	4	2
	3. Энергетическая ценность (калорийность) мучных кондитерских изделий.	4	2
	4. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	4	2
	5. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий.	4	2
	6. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2
	7. Требования к качеству основных продуктов и	4	2

	дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.		
8.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Расчет массы сырья.	4	2
9.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2
10.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из песочного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2
11.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из бисквитного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	6	2
12.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из заварного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	4	2
13.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из слоёного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	6	2
14.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из воздушного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	4	2
15.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из миндального теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	4	2
16.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	2
17.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2
18.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания	4	2

	гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Расчет массы сырья.		
19.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Бракераж кондитерских изделий.	4	2
20.	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	4	2
21.	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами (мастика, шоколад, крем, глазурь).	4	2
22.	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами (марципан, желе, суфле, взбитые сливки).	4	2
23.	Требования к безопасности, хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	2
24.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2
25.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из теста. Требования к безопасности хранения их в охлажденном и замороженном виде.	4	2
<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрено)		-	
<b>Практические занятия</b>		<b>96</b>	
1.	Работа с нормативно-технической документацией на продовольственные товары по индивидуальным заданиям.	6	
2.	Оценка качества основных продуктов и дополнительных компонентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
3.	Расчёт массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных	6	

	отделочных полуфабрикатов по индивидуальным заданиям.	
4.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов.	6
5.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из песочного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов.	6
6.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из бисквитного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	6
7.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из заварного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	6
8.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из слоёного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	6
9.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из воздушного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	6
10.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из миндального теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	6
11.	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6
12.	Приготовление праздничных тортов.	6
13.	Расчёт сырья по рецептурам, составление технологических карт на изделия и на отделочные полуфабрикаты по индивидуальным заданиям.	4
14.	Расчёт сырья по рецептурам, составление технико-технологических карт на фирменные изделия местных производителей кондитерских изделий по индивидуальным заданиям.	6
15.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на	6

		новый вид продукции.		
	16.	Работа с СанПиН для составления памятки кондитеру, работнику кондитерского цеха. Решение ситуационных задач по индивидуальным заданиям.	4	
	17.	Выполнение расчетов энергетической ценности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
<b>Тема 04.02. Организация рабочих мест в мучном и кондитерском цехах.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	Организация рабочих мест в мучном и кондитерском цехах. Оборудование, инструменты, инвентарь цехов.	2	2
	2.	Оформление документации кондитерского цеха.	2	2
	3.	Расчёт производственной программы цеха.	2	2
	4.	Расчёты механического, теплового, холодильного оборудования.	2	2
	5.	Расчёт численности работников, графики выхода на работу.	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
<b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>		-		
<b>Тема 04.03. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1.	Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	2
	2.	Правила безопасного использования оборудования, инструментов и инвентаря при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	2
	3.	Машины для просеивания муки: МПМ -800, МС 24-300, МПМВ – 300.	4	
	4.	Машины для дробления орехов, растирания мака: МДП 11,1, МС 12-15.	2	
	5.	Машины для приготовления и обработки теста: ТММ 1-М, МТМ – 15.	4	
	6.	Машина для замеса теста МТИ – 100.	2	
	7.	Тестораскаточная машина МРТ – 60М.	2	
	8.	Взбивальная машина МВ - 35М.	2	

	9.	Взбивальные машины: МВ – 6, МВ – 60.	4	
	10.	Жарочные и пекарные шкафы электрические ШЖЭСМ – 2К, ШПЭСМ – 3.	4	
	11.	Кондитерская печь КЭП – 400.	2	
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрено)		-	
	<b>Практические занятия</b> (не предусмотрено)		-	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 04</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.			<b>120</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативно-технологической документацией на сложные хлебобулочные, мучных, кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>2. Нарисовать схемы приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов по индивидуальным заданиям.</li> <li>3. Заполнить таблицу «Виды брака и причины возникновения при приготовлении дрожжевого и кондитерских видов теста» по индивидуальным заданиям.</li> <li>4. Составить памятку кондитеру по правилам техники безопасности при эксплуатации оборудования в кондитерском цехе.</li> <li>5. Заполнить таблицы «Организация рабочих мест в кондитерском цехе» по индивидуальным заданиям.</li> <li>6. Подготовить рефераты на тему «Современные направления развития мучных кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий».</li> <li>7. Определить последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий по индивидуальным заданиям.</li> <li>8. Заполнить таблицу «Приготовление, оформление и отпуск сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий» по индивидуальным заданиям.</li> <li>9. Заполнить таблицу «Требования к качеству, сроки хранения и реализации сложной хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий».</li> <li>10. Самостоятельное изучение материала по теме «Технологический процесс приготовления изделий пониженной калорийности и диетических» с использованием основной и дополнительной литературы.</li> <li>11. Подготовить рефераты: «Приготовление мучных изделий пониженной калорийности. Основные направления развития изделий из муки для детского и диетического питания».</li> <li>12. Разработка новых видов продукции, технологических процессов по индивидуальным заданиям.</li> </ol>				

<p>13. Заполнить таблицы «Процессы происходящие основными пищевыми веществами при приготовлении теста и выпечке изделий из муки» по индивидуальным заданиям.</p> <p>14. Составление технологических карт и технико-технологических карт на сложные хлебобулочные, мучных кондитерских изделия и сложные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>15. Произвести расчет основных пищевых веществ и энергетической ценности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по индивидуальным заданиям.</p> <p>16. Включить в меню дневного рациона, согласно групп, интенсивности труда сложные хлебобулочные, мучных кондитерских изделия по индивидуальным заданиям.</p> <p>17. Подготовить материал для проведения презентации «Современные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях».</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Проверка качества продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Организация рабочих мест кондитерского цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования.</li> <li>4. Санитарные правила при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>5. Подготовка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для фаршей, начинок. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.</li> <li>6. Приготовление сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.</li> <li>7. Расчёты сырья для приготовления фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов, теста и полуфабрикатов с их использованием.</li> <li>8. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий.</li> <li>9. Приготовление фаршей, начинок для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>10. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>11. Способы приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия.</li> <li>12. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него в том числе праздничного</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	

<p>хлеба.</p> <p>13. Приготовление песочного теста и изделий из него.</p> <p>14. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>15. Приготовление заварного теста и изделий из него.</p> <p>16. Приготовление слоёного теста и изделий из него.</p> <p>17. Приготовление воздушного теста и изделий из него.</p> <p>18. Приготовление миндального теста и изделий из него.</p> <p>19. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>20. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>21. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>22. Расчёт сырья по рецептурам, приготовление фирменных кондитерских изделий местных производителей.</p> <p>23. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.</p> <p>24. Сбор материала, подготовка презентации на тему « Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий».</p>		
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Всего</b>	<b>504</b>	



#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технологии продукции общественного питания», лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

###### ***«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- схемы машин;
- машины в разрезе, детали, узлы;
- каталоги технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли;
- учебная литература.
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал;

##### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

###### ***«Технологии продукции общественного питания»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептов, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;

- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

##### ***«Микробиология, санитария и гигиена»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### ***«Учебный кулинарный цех»***

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,

- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Н.А.Анфимова Кулинария. М. Академия, 2014.
2. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2013  
[http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe\\_oborudovanie\\_predpriyatij\\_obshestvennogo\\_pitaniya.pdf](http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf))

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., 2014.Издательство: Академия  
(<http://nashol.com/2015121587708/organizaciya-processa-prigotovleniya-i-prigotovlenie-slojnih-hlebobulochnih-muchnih-konditerskih-izdelii-burchakova-i-u-ermilova-s-v-2014.html>)
1. Метрология, стандартизация, сертификация: учебникАвтор: И.П.Кошевая  
Издательство: ИНФРА-М 2014 - <http://booktech.ru/books/metrologiya/1203-metrologiya-standartizaciya-sertifikaciya-2010-ip-koshevaya.html>

#### **Дополнительные источники:**

1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2014
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2013
3. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М. Академия, 2015
4. Видеоматериал по отдельным темам программы
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2-х частях. М. Академия, 2014
6. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Мар-Т, 2015
7. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2014.
8. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М. Мастерство, 2013.
9. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2015.
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2014
11. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2013
12. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2014.
13. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2015
14. Научно-технические журналы
15. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М. академия, 2014
16. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М. Экономика, 2013
17. Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М. Бюро печати, 2014
18. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2014

19. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2015
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2014
21. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. Арт-Пресс, 2015
22. Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М. Арт-Пресс, 2013
23. Сборник рецептур для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2015
24. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. Академия, 2014
25. Справочник работника общественного питания. М. Экономика, 2015
26. Справочник технолога общественного питания. М. Экономика, 2014
27. Труханович Л.В., Щур Д.Л. Рестораны, закусочные, бары, кафе. Должностные и производственные инструкции. М. Фин-Пресс, 2015
28. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2014.
29. Ю.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М. академия, 2015

#### **Интернет-ресурсы:**

30. <http://www.twirpx.com/files/>,
31. <http://flysat.com/>,
32. <http://www.klyaksa.net/>,
33. <http://stavschool.ru/>,
34. <http://citforum.ru/>.

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

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении.

Дисциплины, предшествующие освоению данного модуля:

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

Учебная практика проводится рассредоточено.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе образовательного учреждения.

Обязательным условием допуска к учебной практике по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение модулей «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация

процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для получения первичных профессиональных навыков.

По итогам учебной практики проводится сдача зачёта с выполнением практического задания за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практик, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами</li> </ul>	<p>Тестирование Оценка приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных</li> </ul>	<p>Защита презентаций изделий.</p>

	<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами</li> </ul>	<p>Оценка приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся..</p>



<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами</li> </ul>	<p>Оценка приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Защита выполнения индивидуального задания.</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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применение методов и способов решения в области технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Оценка эффективности и качества выполнения	Защита выполненных практических заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-Безошибочность решения стандартных и нестандартных ситуаций и профессиональных задач в области технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Оценка творческой деятельности обучающегося.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Быстрый и точный поиск необходимой информации - Использование различных источников, включая электронные	Рейтинговый контроль использования информации.
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий	Защита профессиональных задач с использованием презентаций.

	общественного питания - использование современных методик	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Рейтинговый контроль при выполнении работ по учебной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля на основе знаний отечественного и зарубежного опыта	Экспертная оценка творческой деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ и использование инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- обеспечивать исполнение воинской обязанности	Защита индивидуальных заданий.