

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Балашова Елена Юрьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **260807 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

1.2. 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 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 – **622 ч.**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **406 ч.**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 271 ч.;

самостоятельной работы обучающегося – **135 ч.**;

учебной и производственной практики – **216 ч.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды 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	Раздел 1. Выполнение подготовительных работ и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении	78	52	18	-	26	-		
ПК 2	Раздел 2. Выполнение подготовительных работ и приготовление сложных мучных изделий и праздничных тортов	120	80	26	-	40	-		
ПК 3	Раздел 3. Выполнение работ и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	198	72	20	10	36	-	90	
ПК 1	Раздел 4. Выполнение работ и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	190	67	13	10	33	-	90	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	622	271	77	20	135		180	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Раздел 1.	Выполнять и приготавливать сложные отделочные полуфабрикаты и использовать их в оформлении		
Тема 1.1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов	Содержание		1-2
	1.Процессы, происходящие при тепловой обработке	1	
	2.Процессы, происходящие при тепловой обработке	1	
	3.Основные виды тепловой обработки.	1	
	4.Основные виды тепловой обработки.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.2. Фарши и начинки	Содержание		1-2
	1.Технология приготовления начинок, фаршей с мясом, субпродуктами	1	
	2.Технология приготовления начинок, фаршей с рыбой	1	
	3.Технология приготовления начинок, фаршей с овощами, грибами	1	
	4.Технология приготовления начинок, фаршей с крупами, яйцами	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление фаршей и начинок	2	
	Практические занятия	-	
Тема 1.3. Варенье, повидло, джем	Содержание		1-2
	1.Технология приготовления варенья, повидло, джема	1	
	2.Технология приготовления варенья, повидло, джема	1	
	Лабораторные работы		

	Приготовление варенья, повидло, джема	1	
	Практические занятия	-	
Тема 1.4. Цедра, цукаты	Содержание		1-2
	1.Использование цедры, цукатов в кондитерском производстве	1	
	2.Использование цедры, цукатов в кондитерском производстве	1	
	Лабораторные работы	2	
	Цедра и цукаты		
	Практические занятия	-	
Тема 1.5. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, конфитюр, желе.	Содержание		1-2
	1.Использование и приготовление сиропов, жженки.	1	
	2.Использование и приготовление сиропов, жженки.	1	
	3.Использование и приготовление помады.	1	
	4.Использование и приготовление помады.	1	
	5.Использование и приготовление фруктовой начинки, конфитюра	1	
	6.Использование и приготовление фруктовой начинки, конфитюра	1	
	7.Использование и приготовление желе.	1	
	8.Использование и приготовление желе.	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление сиропов, помад, фруктовых начинок, конфитюра и желе.	4	
	Практические занятия	-	
Тема 1.6. Кремы	Содержание		1-2
	1.Характеристика и разновидности кремов.	1	
	2.Характеристика и разновидности кремов.	1	
	3.Технология приготовления сливочных кремов	1	
	4.Технология приготовления сливочных кремов	1	
	5.Технология приготовления белковых кремов	1	
	6.Технология приготовления белковых кремов	1	
	7.Технология приготовления заварных кремов	1	
	8.Технология приготовления заварных кремов	1	
	9.Технология приготовления крема пломбир и чиз	1	

	10.Технология приготовления крема пломбир и чиз	1	
	11.Технология приготовления кремов с добавлением молочной продукции	1	
	12.Технология приготовления кремов с добавлением молочной продукции	1	
	Лабораторные занятия		
	Приготовление кремов	4	
	Практические занятия	-	
Тема 1.7. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки	Содержание		1-2
	1. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки	1	
	2. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление отделочных полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема	5	
	Практические занятия	-	
Раздел 2.			
Тема 2.1. Виды тортов	Торты массового производства.	1	1-2
	Литерные, фигурные и фирменные торты.	1	
	Бисквитные торты.	1	
	Песочные торты.	1	
	Слоеные торты.	1	
	Воздушные торты.	1	
	Миндальные торты.	1	
	Комбинированные и крошковые торты.	1	
	Процесс изготовления тортов .	1	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	-	
Тема 2.2. Приготовление тортов	Содержание		1-2
	Основные процессы изготовления пирожных и тортов	1	
	Основные процессы изготовления пирожных и тортов	1	
	Основные процессы изготовления пирожных и тортов	1	
	Основные процессы изготовления пирожных и тортов	1	

	Основные процессы приготовления муссовых тортов и пирожных	1	
	Основные процессы приготовления муссовых тортов и пирожных	1	
	Основные процессы приготовления муссовых тортов и пирожных	1	
	Основные процессы приготовления муссовых тортов и пирожных	1	
	Основные виды пирожных бисквитных.	1	
	Технология приготовления бисквитных пирожных.	1	
	Основные виды пирожных песочных.	1	
	Технология приготовления песочных пирожных	1	
	Основные виды пирожных слоеных.	1	
	Технология приготовления слоеных пирожных	1	
	Основные виды пирожных заварных.	1	
	Технология приготовления заварных пирожных	1	
	Основные виды пирожных крошковых.	1	
	Технология приготовления крошковых пирожных	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление тортов	4	
	Приготовление литерных тортов	4	
Тема 2.3. Бисквитные торты	Практические занятия	-	1-2
	Содержание		
	Бисквитные торты	1	
	Бисквитные торты	1	
	Виды бисквитных тортов	1	
	Торты покрыты кремом или фруктовой начинкой.	1	
	Торты покрытые мастикой или шоколадом	1	
	Современные торты	1	
	Современные торты	1	
	Художественный рисунок на торте.	1	
	Торты различной формы, 3Д торты	1	
	Торты различной формы, 3Д торты	1	
	Изготовлении многоярусных тортов	1	

	Украшение бисквитных тортов	1	
	Украшение бисквитных тортов	1	
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление бисквитных тортов		
	Практические занятия	-	
Тема 2.4. Песочные торты	Содержание		1-2
	Песочные торты		
	Песочные торты		
	Приготовление начинок для песочных тортов		
	Оформление песочных тортов		
	Процесс приготовления тарта		
	Процесс приготовления тарта		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление песочных тортов		
	Практические занятия	-	
Тема 2.5. Слоеные торты	Содержание		1-2
	Слоеные торты	1	
	Слоеные торты	1	
	Приготовление начинок для слоенных тортов	1	
	Оформление слоенных тортов	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление слоенных тортов	6	
	Практические занятия	-	
Тема 2.6. Требования предъявляемые к качеству тортов и пирожных, отходы и потери	Содержание		1-2
	Требование предъявляемые к качеству тортов и пирожных	1	
	Требование предъявляемые к качеству тортов и пирожных	1	
	Отходы и потери при приготовлении тортов и пирожных	1	
	Отходы и потери при приготовлении тортов и пирожных	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	

Раздел 3.	Выполнять и приготавливать мелкоштучные кондитерские изделия	216	
Тема 3.1. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		1-2
	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	1	
	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	1	
	Карамель, конфеты, ирис, шоколад, мармелад, пастильные изделия (пастила, зефир), халва, драже, сахарные восточные сладости.	1	
	Карамель, конфеты, ирис, шоколад, мармелад, пастильные изделия (пастила, зефир), халва, драже, сахарные восточные сладости.	1	
	Карамель, конфеты, ирис, шоколад, мармелад, пастильные изделия (пастила, зефир), халва, драже, сахарные восточные сладости.	1	
	Печенье (сахарное, затяжное, сдобное), крекер (сухое печенье), галеты, пряничные изделия, вафли, пирожные, бисквитные рулеты, кексы, ромовая баба, мучные восточные сладости	1	
	Печенье (сахарное, затяжное, сдобное), крекер (сухое печенье), галеты, пряничные изделия, вафли, пирожные, бисквитные рулеты, кексы, ромовая баба, мучные восточные сладости	1	
	Печенье (сахарное, затяжное, сдобное), крекер (сухое печенье), галеты, пряничные изделия, вафли, пирожные, бисквитные рулеты, кексы, ромовая баба, мучные восточные сладости	1	
	Изделия лечебного и лечебно-профилактического назначения	1	
	Изделия лечебного и лечебно-профилактического назначения	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 3.2. Характеристика сырья	Содержание		1-2
	Характеристика сырья сахар-песок.	1	
	Характеристика сырья мука пшеничная	1	
	Характеристика сырья патоку, жиры, орехи, какао продукты, фруктово-ягодное сырье, молочные и яйцепродукты, студнеобразователи и разрыхлители	1	
	Характеристика сырья патоку, жиры, орехи, какао продукты, фруктово-ягодное сырье, молочные и яйцепродукты, студнеобразователи и разрыхлители	1	
	Характеристика сырья мед, крахмал, эмульгаторы, пищевые добавки	1	
	Характеристика сырья мед, крахмал, эмульгаторы, пищевые добавки	1	
	Лабораторные работы	2	
	Характеристика сырья		

	Практические занятия	-	
	Содержание		
Тема 3.3. Подготовка сырья	Подготовка сырья: сахарная пудра, ванильная пудра.	1	
	Подготовка сырья: фруктово-ягодное сырье.	1	
	Подготовка сырья: настойка шафрана.	1	
	Подготовка сырья: ореховые полуфабрикаты.	1	
	Подготовка сырья: яйцепродукты, молочные продукты.	1	1-2
	Подготовка сырья: вафельная крупа, жженка.	1	
	Подготовка сырья: кофейная, фисташковая пасты.	1	
	Лабораторные работы	6	
	Подготовка сырья		
	Практические занятия	-	
Тема 3.4. Приготовление кондитерского теста.	Содержание		1-2
	Основными нормативными документами.	1	
	Технические условия (ТУ), рецептуры.	1	
	Промышленных рецептуры	1	
	Рецептуры общественного питания	1	
	Приготовление кондитерского теста.	1	
	Приготовление кондитерского теста.	1	
	Технологический процесс приготовления изделий из кондитерского теста	1	
	Технологический процесс приготовления изделий из кондитерского теста	1	
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление кондитерского теста		
	Практические занятия	-	
Тема 3.5. Особенности технологии приготовления отдельных видов мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		1-2
	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	1	
	Подготовку сырья	1	
	Приготовление теста формирование теста	1	
	Выпечка	1	
	Охлаждение	1	

	Отделка; расфасовывание	1	
	Упаковывание, хранение.	1	
	Лабораторные работы	6	
	Приготовления отдельных видов мелкоштучных кондитерских изделий		
	Практические занятия	-	
Тема 3.6. Хранение и реализация мучных кондитерских изделий	Содержание		1-2
	Хранение мучных кондитерских изделий	1	
	Хранение мучных кондитерских изделий	1	
	Реализация мучных кондитерских изделий	1	
	Реализация мучных кондитерских изделий	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
Подготовка к курсовой работе	10		
Учебная практика: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении Приготовление сложных мучных изделий и праздничных тортов Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		72	
Раздел 4.	Выполнять и приготавливать сдобные хлебобулочные изделия и праздничные хлеба		
Тема 4.1. Хлеб основной продукт питания населения России	Содержание		1-2
	Характеристика и актуальные проблемы хлебопекарной отрасли.	1	
	Роль хлебобулочных изделий в питании человека. Основные виды хлебобулочных изделий.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 4.2. Технологические схемы производства хлебобулочных изделий	Содержание		1-2
	Функциональная и структурная схемы производства.	1	
	Аппаратурно-технологическая схема производства пшеничного хлеба и ржаного хлеба.	1	
	Лабораторные работы		
	Составление функциональная и структурная схемы производства.	2	
	Практические занятия	-	
Тема 4.3. Основное сырье	Содержание		1-2
	Основное сырье	1	

	Основное сырье	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 4.4. Дополнительное сырье	Содержание		1-2
	Сахар и сахаросодержащие продукты. Жиросодержащие продукты.	1	
	Молоко и продукты его переработки.	1	
	Яйца и яичные продукты.	1	
	Мука из нетрадиционных для хлебопекарного производства культур. Продукты переработки зерна.	1	
	Солод.	1	
	Орехи, изюм, семена мака, кунжута и льна. Пряности. С02 - экстракты.	1	
	Фруктово-ягодное и овощное сырье.	1	
	Подсластители и сахарозаменители	1	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
Тема 4.5. Способы хранения сырья на хлебопекарных предприятиях и подготовка его к производству	Содержание		1-2
	Способы хранения сырья на хлебопекарных предприятиях	1	
	Способы хранения сырья на хлебопекарных предприятиях	1	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
Тема 4.6. Способы разрыхления теста.	Содержание		1-2
	Способы разрыхления теста.	1	
	Способы разрыхления теста.	1	
	Лабораторные работы		
	Способы разрыхления теста	2	
	Практические занятия	-	
Тема 4.7. Приготовление теста из пшеничной муки	Содержание		1-2
	Приготовление теста из пшеничной муки	1	
	Приготовление теста из пшеничной муки	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление теста из пшеничной муки	2	

	Практические занятия	-	
Тема 4.8. Приготовление теста смеси ржаной и пшеничной муки.	Содержание		1-2
	Отличительные особенности приготовления ржаного теста.	1	
	Способы приготовления ржаного теста	1	
	Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста.	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	2	
	Практические занятия	-	
Тема 4.9. Разделка теста.	Содержание		1-2
	Разделка пшеничного теста.	1	
	Разделка ржаного и ржано-пшеничного теста.	1	
	Особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов.	1	
	Особенности разделки теста для слоеных изделий.	1	
	Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок.	1	
	Антиадгезионные покрытия форм и листов. Эмульгаторы.	1	
	Лабораторные работы	2	
	Разделка теста формовка и расстойка		
	Практические занятия	-	
Тема 4.10. Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание		1-2
	Выпечка хлебобулочных изделий	1	
	Выпечка хлебобулочных изделий	1	
	Выпечка хлебобулочных изделий	1	
	Лабораторные работы	2	
	Подбор температурного режима для различных видов хлебных полуфабрикатов		
	Практические занятия	-	
Тема 4.11. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации в торговой сети. Черствение	Содержание		1-2
	Процессы, протекающие в хлебе после выпечки.	1	
	Процессы, протекающие в хлебе при черствении.	1	
	Санитарные требования, предъявляемые к остыпчному отделению и экспедиции.	1	
	Рекомендации по увеличению сроков сохранения свежести хлебобулочных изделий.	1	

хлебобулочных изделий и пути его предотвращения	Лабораторные работы	1	
	Упаковка и хранение хлебобулочных изделий		
	Практические занятия	-	
Тема 4.12. Выход готовых изделий	Содержание		1-2
	Расчет выхода готовых изделий. Факторы, влияющие на выход хлеба.	1	
	Использование доброкачественных отходов хлебопекарного производства.	1	
	Лабораторные работы	1	
	Расчет выхода готовых изделий.		
	Практические занятия	-	
Тема 4.13. Технология диетических изделий и изделий пониженной влажности.	Содержание		1-2
	Диетические изделия.	1	
	Сухари. Сдобные сухари.	1	
	Ржаные и ржано-пшеничные сухари. Бараночные изделия. Хлебные палочки.	1	
	Лабораторные работы	1	
	Приготовление диетических изделий.		
	Практические занятия	-	
Тема 4.14. Особенности технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий	Содержание		1-2
	Особенности технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий	1	
	Особенности технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий	1	
	Особенности технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий	1	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Подготовка к курсовой работе	10	
Учебная практика Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		72	

Самостоятельная работа при изучении ПМ.04. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Изучение технологических схем производства хлебобулочных изделий 2. Изучение способов хранения сырья на хлебопекарных предприятиях и подготовка его к производству 3. Изучение способов разрыхления теста 4. Выполнение приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 5. Выполнение разделки теста. 6. Выполнение выпечки хлебобулочных изделий. 7. Приготовление хлебобулочных изделий к реализации в торговой сети. 8. Черствение хлебобулочных изделий и пути его предотвращения. 9. Изучение особенностей технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий. 10. Изучение процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов. 11. Приготовления фарша и начинки. 12. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов и способы отделки. 13. Приготовление тортов. 14. Изучение технологии приготовления мелкоштучных кондитерские изделий. 15. Изучение особенностей технологий приготовления отдельных видов мелкоштучных кондитерских изделий. 16. Изучение хранения и реализация мучных кондитерских изделий.	132	
Практика Виды работ	72	
Производственная практика Ознакомление с кондитерским производством Приготовление фаршей и начинок Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий Приготовление тортов со сложной отделкой Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий Приготовление теста на биологических разрыхлителях Приготовление теста для булочных изделий. Изделия из теста. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		

Тематика курсовых работ (проектов)

Отделочные полуфабрикаты. Белковые, заварные, сметанные кремы. Требование к качеству.

Технология приготовления слоенного полуфабриката. Слоенные пирожные. Требование к качеству.

Технология приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Виды пирожных и тортов.

Технология приготовления слоеных тортов. Ассортимент, оформление, требование к качеству.

Ассортимент хлебных изделий. Хлеб высшего, первого сорта, ржаной. Требование к качеству хлеба.

Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий. Масляные кремы. Ассортимент. Требование к качеству.

Песочный полуфабрикат. Ассортимент песочных пирожных. Требование к качеству.

Технология приготовления пряничного теста. Сырцовый и заварной. Ассортимент изделий.

Приготовление бисквитного теста. Ассортимент пирожных из бисквитного полуфабриката. Требование к качеству.

Технология приготовления масляного бисквита. Ассортимент. Требование к качеству.

Дрожжевое опарное тесто. Приготовление. Ассортимент изделий из него.

Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Изделия из него.

Сахарные полуфабрикаты. Помады, глазури, обсыпки. Декорирование и отделка изделий.

Приготовление бисквитного теста. Ассортимент тортов. Требование к качеству.

Сахарные полуфабрикаты. Помады, глазури, обсыпка. Декорирование, отделка изделий.

Ассортимент хлебных изделий. Бараночные изделия. Требования к качеству.

Песочные торты. Ассортимент, оформление. Требование к качеству.

Заварной полуфабрикат. Ассортимент пирожных и тортов. Оформление, требование к качеству.

Технология приготовления сдобного пресного теста. Изделия из него.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; и лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- технические средства обучения.

Оборудование лаборатории: электровафельница, набор кондитерских насадок, форма для выпечки, пароварка, кондитерский мешок, доска разделочная, тарелка закусочная, тарелка глубокая, салатник, кружка, креманка, миска эмалированная, мясорубка, весы, протирачная машина, миксер, поднос, универсальный привод, кисточка для смазывания, лопатка, скалка кондитерская, скалка рифленая, дуршлаг, лоток.

Жарочный шкаф (2-х секционный), шкаф расстойный 1200*1200*1950 ШЖЭ-0,68, шкаф расстойный 1200*1200*1950 ЭШП-0,3, кухонный комбайн, блендер, фритюрницы, стол, стул, кастрюля эмалированная 0,5л, кастрюля эмалированная 1 л, кастрюля эмалированная 1,5л, кастрюля эмалированная 2л, сковорода, сковорода порционная, нож поварской, нож карболочный, набор ножей для кондитера, набор для карвинга, ложка разливательная, шумовка, сито d=20, d=30, d=40, сито для протираания, венчик для взбивания, противень глубокий, мерная кружка, сотейник, терка, набор порционных формочек, форма для запекания изделий.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар - кондитер 2009г.-453с.
2. Барановский В.В.. Кондитер. Ростов н/Дону. Феникс. 2010г. 234с.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2010г. - 278с.
4. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2009г. -213с.
5. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи. -М; Изд-во Мастерство. 2009г.-391с.

Дополнительные источники:

1. Воробьева Т.М., Гаврилова Т. А. Большая кулинарная энциклопедия - М.: Изд. Эксмо, 2002г. – 238с.
2. Прохоров В. Сборник рецептур для кондитера Ростов - на-Дону. Изд. «Феникс», 2001г.- 328с.
3. Смирнова И.Н. Большая энциклопедия выпечки,- М.:Изд. Эксмо,2002г.-431с.

4. Рецептуры для кондитера Ростов - на-Дону. Изд. «Феникс», 2003г.-376с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебно-методическое пособие для НПО. М.: Изд. Центр «Академия», 2005г. -321с.
6. Козлова А.В.. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании —М.; Изд-во Мастерство, 2001г.-321с.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.; Изд-во Мастерство, 2001г.-326с.
8. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НТЮ-М.: Изд. Центр «Академия», 2003г.267с.
9. Журнал «Питание и общество»
10. Журнал «Школа гастронома»

Интернет – ресурсы:

1. [www.100 menu. ru](http://www.100menu.ru) - Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания (дата обращения 21.06.2015г.)
2. [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru) - Сборник рецептов мучных кондитерских изделий (дата обращения 01.08.2015г.)
3. [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru) - Электронные книги по кулинарии (дата обращения 11.09.2015г.)
4. [www. rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat](http://www.rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat) - Электронная книга по кулинарии (дата обращения 21.07.2015г.)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Организация производства и обслуживания», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Оборудование предприятий общественного питания», должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- верность составления технологических карт по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соответствие качества приготовленным сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба установленным стандартам	Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- верность составления технологических карт по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соответствия качеству приготовленным сложным мучных кондитерских изделий и праздничных тортов установленным стандартам.	Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- верность составления технологических карт по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - соответствия качеству приготовленным мелкоштучных кондитерских изделий установленным стандартам.	Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- верность составления технологических карт по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - соответствия качеству приготовленным сложных отделочных полуфабрикатов установленным стандартам; - правильность использования сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении блюд.	Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.	Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	Защита отчета по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.	Наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.	Наблюдение

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Наблюдение
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности; - ведение здорового образа жизни; - проявление патриотизма и любовь к Родине.	Наблюдение