

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

форма обучения: **очная**

2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и техническая
эксплуатация оборудования в
общественном питании»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной
цикловой комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/

Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



Подпись

наименование предприятия (организации), должность



Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Рязанцева В.В., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 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 и формирования 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

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов/зачетных единиц на освоение программы профессионального модуля:

- всего – **493** часа в том числе:
- максимальной учебной нагрузки студента – **267** часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **185** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **70** часов;
- лабораторно-практические работы – **100** часов;
- производственной практики – **216** часов;
- консультации – **22** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами 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 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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4	Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	210	154	81		56			
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4	Раздел 2. Оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	45	31	19		14			
Консультации		12							
Производственная практика		216							216

Консультации по практике	10						
Всего:	493	185	100		70		216

3.2. Содержание обучения профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		267	
Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		210	
Тема 1.1. Характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	9	
	1 Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	2 Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	2
	3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	2
	4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	3	2
	Практические занятия	4	
	1 Оценка качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: темы рефератов	8	
	1 Значение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в питании	2	3
	2 Система проверки качества готовой продукции и сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	3
	3 Особенности ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в национальных кухнях мира	2	3

	4	Основные продукты и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	3
Тема 1.2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		10	
	1	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	2	2
	2	Виды технологического оборудования и его безопасное использование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	2
	3	Подбор и размещение оборудования в кондитерском цехе. Организация и условия труда в цехе	2	2
	4	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	2
	5	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент. Возможные виды дефектов теста, причины их возникновения и меры предупреждения. Температурный режим выпечки. Признаки и способы определения готовности изделий. Охлаждение изделий.	2	2
	Практические занятия		22	
	1	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных изделий	4	3
	2	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК хлебобулочных изделий	4	3
	3	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных изделий	4	3
	4	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК хлебобулочных изделий	4	3
	5	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных изделий	2	3
	6	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК хлебобулочных изделий	2	3
	7	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных изделий	2	3
	Лабораторное занятие		6	3

	1	Лабораторное занятие №1: «Приготовление сложных штучных хлебобулочных изделий»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: темы рефератов		5	
	1	Сообщение на тему «Ассортимент национальных хлебов и булочных изделий»	1	3
	2	Основные направления и новейшие технологии, используемые при приготовлении, оформлении, хранении и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	3
	3	Сообщение на тему «Как изменялся ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий в мировой кулинарной практике»	1	3
	4	Решение задач на расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий	1	3
	5	Составление ТК и ТТК на сложные хлебобулочные изделия, составление таблиц опытно-экспериментальной проработки	1	3
Тема 1.3. Приготовление мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		22	
	1	Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий	2	2
	2	Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	2	2
	3	Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно-гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабриката.	2	2
	4	Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста.	2	2
	5	Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Последовательность их приготовления.	2	2
	6	Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него.	2	2
	7	Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка.	2	

8	Сахарный полуфабрикат: характеристика, рецептура, особенности Технологический процесс приготовления, формование и выпечка, использование.	2	
			2
9	Крошковые полуфабрикаты: характеристика, виды, технологический процесс приготовления, использование крошкового полуфабриката.	2	2
10	Технология приготовления вафель: характеристика, виды и рецептура. Технологический процесс приготовления вафельного полуфабриката.	2	2
11	Технология приготовления сдобного теста и изделий из него Характеристика, особенности приготовления. Ассортимент.	2	2
Практические занятия		18	
1	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий	2	3
2	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из песочного теста»	2	3
3	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий	2	3
4	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из воздушного-мендального теста»	2	3
5	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий	2	3
6	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из заварного теста»	2	3
7	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий	2	3
8	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из слоеного теста»	2	3
9	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: темы рефератов		11	
1	Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	1	3
2	Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно-гигиенические требования к сырью и технологическому процессу	1	3

		приготовления воздушного полуфабриката.		
3		Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста.	1	3
4		Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Последовательность их приготовления.	1	3
5		Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него.	1	3
6		Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка.	1	3
7		Сахарный полуфабрикат: характеристика, рецептура, особенности Технологический процесс приготовления, формование и выпечка, использование.	1	3
8		Крошковые полуфабрикаты: характеристика, виды, технологический процесс приготовления, использование крошкового полуфабриката.	1	3
9		Технология приготовления сдобного теста и изделий из него	1	3
10		Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий	1	3
11		Разработка рецептов и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из слоеного теста»	1	3
Содержание учебного материала			10	
1		Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Характеристика, особенности, способы приготовления.	2	2
2		Технология приготовления изделий из пряничного теста (пряники, батоны, коврижки).	2	
3		Требования к качеству теста, полуфабриката и готовых изделий. Виды дефектов, причины их возникновения, меры предупреждения	2	2
4		Актуальные направления в приготовлении и оформлении сложных кондитерских изделий. Требования к качеству полуфабрикатов кондитерских изделий.	2	2
5		Виды дефектов, причины их возникновения, меры предупреждения	2	
Практические занятия			4	2,3

	1	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий	2	
	2	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из дрожжевого теста»	2	
	Лабораторные занятия		5	3
	1	Лабораторное занятие №1: «Приготовление и оформление изделий из пресного сдобного и пряничного теста»	5	
	Самостоятельная работа обучающихся: темы рефератов		12	2
	1	Сообщение на тему «Ассортимент национальных мучных кондитерских изделий»	1	
	2	Основные направления и новейшие технологии, используемые при приготовлении, оформлении, хранении и реализации мучных кондитерских изделий	1	
	3	Сообщение на тему «Как изменялся ассортимент и технология приготовления мучных кондитерских изделий в мировой кулинарной практике»	1	
	4	Решение задач на расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	1	
	5	Составление ТК и ТТК на сложные мучных кондитерских изделий, составление таблиц опытно-экспериментальной проработки	2	
	6	Реферат на тему «Технология приготовления вафель: характеристика, виды и ассортимент».	2	
	7	Презентация на тему: «Технология приготовления сдобного теста и изделий из него Характеристика, особенности приготовления. Ассортимент».	2	
	8	Презентация на тему: «Технология приготовления пряничного теста и изделий из него».	2	
Тема 1.4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		22	2
	1.	Классификация сложных отделочных полуфабрикатов. Применение отделочных полуфабрикатов. Их значение. Ассортимент	2	
	2	Сахарные полуфабрикаты: сахарные сиропы, помада, сахарная мастика, глазури, карамель. Технологический процесс приготовления сахарных полуфабрикатов.	2	
	3	Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Начинки	2	

4	Кремы. Понятие кремообразующей способности. Классификация кремов.	2	
5	Сливочные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения, меры предупреждения	4	
6	Масляные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству.	2	
7	Виды дефектов кремов, причины их возникновения, меры предупреждения	2	
8	Белковые кремы. Заварные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству.	2	
9	Виды дефектов кремов, причины их возникновения, меры предупреждения	2	
10	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
Практические занятия		6	3
1	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	
2	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из бисквитного теста»	2	
3	Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из слоёного теста»	2	
Лабораторные занятия		16	3
1	Лабораторное занятие №2: «Приготовление и оформление изделий из пресного слоёного теста»	4	
2	Лабораторное занятие №3: «Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста »	4	
3	Лабораторное занятие №4: «Приготовление и оформление изделий из заварного теста»	8	
Самостоятельная работа обучающихся: темы рефератов		20	2
1	Современные виды оборудования и инвентаря, используемые для приготовления кремов, начинок и элементов декора	2	
2	Сообщение на тему «Национальные особенности изготовления отделочных полуфабрикатов, особенности оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	2	
3	Современные техники и технологии, применяемые в изготовлении	2	

		отделочных полуфабрикатов.		
	4	Составление технологических схем на кремы, начинки и элементы декора.	2	
	5	Реферат на тему: Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий	2	
	6	Реферат на тему: «Организация труда в кондитерском цехе».	2	
	7	Презентация на тему: «Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования».	2	
	8	Презентация на тему: «Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ-100- 01».	2	
	9	Презентация на тему: «Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М»	2	
	10	Презентация на тему: «Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».	2	
Консультации			6	
Раздел 2 Оценка качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и безопасность охраны труда.			45	
Тема 2.1. Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание учебного материала		12	2
	1	Требование к качеству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	2	Требование к качеству сложных мелкоштучных изделий. Требование к качеству сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	3	Формы организации труда в кондитерском цехе..	2	
	4	Посуда и инвентарь кондитерского цеха.	2	
	5	Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования	2	
	6	Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	2	
	Лабораторные занятия		19	
	1	Лабораторное занятие №5: «Приготовление и оформление пирожных»	7	
	2	Лабораторное занятие №6: «Приготовление и оформление тортов»	12	

	Самостоятельная работа обучающихся: темы рефератов, работа с нормативной документацией	14	2
1	Ознакомление и изучение нормативной документации, регламентирующей и содержащей требования к сырью, полуфабрикатам и готовым хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям	2	
2	Изучить ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, предлагаемый в торговых точках, изучить внешний вид и цвет, сделать выводы на основе проведенного анализа и составить презентацию	2	
3	Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.	2	
4	Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов	2	
5	Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из карамели	2	
6	Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.	2	
7	Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.	2	
Консультации		6	
Производственная практика: Ознакомление с кондитерским производством предприятия общественного питания; Организация технологического процесса производства и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Организация технологического процесса производства и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении с учетом выбора техники, варианта отделки; Организация технологического процесса производства и приготовление сложных мучных кондитерских изделий (в том числе мелкоштучных кондитерских изделий) и праздничных тортов из дрожжевых видов теста		216	
Консультации по практике		10	
ВСЕГО		493	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха, лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кулинарного цеха: учебные столы, стулья, доска, шкаф для методической и учебной литературы, комплект учебно-методических материалов, электронные учебники, производственные столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное).

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедийный проектор, программа информационно-правовая система «Консультант+», 1С бухгалтерия версия 8.3.

Оборудование лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и рабочих мест лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: рабочие места по количеству обучающихся, место преподавателя, компьютеры, сервер, принтер, сканер, мультимедийный проектор, выделенная линия доступа в Интернет.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация

1. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2013. – 12 с.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения – М.: «Стандартинформ», 2014. – 16 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – М.: «Стандартинформ», 2014. – 14 с.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – М.: «Стандартинформ», 2009. – 7 с.
5. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2009. – 11 с.
6. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2010. – 12 с.
7. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2001. – 239 с.
8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов – М.: Минздрав России, 2004. – 20 с.
9. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002. (с изменениями от 10 июня 2016)

10. СанПиН 2.3.2.2804-10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2011. – 41 с.
11. ФЗ от 07.02.1995 №2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»
12. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

Основные источники

15. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znaniium.com>].
16. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко -2-е изд., спр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 218г.-178с. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-i-organizaciya-proizvodstva-hlebobulochnyh-izdeliy-427183#page/2>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для полного и глубокого усвоения материалов предлагаемого профессионального модуля требуется предварительное изучение общепрофессиональных дисциплин:

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. Физиология питания;
3. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
5. Метрология, стандартизация и подтверждение качества;
6. Правовые основы профессиональной деятельности;
7. Охрана труда
8. Безопасность жизнедеятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Для проведения занятий целесообразно использовать следующие образовательные технологии: организационно-деятельностные и деловые игры, опытно - экспериментальные работы, дискуссии, круглые столы, метод проблемного изложения, метод анализа ситуации, лекционно-семинарские занятия.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. Физиология питания;
3. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
5. Метрология, стандартизация и подтверждение качества;
6. Правовые основы профессиональной деятельности;
7. Охрана труда
8. Безопасность жизнедеятельности

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-умение организовать рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - умение приготовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб; -умение производить оценку качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий по теме 1.1 «Характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов»;</i> <i>по теме 1.2 «Приготовление сложных хлебобулочных изделий»;</i> <i>по теме 2.1 «Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов»</i>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- умение приготовить полуфабрикаты для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -умение организовать рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -уметь производить оценку качества изготовленных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий	<i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий по теме 1.1 «Характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов»;</i> <i>по теме 1.3 «Приготовление мучных кондитерских изделий»;</i> <i>по теме 2.1 Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</i>

	и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- умение приготовить мелкоштучные кондитерские изделия; - умение организовать рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - умение производить оценку качества изготовленных мелкоштучных кондитерских изделий	<i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий по теме 1.1</i> «Характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов»; <i>по теме 1.3</i> «Приготовление мучных кондитерских изделий»; <i>по теме 2.1</i> «Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- умение приготовить сложные отделочные полуфабрикаты; - умение организовать рабочее место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - умение использовать сложные отделочные полуфабрикаты для оформления сложных кондитерских изделий; - умение производить оценку качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов.	<i>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий по теме 1.1</i> «Характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов»; <i>по теме 1.4</i> «Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов»; <i>по теме 2.1</i> «Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области принятия управленческих решений; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.; - демонстрация владения психологическими аспектами управления в конфликтных ситуациях.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения учебной и

	- использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.	производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка задач, планирование целей способов мотивации, организации и контроля деятельности сотрудников структурных подразделений организации	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельность планирования обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- грамотное применение современных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на практических занятиях и во время проведения учебной и производственной практики