

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

ББК 74.57
Р 13

Согласована:
Зав. библиотекой

Ильютенко С. Н.
«20» 05 2020 г.

Рассмотрена и
рекомендована:
ЦМК
профессиональных модулей
Протокол № 9
от «20» 05 2020 г.
Председатель ЦМК
Демченко Н.И.

«Утверждаю»:
Зам. директора по учебной
работе
Панаскина Л.А.
«20» 05 2020 г.

Р13 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / Сост. Н. И. Осипова, Л. М. Ивашкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020 - 32 с.

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

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО
Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:

Ильютенко С. Н.
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Мойсеев А. В.
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Демченко Н.И.
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

ББК 74.57

© Осипова Н.И., 2020
© Ивашкина Л.М., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

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

ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных ; отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 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 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 224 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 152 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;

производственная практика (по профилю специальности)– 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4. 1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4. 3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка а и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					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		
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	Раздел 1 Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности.	8	6	2		2		-	-
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	Раздел 2 Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	18	12		6		-	-
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	Раздел 3 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	36	24	14		12		-	-
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	Раздел 4 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	40	26	18		14		-	
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	Раздел 5 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	34	24	20		10			
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	Раздел 6 Организация производства кондитерского цеха	10	8	6		2			
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	Производственная практика(по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	224	106	72	-	46	-		72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности		8	
МДК. 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, железирующих веществ	Содержание учебного материала	4	2
	Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколада, какао-порошка. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность Товароведная характеристика желеобразных веществ. Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.		
	Практические работы	2	
	Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ Работа с ГОСТами по определению качества продукции		
	Самостоятельная работа	2	
Ассортимент шоколадных изделий и меда. Ассортимент желеобразных веществ и крахмала.			
Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления		24	

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
МДК. 01.04. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	6	2
	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.		
	Практические работы	12	
	Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа	6	
	Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада лампы для карамели, Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров		
Раздел 3. Приготовление		36	

сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание учебного материала	10	
	<p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварен, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с</p>		2

	<p>пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>		
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.</p>	6	
	<p>Практические работы</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев.</p> <p>Составление технологических схем.</p> <p>Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.</p> <p>Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира.</p> <p>Изучение ассортимента, технологии</p>	12	

	<p>приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира</p> <p>Изучение ассортимента изделий из пресного теста.</p> <p>Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт.</p>		
Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		40	
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1. Приготовление сложные мучные кондитерские изделия и праздничных тортов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент праздничных тортов. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Технология приготовления и оформления праздничных тортов, тортов</p>	8	2

	<p>тематических («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль»), торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие.</p> <p>Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.</p> <p>Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.</p>		
	Лабораторные работы	12	
	<p>Приготовление тематического торта.</p> <p>Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.</p> <p>Приготовление литерного торта.</p>		
	Практические работы	6	
	<p>Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.</p> <p>Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов</p>		
	Самостоятельная работа	14	
	<p>Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничного торта.</p> <p>Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий и праздничного торта.</p> <p>Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий и праздничного торта.</p>		
	Тематика домашних заданий		
	<p>Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в зависимости от их вида .</p> <p>Проанализировать технологический</p>		

	<p>процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов. Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов. Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката. Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Подобрать оформления для тематических праздничных тортов. Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов</p> <p>Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции.</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов.</p> <p>Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.</p> <p>Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов для тортов из заданного вида рыбы для сложных блюд</p>		
Раздел 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		34	
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 5.1. Приготовление мелкоштучных	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий		2

кондитерских изделий	<p>2Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет. Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.</p> <p>Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</p> <p>Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</p> <p>Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта</p> <p>Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета. Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия. Смешивать и взбивать ингредиенты для приготовления крема «ганаш», отсаживать из кондитерского мешка различные виды теста и крема для мелкоштучных кондитерских изделий и миниатюрных пирожных (птифур)</p>		
	Лабораторные работы	12	
	<p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление сложного вида печенья</p>		
	Практические работы	8	
	Расчет физико-химических показателей		

	<p>(сухих веществ, жира, сахара и др.).мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др) сложного вида печенья.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья.</p> <p>Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий (птифуры).</p> <p>Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий (десерты)</p> <p>Составление технико-технологических карт на авторские сложного вида печенья.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>10</p>	
	<p>Изучение ассортимента мелкоштучных изделий</p> <p>Изучение ассортимента печенья и птифугов.</p> <p>Изучение правил замораживания и хранения замороженного теста, используемого для дальнейшего приготовления сложных видов печенья.</p> <p>Изучение основных критериев оценки качества теста и готовых сложных видов печенья.</p> <p>Изучение примерных норм выходов сложных видов печенья.</p> <p>Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Составление технологических схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Решение производственных ситуаций по</p>		

	<p>рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Тематика домашних заданий.</p> <p>Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья</p> <p>Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья</p> <p>Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных</p> <p>Рассчитать физико-химические показатели для заданного вида мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья</p>		
Раздел 6 . Организация производства мучной кондитерской продукции		10	
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 6.1. Организация производства мучной кондитерской продукции	Содержание учебного материала	2	
	<p>Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.</p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организация рабочих мест по</p>		2

	<p>приготовлению отделочных полуфабрикатов. Организация рабочих мест по приготовлению тортов. Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</p>		
	Лабораторные работы	2	
	Организация органолептической оценки качества сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
	Практические работы	4	
	<p>Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Решение производственных ситуаций.</p>		
	Самостоятельная работа	2	
	<p>Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</p>		
	Тематика домашних заданий		
	<p>Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении изделий из сахара. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста Изучить виды технологического</p>		

	оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологий.		
Производственная практика – (по профилю специальности)		72	
	Виды работ – Организация рабочего места для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – Контроль качества сырья используемого для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – Подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – Приготовление и оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – Санитарные требования к хранению и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Всего	224	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, стенды, схемы, учебно-методический комплекс «ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер (бесплатное/свободно распространяемое), Microsoft Office 2010 (договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D (сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс» (договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт» (контракт 120 от 30.07.2015))

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, шкаф для сырья, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960x530x870), плита электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, весы CAS SV – 10, холодильник «Смоленск», холодильный шкаф «Поларис», блендер погружной, кипяtilьник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, термомиксинг, ковш алюм., сотейники нер, сковороды, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., скалка, лотки алюминиевые, лотки из нержавеющей стали, сито, доски разделочные, сковороды, миски нержавеющей стали, ножи кухонные, венчики, блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, чайная пара, формы силиконовые, формы из нержавеющей стали, лопаточки силиконовые, лопаточки из нержавеющей стали, выемки из нержавеющей стали, чайники эмалированные, подносы из нержавеющей стали, учебно-методический комплекс

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

Учебный кондитерский цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, шкаф для сырья, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960x530x870), плита электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, весы CAS SV – 10, холодильник «Смоленск», холодильный шкаф «Поларис», блендер погружной, кипяtilьник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB–4407, термомиксинг, ковш алюм., сотейники нер, сковороды, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., скалка, лотки алюминиевые, лотки из нержавеющей стали, сито, доски разделочные, сковороды, миски нержавеющей стали, ножи кухонные, венчики, блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, чайная пара, формы силиконовые, формы из нержавеющей стали, лопаточки силиконовые, лопаточки из нержавеющей стали, выемки из нержавеющей стали, чайники эмалированные, подносы из нержавеющей стали, учебно-методический комплекс «ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических и лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, включающий практикум, лабораторный практикум, рабочую тетрадь, методические указания по изучению профессионального модуля,

методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает производственную практику (по профилю специальности).

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — ISBN 978-5-406-07619-4. — URL: <https://book.ru/book/934333> . — Текст : электронный.

2. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Осипова, Н.И. Лабораторный практикум профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие / Н.И. Осипова. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет, 2018. — 103 с.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-4219-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125702> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> . — Текст : электронный.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70892.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: <https://book.ru/book/934332> . — Текст : электронный.

4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет – ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru> . – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.frio.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития профессиональных и общих компетенций обучающихся, в процессе изучения профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1.1. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок	Урок изучения нового материала	Обучающиеся получают тему доклада «Ассортимент шоколадных изделий и меда», подбирают материал, обобщают и готовят по ним выступления
2	Тема 3.2. Классификация сдобных хлебобулочных	Урок изучения нового материала	Обучающиеся в соответствии с заданием составляют схему классификации сдобных

	изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
3	Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных	Урок беседа	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
4	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба разных народов мира. Актуальные направления в приготовлении изделий	Комбинированный урок	Обучающиеся получают темы рефератов «Ассортимент хлеба славянских народов», «Ассортимент хлеба народов балканских стран», «Ассортимент хлеба народов кавказа», подбирают материал, обобщают и готовят по ним выступления
5	Лабораторное занятие. Приготовление сдобных мелкоштучных изделий, караваев и пирогов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся приготавливают сдобные хлебобулочные изделия, оценивают по органолептическим показателям, решают производственные ситуации
6	Тема 4.1. Актуальные направления в приготовлении и оформлении тортов. Требования безопасности хранения приготовленных тортов, способы упаковки, транспортировка тортов	Комбинированный урок	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий тортов в соответствии с заданием и составляют презентацию по теме
7	Тема 5.1. Практическое занятие. Расчет пищевой ценности мелкоштучных	Мыслительная деятельность	Обучающиеся осуществляют расчет пищевой ценности кондитерских изделий в соответствии с заданием по теме

	кондитерских изделий и печенья сложного вида		
8	Тема 6.1. Лабораторное занятие. Организация проведения оценки качества готовых хлебобулочных и кондитерских изделий	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах	Обучающиеся оценивают сдобные хлебобулочные изделия, оценивают по органолептическим показателям, решают производственные ситуации, оформляют отчет.
9	Практическое занятие. Анализ правильности организации рабочих мест при приготовлении кондитерских изделий	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах	Обучающиеся организуют производственный процесс приготовления кондитерских изделий, решают производственные ситуации, оформляют отчет.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое и лабораторное занятие, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

При изучении профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности). Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

По МДК. 04. 01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин и модулей:

ОГСЭ. 02.	История
ОГСЭ. 03.	Иностранный язык
ОГСЭ. 04.	Физическая культура
ОГСЭ. 05.	Культурология
ЕН. 01.	Математика
ЕН. 02.	Экологические основы природопользования
ЕН. 03.	Химия
ОП. 01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП. 02.	Физиология питания
ОП. 03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП. 04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 09.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация производства предприятий общественного питания
ОП11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельно й работы.</p>

	<p>Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и</p>	

	<p>безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	
<p>ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в том числе в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Планирует и выполняет технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильно выбирает украшения для оформления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения мелкоштучных</p>	

	<p>кондитерских изделий, в том числе в условиях реального производства. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правильно организует рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правильно оценивает качество мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом.</p>	
<p>ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях производства. Правильно планирует ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правильно организует рабочее место</p>	

	для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правильно оценивает качество сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом.	
--	--	--

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.

Технологии формирования общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
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 профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	

личностного развития		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе профессионального модуля ПМ.
04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий
2021-2022у.г.**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.4.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <p>1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — ISBN 978-5-406-07619-4. — URL: https://book.ru/book/934333 (дата обращения: 30.05.2021). — Текст :электронный.</p> <p>2. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130577 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. —</p>	30.05.21 протокол №9	

		<p>ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-4219-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125702 (дата обращения: 28.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <p>1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70892.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: https://book.ru/book/934332 (дата</p>		
--	--	---	--	--

		<p>обращения: 01.05.2021). — Текст : электронный.</p> <p>4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88443.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Интернет – ресурсы (И-Р):</p> <p>1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://fcior.edu.ru . – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.frio.ru. – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.culina-russia.ru. – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.chefs.ru. – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p>		
--	--	---	--	--