

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Кутькова Л.А., преподаватель специальных дисциплин

Моштакова Г.Н., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии



М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область рабочей программы

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

- ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и хлебобулочных *изделий пониженной калорийности*
- ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов *и мучных кондитерских изделий и праздничных тортов пониженной калорийности*
- ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий *и мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности*
- ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов *и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности* использовать их в оформлении
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения 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 сложных различных 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 и *отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности*;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и *изделий пониженной калорийности*
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и *изделий пониженной калорийности*
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов *и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности*;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов *и отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности*;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

мучных кондитерских изделий пониженной калорийности 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, ***мучных кондитерских изделий пониженной калорийности*** 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, ***мучных кондитерских изделий пониженной калорийности*** 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания). Уровень образования - среднее (полное) общее образования.

Опыт работы требуется по приготовлению простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 612 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки студента – 432 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 289 часов;
- самостоятельной работы студента – 143 часа;
- учебной практики – 108 часов производственной практики – 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, праздничного хлеба и хлебобулочных <i>изделий пониженной калорийности</i>
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов <i>и мучных кондитерских изделий и праздничных тортов пониженной калорийности</i>
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий <i>и мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности</i>
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов <i>и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности</i> использовать их в оформлении
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК.04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ).02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».	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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, 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	Раздел 1. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	540	289	127	20	143	-	108	-
	Производственная практика, часов	72							72
	Всего:	612	289	127	-	143	-	108	72

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 обучающегося, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация производства			63	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание		6	
	1	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.	2	1
	2	Оснащение рабочих мест для разделки теста. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.	2	2

	3	Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста. Классификация отделочных полуфабрикатов Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Классификация отделочных полуфабрикатов.	2	2
	Практические занятия		5	
	Практическое занятие №1. Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	
	Практическое занятие №2. Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий		3	
	Содержание		2	
	4	Организация труда в кондитерском цехе Организация труда в цехе мучных изделий. Расчет численности работников Правовые основы охраны труда. Основы охраны труда и безопасности труда в кондитерском цехе.	2	2
	Практические занятия		4	
Практическое занятие №3. Организация труда в кондитерском и мучном цехе		4		

	Контрольные работы		2	
	Контрольная работа №1 Организация работы цеха мучных изделий		2	
	Самостоятельная работа		24	
	<p>Аудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания, Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем)</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» «основы научной организации труда» кондитерского производства». Составление блок-схем: основные помещения кондитерского цеха, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.</p>		24	
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания			42	ОК 1-9; ПК 4.1-4.3
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	Содержание		14	
	1	Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.	2	2

Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	<p>Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами.</p> <p>Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточными машинами.</p>	2	2
	3	Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами	2	2
	4	<p>Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.</p>	2	2
	5	Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами	2	2
	7	<p>Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.</p> <p>Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.</p>	2	2

	8	Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе	2	2
	Контрольные работы		2	
	Контрольная работа №2. Оборудование кондитерского цеха		2	
	Самостоятельная работа		27	
	<p>Аудиторная самостоятельная работа. Систематическая проработка учебной и специальной технической литературы Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа: Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха. Подготовить сообщение: «виды зарубежных машин». Подготовка рефератов, докладов: «Современные тестомесы», Современные способы приготовления пиццы», «Тепловое оборудование», составление блок-схем: основные узлы тестораскаточной машины. Составление принципиальной схемы работы взбивальной машины. Составление опорных конспектов на тему: «Расчет тестоделительной машины» Выполнение индивидуальных тестовых заданий</p>		27	
Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			307	ОК 1-9; ПК 4.1-4.4
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема	Содержание		24	

3.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	1	Подготовка основного сырья к производству мучных изделий. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. теста.. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий	12	1
	2	Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	2
Тема 3.2 Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления.	Содержание		14	
	1	Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.	6	2
	2	Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.	8	2
Тема 3.3 Тепловая обработка мучных кондитерских изделий.	Содержание		10	
	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические,	6	2

Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.		
	2	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий	4	2
	Контрольные работы		2	
	Контрольная работа №3. Подготовка сырья к производству кондитерских изделий		2	
Тема 3.4 Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	Содержание		14	
	1	Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение.	6	1
	2	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.	2	2

	3	Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	2
	4	Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	4	2
	Практические занятия		10	
	Практическое занятие №4. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.		4	
	Практическое занятие №5. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.		6	
	Лабораторные занятия		6	
	Лабораторное занятие №1. Расчет сырья и приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Изучение способов разделки теста.		6	
	Содержание		12	
	5	Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их	6	2

		устранения.		
	6	Приготовление и рецептура блинного теста и теста для оладий. Особенности приготовления блинного теста, рецептуры изделий из блинного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	6	2
	Практические занятия		16	
	Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста		4	
	Практическое занятие №7. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста		4	
	Практическое занятие №8. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий		4	
	Практическое занятие №9. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий		4	
	Лабораторные занятия		12	
	Лабораторное занятие №2. Расчет сырья и приготовление дрожжевого теста опарным способом. Сравнительная характеристика способом приготовления дрожжевого теста.		6	
Тема 3.5 Технология приготовления кондитерских изделий	Содержание		4	
	1	Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и	2	2

из бездрожжевого теста		пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации		
	2	Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	2	2
	Практические занятия		10	
	Практическое занятие № 10. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.		4	
	Практическое занятие №11. Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.		6	
	Лабораторные занятия		6	
	Лабораторное занятие №3. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление пряничного теста и изделий из него.		6	
	Содержание		2	
	3	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.	2	2

	Практические занятия		6	
	Практическое занятие №12. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.		2	
	Практическое занятие №13. Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК.		4	
	Содержание		2	
	4	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке	2	2
	Практические занятия		6	
	Практическое занятие №14. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.		2	
	Практическое занятие №15. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья		4	
	Лабораторные занятия		6	
	Лабораторное занятие №4. Приготовление бисквитных пирожных и рулетов.		6	
	Содержание		2	

	5	Приготовление и рецептура изделий из слоеного и воздушного теста. Ассортимент изделий из слоеного пресного и воздушного теста, технология приготовления слоеного пресного и воздушного теста, процессы, происходящие при замесе теста. Изменение массы изделий при выпечке. Требования к качеству.	2	2
	Практические занятия		6	
	Практическое занятие №16. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста.		2	
	Практическое занятие №17. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного и воздушного теста		4	
	Содержание		5	
	6	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	5	2
	Практические занятия		10	
	Практическое занятие №18. Расчет расхода сырья для приготовления сложных диетических		4	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Практическое занятие №19. Составление технологических схем приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	
Содержание		4	
7	Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	2
8	Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий	2	2
Контрольные работы		2	
Контрольная работа №4. Бездрожжевое тесто и изделия из него		2	
Практические занятия		10	
Практическое занятие №20. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста.		4	

	Практическое занятие №21. Составление технологических схем приготовления изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК		6	
Тема 3.6 Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	Содержание		6	
	1	Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.	2	2
	2	Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	3	Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий	2	2
	Лабораторные занятия		12	
	Лабораторное занятие №5. Приготовление заварных и воздушных пирожных.		2	
	Лабораторное занятие №6. Приготовление песочных и слоеных пирожных.		4	
	Лабораторное занятие №7. Технологические процесс приготовления тортов.		6	
	Самостоятельная работа		68	
	Аудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы :Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Кузнецова		68	

	<p>Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к практическим занятиям.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка рефератов на тему: «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого , бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделия. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме: «Технологический процесс приготовления кондитерских изделий». Разбивка блюд по плану-меню ПОП по основным критериям классификации кулинарной продукции. Составление тестовых заданий по теме: «Процессы, формирующие качество кулинарной продукции». Составление технологических схем первичной обработки и приготовления полуфабрикатов для производства кондитерских изделий</p>			
	<p>Примерная тематика курсовых работ</p>		20	
<p>Раздел 4. Контроль качества</p>			20	<p>ОК 1-9; ПК 4.1-4.4</p>
<p>МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>				
<p>Тема 4.1 Требования к качеству сырья. Контроль качества</p>	<p>Содержание</p>			
	1	<p>Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Контроль соблюдения технологического режима</p>	1	2

готовых изделий		приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста. . Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий. Проверка пропеченности и качества изделий по органолептическим показателям.		
	2	Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат кондитерского производства. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки (выхода хлеба). Опытный и расчетный методы контроля выхода хлебных изделий. Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья. Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий. Контроль за выходом готовой продукции.	1	2
	Практические занятия		2	
	Практическое занятие №22. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции		2	
	Контрольные работы		2	
	Контрольная работа №6. Контроль качества при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	
	Самостоятельная работа		24	

	<p>Аудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем)..</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка докладов и сообщений. Подготовка ответов на вопросы в учебнике. Составление блок-схем и таблиц</p>	24	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • контроль качества и безопасности готовой продукции; • организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; • изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами <p>Производственная практика по модулю ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских 		108	

<p>изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • контроль качества и безопасности готовой продукции; • организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; • изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами 	72	
Всего часов	612	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Учебной лаборатории;

Оснащение учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

1. доска учебная;
2. рабочее место для преподавателя;
3. столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
4. шкаф с наглядным пособием;
5. шкаф с дополнительной литературой;
6. технические средства обучения (мультимедийный проектор, экран (навесной), ноутбук)
7. Комплект учебной мебели.

Оборудование и технологическое оснащение Учебной лаборатории:

1. доска учебная;
2. столы разделочные;
3. стеллажи;

Профессиональные технические средства:

1. весоизмерительное оборудование;
2. миксеры, блендеры;
3. электрические плиты;
4. холодильные шкафы;
5. конвекционная плита;
6. инструменты (поварская тройка, скребок для теста, различные формы, выемки для теста, сковороды, противни, кастрюли, венчики для взбивания, лопаточки, кондитерские мешки с насадками, доски, столовая посуда)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.И. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2012
2. Л.С. Кузнецова, Л.Ю. Сиданова, Технология производства мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2011
3. Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2012

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования.: М.: ИНФАР-М, 2002.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроля запасов сырья», «Охрана труда», «Метрология и стандартизация».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: повар». Основой для усвоения междисциплинарного курса профессионального модуля является междисциплинарный курс профессионального модуля вариативной части профессионального цикла ОПОП «Организация приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции». Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов по каждому разделу производственной практики. Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется рассредоточено после изучения каждого раздела междисциплинарного курса. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен включает теоретическую часть (например, тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания; Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы, содержащихся в фондах оценочных средств.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и хлебобулочных изделий пониженной калорийности.</p> <p>ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и мучных кондитерских изделий и</p>	<p>Обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен:</p> <p><u>Иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Оценка выполнения лабораторных и практических работ;</p> <p>Тестирование.</p> <p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Контрольная работа. Оценка выполнения самостоятельных работ студентов.</p>

<p>праздничных тортов пониженной калорийности.</p> <p>ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности.</p> <p>ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов в пониженной калорийности использовать их в оформлении.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления сложных различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных 	<p>Оценка выполнения лабораторных и практических работ;</p> <p>Тестирование. Зачет по производственной практике.</p> <p>Контрольная работа. Оценка выполнения самостоятельных работ студентов.</p>
---	--	--

<p>задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов</p>	<p>полуфабрикатов пониженной калорийности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности 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, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских 	<p>Оценка выполнения лабораторных и практических работ; Тестирование. Зачет по производственной практике. Контрольная работа. Оценка выполнения самостоятельных работ студентов.</p>
--	---	--

<p>команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности 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. - проверки соответствия сдобных хлебобулочных изделий и праздничного 	<p>Оценка выполнения лабораторных и практических работ; Тестирование. Зачет по производственной практике. Контрольная работа. Оценка выполнения самостоятельных работ студентов</p>
---	---	---

	<p>хлеба требованиям качества и безопасности;</p> <p>обоснованного выбора условий хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</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.

Пропущено и
принято 38 листов

Зар. УМО

[Handwritten signature]

