

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»
(ГБПОУ АО «ПТПТ»)

Утверждаю
И.о. директора ГБПОУ АО «Плесецкий
торгово-промышленный техникум»
_____ Н.И.Шереметова
«__» _____ 2019г.

**Рабочая учебная программа
профессионального модуля (ПМ 04)**

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

для специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания

форма обучения: заочное обучение

Плесецк 2019

Рабочая учебная программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» составлена в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с региональными требованиями и реализуется для заочной формы обучения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация – разработчик: ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум».

Разработчик: Швакова Елена Михайловна преподаватель ПТТТ высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
на заседании методической комиссии

Протокол № 1
«30» августа 2019 г.

Председатель _____ /Дзюба Е.И./
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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.*

Программа профессионального модуля реализуется для заочной формы обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям Повара, кондитера.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях кондитера или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из теста.

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;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки учащегося – 32 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – часов;

Учебная практика - 18 часов

производственная практика –144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4.4.	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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		20	
Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья.	Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Товароведная характеристика основного и дополнительного сырья. Варианты сочетания продуктов и правила выбора и подготовки сырья.	2	1
Тема 1.2. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 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 оборудования для приготовления карамели, оборудования для темперирования шоколада. Самостоятельная работа .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.	4	
		2	1, 2
Тема 1.3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий Методы приготовления ржаного теста на заквасках, заварках, на опарах., разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста: пироги, пирожки, ватрушки, кексы, куличи, кулебяки, шаньги. Органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Практические занятия Расчет массы сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. .Приготовление пирожков с фаршем, ватрушек с начинкой, пирогов открытых, шанег наливных, кулебяк, сдобы. Органолептическая оценка качества.	14	
		2	2
		2	2
		6	2,3

	<p>Самостоятельная работа Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества изделий.</p>	4	
Раздел 2. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		8	
Тема 2.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание	8	
	1. Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, оформление, упаковка и подготовка к реализации. 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.	2	1
			1
			1
	2. Приготовление изделий из бездрожжевого теста: бисквитного, пресного сдобного, заварного, пресного слоеного, пряничного теста.	2	
	<p>Самостоятельная работа Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	4	
Раздел 3. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении.		6	
Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	Содержание.	4	
	Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, правила использования и применения. Приготовление кремов, сиропов, помады, мастики, глазури, карамели.	2	2
		2	2
	<p>Самостоятельная работа Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов. Изучение требований безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. Разработка основных критериев оценки качества готовых полуфабрикатов. Составление технологических схем и карточек для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	2	
Раздел 4. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		14	
Тема 4.1.	Содержание	4	2

Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Ассортимент праздничных тортов и пирожных. 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. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов и пирожных. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов и пирожных. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов и пирожных.		
	Практические занятия. Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов из различных полуфабрикатов. Приготовление пирожных и тортов из бисквитного, песочного и слоеного полуфабриката с использованием различных отделочных полуфабрикатов.	6	
	Самостоятельная работа Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов. Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение требований безопасности хранения приготовленных изделий.	4	
	Экзамен	2	
Учебная практика по модулю ПМ 04 Виды работ: 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Темперировать шоколад. 7. Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия. 8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия. 9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.	18		
Производственная практика по ПМ 04 Виды работ: 1. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 2. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 3. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. 4. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий 5. Составить технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия.	144		

6. Устанавливать и контролировать безопасное приготовление, хранение и подачу мучных кондитерских изделий.		
	Всего	

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет технологии продукции общественного питания

Кабинет товароведения продовольственных товаров

Кабинет организации производства общественного питания

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.
8. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2005, 380с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Ресторатор»
 - c. «Торговое оборудование»
 - d. «Ресторанные ведомости»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий»**

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>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>8. 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 самостоятельной работы.</p>

	<p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>11. 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>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>

	<p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОП 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.
ОП 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.	
ОП 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.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	

ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 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.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 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.	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	

Перспективно-тематический план
по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация процесса
приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий»
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий.

№	Наименование темы	Содержание темы и подтемы	Количество часов
	Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		96
1	Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья.	<p>1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Характеристика основного сырья: мука, соль, дрожжи, вода и подготовка их к производству.</p> <p>3. Характеристика дополнительного сырья: яичные и молочные продукты, пряности, пищевые красители, ароматические вещества и подготовка их к производству.</p> <p>4. Характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, карамель. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность.</p> <p>5. Варианты сочетания продуктов и правила выбора и подготовка сырья.</p> <p>6. Товароведная характеристика желеобразных веществ и подготовка к производству.</p> <p>7. Товароведная характеристика крахмала, меда, патоки, солода, заквасок.</p> <p><u>Практические занятия:</u> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья: мука, соль, сахар, мед, дрожжи, яичные продукты, патока. Работа с ГОСТами и сертификатами на продукты и сырьё.</p>	<u>16/2</u> 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
2.	Тема 1.2. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>1. Характеристика оборудования: для просеивания муки просеиватель «Пионер», дозатор муки, водомерный бачек, солерастворитель.</p> <p>2. Тестомесильные и взбивальные</p>	<u>24/4</u> 4 2

	<p>чурек.</p> <p>9. Приготовление полуфабрикатов для пирожных и тортов, птифур.</p> <p>10. Требования к качеству, сроки хранения, подготовка к реализации.</p> <p>Практические занятия</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 мелкоштучные кондитерские изделия .</p> <p>Составление технико-технологических карт на авторские сложного вида печенья.</p> <p>Приготовление печенья масляное, «Глаголик», «Звездочка», «Ромашка».</p> <p>Приготовление печенья «Ленинградское», «Дамские палочки», «Розочки», «Минутка», «Творожное», печенье на пиве.</p> <p>Приготовление пряников, козуль.</p> <p>Приготовление птифур, полуфабрикатов для пирожных и тортов.</p> <p>Приготовление сладкой пахлавы, шакер-чурек, шакер-пури.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p><u>36</u></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
Раздел 3. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении.		<u>34</u>
Тема 3.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	<p>1. Ассортимент отделочных полуфабрикатов.</p> <p>2. Приготовление крема масляного основного, «Новый», крема белковый заварной, крема из сливок, крема шоколадный, кофейный.</p> <p>3. Приготовление сиропов для пропитки, сиропа инвертный, сиропа кофейный, помады основной, молочной, шоколадной.</p> <p>4. Приготовление мастики молочной, заварной, глазури сырцовой, заварной.</p> <p>5. Приготовление карамели. Украшения из неё.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Приготовление крема масляный основной, «Новый», крема белковый, крема из сливок, шоколадный, кофейный.</p> <p>Приготовление сиропа для пропитки, инвертный, помады основной, молочной, шоколадной.</p> <p>Приготовление крошек, посыпок, мастики, глазури.</p>	<p><u>34/24</u></p> <p><u>24</u></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	Приготовление карамели.	
	Раздел 4. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<u>76</u>
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>1. Ассортимент праздничных тортов и пирожных.</p> <p>2. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.</p> <p>3. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов и пирожных.</p> <p>4. Технология приготовления и оформления различных пирожных: «Эклер», «Кольцо», пирожное «Шу», пирожное «Профитроли».</p> <p>5. Технология приготовления и оформления различных пирожных: пирожное «Бутербродики», «Риголлетто», полоски с кремом, фруктово-желейные.</p> <p>6. Технология приготовления и оформления различных пирожных: Безе, «Георгин», «Картошка обсыпная и глазированная», «Десертный набор».</p> <p>7. Технология приготовления торта бисквитный «Сказка», «К юбилею», «Свадебный».</p> <p>8. Приготовление торта детский, «Хлеб-соль», многоярусные.</p> <p>9. Приготовление тортов вафельных и песочных.</p> <p>10. Приготовление марципановых тортов.</p> <p>11. Приготовление торта «Киевский», «Полет».</p> <p>12. Приготовление тортов фруктово-желейных.</p> <p>13. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>14. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов и пирожных.</p> <p>15. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов и пирожных. Сроки и условия хранения.</p> <p>Практические занятия: Расчет массы сырья для выпеченных и</p>	<p><u>30/36</u></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p><u>36</u></p> <p>6</p>

		отделочных полуфабрикатов Приготовление пирожных заварных: «Шу», «Эклер», «Кольцо», «Профитроли», «Константиновские», Приготовление пирожных бисквитных с кремом: «Риголлетто», «Бутербродики», Полоска, «Муфточки», пирожные безе. Приготовление пирожных из крошкового полуфабриката: «Картошка обсыпная и глазированная». Приготовление торта бисквитного «Сказка», «К юбилею», «Свадебный», «Детский», Приготовление торта фруктово-желейного, многоярусного.	6 6 6 6 6
	Тема 4.2. Организация производства кондитерского цеха.	1. Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов , тортов и пирожных. 3. Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья Практические занятия Организация рабочего места для приготовления изделий. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	<u>10/4</u> 2 2 2 <u>4</u> 4
	Дифференцированный зачет по МДК		2
	Итого:		264

