

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных изделий**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальности 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, 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;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

знать:

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

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 384 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 226 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 4.1 – 4.2.	Раздел 1. Классификация и характеристика сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	56	8		-	48	-	-	
ПК 4.3 П 4.4	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	256	42	20		178	36	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72						72	
	Всего:	384	50	20	-	226	-	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Классификация и характеристика сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				56	
МДК 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				56	
Тема 1.1. Классификация сдобных хлебобулочных изделий, и сложных мучных кондитерских изделий.		Содержание учебного материала		2	
	1	Задачи и содержание дисциплины. Связь с другими дисциплинами, требования к освоению дисциплины.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	2
	2	Классификация и ассортимент печенья (сахарного, затяжного, сдобного), кренкеры и галеты, пряничных кондитерских изделий и вафель Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Тестирование.	1	2
		Классификация и ассортимент кексов, ромовых баб, праздничного хлеба, сдобных хлебобулочных изделий, и сложных мучных кондитерских изделий. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда. Классификация и ассортимент рулетов бисквитных, пирожных и тортов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.			
Тема 1.2. Виды сырья и требования к качеству.		Содержание		2	
	3	Характеристика основных и дополнительных видов сырья используемого при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Письменный опрос.	1	3
Тема 1.3. Виды оборудования при приготовлении кондитерских изделий.	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Письменный опрос	1	
Тема 1.4 Пищевая ценность мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала		2	
	5-6	Компоненты пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, клетчатка, пектин, органические кислоты, витамины, минеральные вещества) Классификация, биологическая и энергетическая ценность.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный опрос.	2	3
Тема 1.6 Основы образования теста, выпеченных		Содержание		2	
	7-8	Влияние белков и крахмала муки, других рецептурных компонентов,	Усвоение новых знаний.	2	3

полуфабрикатов и изделий		технологический параметров на свойства теста и процесс тестообразования	Лекция с элементами сам.работы. Устный опрос.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Составление таблицы по определению количества и качества клейковины муки в ассортименте для производства сложных мучных кондитерских изделий. Расчёт энергетической ценности сложных мучных кондитерских изделий.				48	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка рефератов, сообщений и электронных презентаций по темам: «Применение сухих смесей в производстве сухих кондитерских изделий»; «Дополнительные ингредиенты для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов».					
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Определение качества органолептическим способом. Определение температурного режима для разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов. Проведение приемки и отпуска хлебобулочных изделий используя классификацию.				0	
Раздел 2 Организация и осуществление технологического процесса приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				256	
МДК 4 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				220	
Тема 2.1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала			10	
	9-10	Технология приготовления песочного, пряничного, вафельного теста. Отличительная особенность, виды брака. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работ. Устный опрос.	2	2
	11-12	Технология приготовления печенья, галет, крекеров, вафель, пряничных изделий. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда. Упаковка, транспортировка и хранение мучных кондитерских изделий. Потери и отходы.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работ. Устный опрос.	2	2
	13-14	Практическая работа №1 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического задания.	2	3
	15-18	Лабораторные работы №1 Приготовление печенья, изделий из пряничного теста	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	
Тема 2.2 Технология приготовления кексов, бисквитных рулетов, ромовых баб,	Содержание учебного материала			10	
	19-20	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным и опасным способом. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Письменный опрос	2	2

праздничного хлеба.		охраны труда			
	21-22	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Письменный опрос	2	2
	23-24	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Требования, предъявляемые к качеству, отходы и потери. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Организация рабочего места. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Письменный опрос	2	3
25-28	Лабораторная работа №2 Приготовления кексов, бисквитных рулетов, ромовых баб, праздничного хлеба.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	3	
Тема 2.3 Технология приготовления пирожных и тортов	29-30	Содержание учебного материала Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для украшения изделий. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов. Декорирования изделий. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный опрос.	22 2	
	31-32	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и сложных изделий из него. Виды отделочных полуфабрикатов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный и письменный опрос	2	3
	33-34	Технология приготовления сложных бисквитных пирожных и тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный и письменный опрос.	2	
	35-36	Технология приготовления сложных песочных пирожных и тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный и письменный опрос.	2	3
	37-38	Технология приготовления сложных слоеных пирожных и тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный и письменный опрос.	2	
	39-40	Технология приготовления сложных воздушных, заварных пирожных и тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам.работы. Устный и письменный опрос.	2	
	41-42	Практическая работа №2 Расчет сырья для приготовления сложных воздушных пирожных и тортов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Выполнение практического	2	

			задания.		
	43-46	Лабораторная работа №3 Приготовление сложных пирожных.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	
	47-50	Лабораторная работа №4 Приготовление сложных тортов .	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4 Составление технологических карт приготовления сложных, праздничных тортов и пирожных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба. Расчет норм выхода на сложные пирожные и торты. Составления калькуляционных карт.				178	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка рефератов, сообщений и электронных презентаций по теме: «Изделия из песочного, заварного, бисквитного, слоеного, воздушного и миндального полуфабриката с применением новых технологий». Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, составление презентаций в электронном виде по темам программы					
Учебная практика Виды работ Организация рабочего места по изготовлению сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Определение качества и выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Выбор метода приготовления сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Определение температурного режима при приготовлении и выпечке. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов с учётом сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Отработка навыков и умений по приготовлению и оформлению сложных, праздничных тортов и пирожных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель и печенья.				36	
Производственная практика Виды работ Выбор и применение технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация технологического процесса приготовления песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста. Организация технологического процесса приготовления воздушного и миндального полуфабриката, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель и печенья. Организация технологического процесса приготовления изделий из различного вида теста. Организация технологического процесса приготовления основных и отделочных полуфабрикатов и украшений для тортов и пирожных. Отработка техники и вариантов оформления сложных кондитерских изделий. Выбор и применение актуальных направлений в приготовлении сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Применение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.				72	

	Bcero		384	
--	--------------	--	------------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кондитерского цеха.

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

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест:

электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, тестораскаточная машина, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря, инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование: электропекарские шкафы, электроплита;
- механическое оборудование: тестораскаточные и тестомесильные машины, взбивальные машины;
- холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф;
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы;
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря;
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест;
- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, скалки, сито, дуршлаг и посуда для производства и отпуска кондитерских изделий по количеству обучающихся;
- технологические карты;
- инструкционно-технологические карты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.

2. Бутейкис Н.Т., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования; – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. – М.: Изд.центр «Академия», 2015

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Кондитерра. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения каждого раздела модуля. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кондитерском цехе.

При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

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

профессиональные компетенции)		
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, электросковорода, дозатор теста, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); -соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор и обоснованность тепловых режимом при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий при приготовлении и оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - расчет количества сырья при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определение готовности выпеченных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выполнение действий по оформлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - проведение бракеража сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сдобных хлебобулочных изделий и 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы учебной и производственной практики; - оценка при выполнении лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы №5, прохождении учебной и производственной практики; - оценка во время практической работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы ; - оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - оценка во время прохождения лабораторной работы учебной и производственной практики; - оценка выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики.

<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>праздничного хлеба в соответствии с требованиями СанПиНа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с соблюдением санитарно – гигиенические норм и правил; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор тепловых режимов при замесе теста, выпечки, охлаждении изделий, при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - расчет количества сырья при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определение готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выполнение действий по оформлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - проведение бракеража сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка при выполнении лабораторных работ во время прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ во время прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ во время прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ учебной и производственной практики; - оценка при выполнении практической работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ , учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ ; - оценка выполнения лабораторных работ №4,6,7,8, по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий, прохождении учебной и производственной практики; - оценка при проведении бракеража сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов во время лабораторных работ, учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторных работ прохождения учебной и производственной практики.
---	---	--

<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>требованиями СанПиНа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим методом; - соблюдение санитарно – гигиенические норм и правил при организации рабочего места для приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор тепловых режимов при замесе теста, разделки, выпечки, охлаждения мелкоштучных кондитерских изделий; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении мелкоштучных кондитерских изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении мелкоштучных кондитерских изделий; - определение готовности выпеченных мелкоштучных кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; при приготовлении и оформлении мелкоштучных кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению мелкоштучных кондитерских изделий; - проведение бракеража мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторных работ, учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторных работ, учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторных работ, учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторных работ, учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - оценка во время выполнения практической работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторных работ , учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за определением готовности выпеченных изделий печенья, пряников, крекеров и вафель; - экспертное наблюдение во время лабораторных работ, учебной; оценка выполнения лабораторных работ учебной и производственной практики; - оценка во время лабораторных работ , учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время лабораторных работ, учебной и производственной практики.
<p>ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим методом; - организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с соблюдением 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение во время лабораторных работ, учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;

	<p>санитарно – гигиенические норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина); -соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор и использование сложных отделочных полуфабрикатов; - выбор тепловых режимом при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; <p>- расчет количества сырья при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - определение готовности сложных отделочных полуфабрикатов; <p>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ, прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ, прохождения учебной и производственной практики; <p>- оценка при выполнении практической работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение при выполнении практической, лабораторных работ, прохождении учебной и производственной практики; - оценка при выполнении практической работы, прохождения учебной и производственной практики; <p>- экспертное наблюдение за соблюдением норм во время выполнения лабораторных работ №;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка во время выполнения лабораторных работ, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторных работ, учебной и производственной практики.
--	--	---

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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.

	<ul style="list-style-type: none"> - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...); - обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; - личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; - оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - полнота представления ответственности за результаты своей работы; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - тестирование; - личная оценка; - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - наблюдение за действиями студентов на практических занятиях
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уровень владения различными способами поиска информации; - умение выбрать полезную информацию; - адекватность полезности выбранной информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка созданных электронных презентаций; - оценка электронного портфолио; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
<p>ОК 6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно общаться с коллегами, 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;</p>	<p>коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике; - характеристика с производственной практики; - наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</p>	<p>- личная оценка; - наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- поиск путей повышения профессионального и личностного развития, - побуждение к деятельности по самообразованию; - планирование повышения квалификации.</p>	<p>-анкетирование; - социологический опрос; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели;</p>	<p>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;</p>	<p>-анкетирование; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.</p>