

**Приложение 5.3.36**  
**к ОПОП по ШССЗ специальности**  
**19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское**  
**2018г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1

от « 31 » 08 2018г.

Председатель Юсуп /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология  
производства общественного питания.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**1.1.** Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления 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;
- 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 на освоение программы профессионального модуля:**

Всего по ПМ.04 – 384 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося по МДК.04.01 – 240 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по МДК.04.01 – 160 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

- учебной практики – 72 часа.
- производственной практики – 72 часа

**Виды итоговой аттестации** (согласно учебного плана по специальности):

МДК 04.01 – текущий контроль

УП.04 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПП.04 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПМ.04 - Э(К) (экзамен квалификационный)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
П.К. 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
П.К. 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
П.К. 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
П.К. 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	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.; 4.2.; 4.3.; 4.4.	МДК 04.01	240	160	80	-	80	-		
ПК 4.1.; 4.2.; 4.3.; 4.4.	Учебная практика	72		-				72	
ПК 4.1.; 4.2.; 4.3.; 4.4.	Производственная практика	72		-					72
<b>Всего:</b>		<b>384</b>	<b>160</b>	<b>80</b>		<b>80</b>		<b>72</b>	<b>72</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 04.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>			
<b>Раздел 1. Характеристика оборудования, инвентаря и подготовка сырья к производству</b>		<b>Т/П/С 14/16/10</b>	
<b>Тема 1.1 Характеристика кондитерского цеха. Оборудование, инвентарь.</b>	Характеристика кондитерского цеха: помещения, оборудование, инвентарь, взаимосвязь помещений, организация организации рабочих мест. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при изготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2	1
	<b>ПР 1</b> Организация труда в кондитерском цехе	2	2
	<b>ПР 2</b> Тестораскаточное и тестомесильное оборудование: подбор и правила безопасного использования	2	
	<b>ПР3</b> Тестоформирующее оборудование: подбор и правила безопасного использования	2	
<b>Тема 1.2 Мука, крахмал, сахар</b>	Характеристика, основные технологические свойства, показатели качества, подготовка к производству, использование	2	1
	<b>ПР 4</b> Органолептическая оценка качества муки	2	2
<b>Тема 1.3 Яичные и молочные продукты, жиры</b>	Характеристика, основные технологические свойства, показатели качества, подготовка к производству, использование	2	1
<b>Тема 1.4 Овощи, фрукты, крупы</b>	Характеристика, основные технологические свойства, показатели качества, подготовка к производству, использование	2	
<b>Тема 1.5 Мясные, рыбные продукты, разрыхлители теста</b>	Характеристика, основные технологические свойства, показатели качества, подготовка к производству, использование	2	
<b>Тема 1.6 Вкусовые и ароматические вещества</b>	Характеристика, основные технологические свойства, показатели качества, подготовка к производству, использование	2	1
	<b>ПР 5</b> Органолептическая оценка качества дополнительного сырья	2	2

<b>Тема 1.7 Правила взаимозаменяемости сырья.</b>	Правила взаимозаменяемости сырья. Технологические расчеты по взаимозаменяемости.	2	1
	<b>ПР 6</b> Решение задач на взаимозаменяемость сырья	2	2,3
	<b>ПР 7</b> Работа со сборником рецептов Решение задач	2	
	<b>ПР 8</b> Расчет сырья для приготовления изделий из теста	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой; -подготовить доклад на тему «Новые виды сырья, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; -подготовка компьютерной презентации; -решение задач		10	3
<b>РАЗДЕЛ 2. ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>		<b>Т/П/С 8/8/10</b>	
<b>Тема 2.1. Процессы, происходящие при тепловой обработке</b>	Понятие тепловой обработки. Основные виды тепловой обработки. Тепловой режим. Характеристика изменений, происходящих при тепловой обработке.	2	1
<b>Тема 2.2. Фарши, начинки</b>	Виды, ассортимент. Рецептура и технология приготовления. Требования к качеству	2	
<b>Тема 2.3. Варенье, повидло, джем, цедра, цукаты</b>	Виды, ассортимент. Рецептура и технология приготовления. Требования к качеству	2	
<b>Тема 2.4 Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы</b>	Виды, ассортимент. Рецептура и технология приготовления. Требования к качеству	2	
	<b>ПР 9</b> Составление технологической схемы приготовления фаршей и начинок <b>ПР 10</b> Составление технологической схемы приготовления повидла, цукатов, цедры <b>ПР 11</b> Составление технологической схемы приготовления сиропа, крема <b>ПР 12</b> Составление технологической схемы приготовления желе, жженки	2 2 2 2	2,3
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой; -составление технологических схем приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; -подготовить доклад на тему «Классификация и ассортимент полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий» -составление ТК		10	3

<b>Раздел 3. Замес теста и способы его разрыхления</b>		<b>Т/П/С 4/2/8</b>	
<b>Тема 3.1. Замес теста</b>	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Технологические условия замеса теста.	2	1
<b>Тема 3.2. Способы разрыхления теста</b>	Виды способов разрыхления теста: биологический, химический, механический и их характеристика.	2	
	<b>ПР 13</b> Изучение кулинарных свойств разрыхлителей теста	2	2
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой; -составление технологической схемы замеса теста; -составить таблицу «Характеристика разрыхлителей теста» -подготовка компьютерной презентации		8	3
<b>Раздел 4. Дрожжевое тесто и изделия из него</b>		<b>Т/П/С 14/10/12</b>	
<b>Тема 4.1. Процессы, происходящие при замесе</b>	Характеристика процессов, происходящих при замесе дрожжевого теста и выпечке изделий из него. Температурный режим.	2	1
<b>Тема 4.2. Дрожжевое безопасное тесто и изделия из него</b>	Характеристика процесса приготовления дрожжевого теста безопасным способом, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	
<b>Тема 4.3. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него</b>	Характеристика процесса приготовления дрожжевого теста опарным способом, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	1
<b>Тема 4.4. Разделка и выпечка изделий</b>	Разделка теста: операции, их последовательность и характеристика. Температурный режим выпечки изделий. Недостатки изделий и причины их возникновения. Условия и сроки реализация.	2	
<b>Тема 4.5. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него</b>	Характеристика процесса приготовления дрожжевого слоеного теста, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	
<b>Тема 4.6. Блинное тесто и тесто для оладий</b>	Характеристика процесса приготовления дрожжевого блинного теста и теста для оладий, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	
<b>Тема 4.7. Сложные хлебобулочные изделия</b>	Приготовление сложных хлебобулочных изделий (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), требования к качеству, температурный режим приготовления. Условия и сроки реализация.	2	

	<p><b>ПР 14</b> Расчет расхода сырья для приготовления. мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК</p> <p><b>ПР 15</b> Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.</p> <p><b>ПР 16</b> Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий. Расчет расхода сырья</p> <p><b>ПР № 17</b> Самостоятельное рисование различных видов каравая.</p> <p><b>ПР № 18</b> Выполнение эскизов орнаментов для украшения каравая.</p>	2	2,3
		2	
		2	
		2	
		2	
<p><b>Самостоятельная работа:</b>          -проработка конспекта по теме;          -работа с учебной литературой;          -составить таблицу «Температурный режим выпечки изделий из различных видов теста»          -подготовка компьютерной презентации «Праздничные караваяи и тематические пироги»          -создание альбома эскизов украшений каравая и тематических пирогов          -составление технологических и технико-технологических карт</p>		10	3
<b>Раздел 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>		<b>Т/П/С</b>	
		<b>12/8/12</b>	
<b>Тема 5.1.Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней</b>	Характеристика процесса приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	1
<b>Тема 5.2. Сдобное пресное тесто и изделия из него</b>	Характеристика процесса приготовления сдобного пресного теста, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	
<b>Тема 5.3.Пряничное тесто и изделия из него</b>	Характеристика процесса приготовления пряничного теста, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	
<b>Тема 5.4.Песочное тесто и изделия из него</b>	Характеристика процесса приготовления песочного теста, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	1
<b>Тема 5.5.Бисквит и изделия.</b>	Характеристика процесса приготовления бисквита, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.	2	
<b>Тема 5.6.Заварное тесто, слоеное, воздушное и изделия из него</b>	Характеристика процесса приготовления заварного теста, отличительные особенности замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация. Характеристика процесса приготовления слоеного и воздушного теста, отличительные особенности	2	

	замеса. Технологическая схема приготовления изделий из данного вида теста. Условия и сроки реализация.		
	<b>ПР № 19</b> Расчет расхода сырья для Приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК	2	2,3
	<b>ПР 20</b> Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК	2	
	<b>ПР 21</b> Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья	2	
	<b>ПР 22</b> Составление технологических схем приготовления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой; -составление ТК и ТТК -решение задач по расчету расхода сырья -подготовка компьютерной презентации по темам раздела		12	3
<b>Раздел 6.Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов</b>		<b>Т/П/С 6/2/8</b>	
<b>Тема 6.1.Украшения из крема, желе, фруктов и цукатов</b>	Технология приготовления крема. Инвентарь для нанесения украшений. Виды украшений из крема. Технология приготовления украшений из желе, фруктов и цукатов. Требования к качеству.	2	1
<b>Тема 6.2. Украшения из помады, глазури</b>	Технология приготовления помады и глазури. Инвентарь для нанесения украшений. Виды украшений из помады и глазури. Требования к качеству.	2	
<b>Тема 6.3.Украшения из сахаристых мастик и марципана. Посыпка, шоколад, карамель</b>	Технология приготовления сахаристой мастики и марципана. Инвентарь для нанесения украшений. Виды украшений из сахаристой мастики и марципана. Требования к качеству. Технология приготовления посыпки, шоколада, карамели. Инвентарь для нанесения украшений. Виды украшений. Требования к качеству.	2	
	<b>ПР 23</b> Зарисовка эскизов украшений из крема	2	2,3
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой		8	3

-подготовить презентацию на тему «Отделочные полуфабрикаты» и «Инвентарь для нанесения украшений» -составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов			
<b>Раздел 7. Приготовление пирожных</b>		<b>Т/П/С 8/4/8</b>	
<b>Тема 7.1. Бисквитные и песочные пирожные</b>	Ассортимент пирожных. Рецепт и технология приготовления. Температурный режим. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	1
<b>Тема 7.2. Слоеные пирожные</b>	Ассортимент пирожных. Рецепт и технология приготовления. Температурный режим. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	
<b>Тема 7.3. Заварные, воздушные пирожные</b>	Ассортимент пирожных. Рецепт и технология приготовления. Температурный режим. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	
<b>Тема 7.4. Миндальные пирожные, крошковые, десертные</b>	Ассортимент пирожных. Рецепт и технология приготовления. Температурный режим. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	
	<b>ПР 24</b> Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из слоеного теста	2	2,3
	<b>ПР 25</b> Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из заварного теста	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой; -составление ТК и ТТК -решение задач по расчету расхода сырья -подготовка компьютерной презентации по темам раздела		8	3
<b>Раздел 8. Приготовление тортов</b>		<b>Т/П/С 8/2/10</b>	
<b>Тема 8.1. Общие правила приготовления тортов</b>	Общие правила приготовления тортов. Санитарно-гигиенические условия технологического процесса приготовления. Требования к сырью.	2	1
<b>Тема 8.2. Бисквитные и песочные торты.</b>	Ассортимент тортов. Рецепт и технология приготовления. Температурный режим. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	
<b>Тема 8.3. Слоеные и миндальные торты</b>	Ассортимент тортов. Рецепт и технология приготовления. Температурный режим. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	
<b>Тема 8.4. Воздушно-ореховые торты</b>	Ассортимент тортов. Рецепт и технология приготовления. Температурный режим. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	

	<b>ПР 26</b> Технологический процесс приготовления тортов и пирожных	2	2,3
	<b>ЛПР 1</b> Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого безопасного теста <b>ЛПР 2</b> Приготовление мучных изделий из блинного теста и теста для оладий <b>ЛПР 3</b> Приготовление кондитерских изделий из сдобного теста <b>ЛПР 4</b> Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста	6 6 6 6	2,3
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой; -составление ТК и ТТК -решение задач по расчету расхода сырья -подготовка компьютерной презентации по темам раздела		10	3
<b>Раздел 9.Контроль качества</b>		<b>Т/П/С 4/4/4</b>	
<b>Тема 9.1.Исследования готовых кондитерских изделий</b>	Показатели качества кондитерских изделий и сырья. Нормативно-технологическая документация <b>ПР №27</b> Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции	2 2	1 2
<b>Тема 9.2.Санитарные требования к кондитерским цехам, вырабатывающим изделия с кремом.</b>	Требования к санитарно-техническим системам. Набор производственных и складских помещений цеха и их площади. Санитарные требования к цеху. Подготовка сырья. Санитарная уборная инвентаря, оборудования и помещений. <b>ПР 28</b> Работа с нормативно-технологической документацией.	2 2	1 2,3
<b>Самостоятельная работа:</b> -проработка конспекта по теме; -работа с учебной литературой; -изучение нормативно-технологической документации		4	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3
<b>ВСЕГО по МДК.04.01</b>		<b>240</b>	
<b>Учебная практика: Виды работ</b>		<b>72</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы их безопасного использования.</li> <li>2. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Органолептическая оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сдобным хлебобулочным изделиям и праздничному хлебу. Подготовка их к использованию.</li> <li>4. Приготовление различных типов теста и формование сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из него с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>6. Оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>7. Обеспечение правильного температурного и временного режима хранения и реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Осуществление контроля качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>9. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.</li> <li>10. Оформление сложных мучных кондитерских изделий.</li> <li>11. Обеспечение правильного температурного и временного режима хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика:</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>2. Участие в ведении основных технологических процессов приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>3. Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>4. Органолептическая оценка качества продуктов;</li> <li>5. Подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> </ol> <p>оформление технологической документации.</p>	<b>72</b>	
<b>ИТОГО по ПМ.04</b>	<b>384</b>	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий;
- плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста (дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, пряничное, слоеное, сдобное пресное).

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы, ванны моечные, духовки, конвекционные печи, мини-печи, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, мензурки с делениями, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов.
- уголок охраны труда.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

**Дополнительные источники:**

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, 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://znanium.com/catalog/product/556212>)
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>)
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>)
4. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667>)

**Учебно-методическая литература:**

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>)

2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>)
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>)
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>)
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765>)
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>)
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>)
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к экзамену квалификационному в рамках профессионального модуля ПМ.04 является освоение МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и освоение учебной и производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, экологические основы природопользования, химия, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, охрана труда.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией. Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в электронной библиотечной системе ZNANIUM.COM. и свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным

и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу

(включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 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
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность составления технологических карт по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соответствие качества приготовленным сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба установленным стандартам</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность составления технологических карт по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соответствия качеству приготовленным сложным мучным кондитерских изделий и праздничных тортов установленным стандартам.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос</p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность составления технологических карт по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и</p>

	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соответствия качеству приготовленным мелкоштучных кондитерских изделий установленным стандартам.</li> </ul>	<p>производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность составления технологических карт по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соответствия качеству приготовленным сложным отделочных полуфабрикатов установленным стандартам;</li> <li>- правильность использования сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении блюд.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос</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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской продукции;</li> <li>- корректировка профессионального поведения на основе оценки</li> </ul>	

	эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. 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 кондитерской продукции.	
ОК4. 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.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. 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.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	