

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный 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

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
30 августа 2019 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Отчик С.Ю преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли »
Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

Аргиропуло Н.А., преподаватель ГБПОУ
КК КТК
Квалификация по диплому
инженер

(подпись)

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	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 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:

- разработка 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;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологии, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными кондитерскими полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать виды 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 приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
- *составлять технологические схемы и карты*

знать :

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристика 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;
- *последовательность технологических операций при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
- *организацию рабочих мест при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 369 часов, из них:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 174 часов
из них вариативная часть- 26 часов
 самостоятельной работы обучающегося –87 часов;
из них вариативная часть- 13 часов
 учебной практика – 72 часов: производственная практика – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-ПК 4.4	Раздел 1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	333	174	131	87	72	
	Производственная практика, часов)	36					36
	Всего:	369	174	131	87	72	36

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		333	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		174	
Тема 1.1.Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий	Содержание	13	
	1 Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	2 Характеристика основных продуктов и Варианты сочетания дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	3 Требования к качеству ,Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	4 <i>Организация работы отделений для приготовления теста сложных хлебобулочных изделий</i>		
	5 Производственный инвентарь, инструмент, Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий		

	6	Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий , праздничного хлеба		
	7	<i>Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом</i>		
	8	Температурный режим и Правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	9	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба		
	10	Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий		
	11	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба		
	12	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	13	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	Лабораторная работа		10	
	1	Расчёт количества сырья по рецептуре для приготовления 50,100 шт. булочки домашней		
	2	Составление технологической карты и схемы приготовления сдоба «Выборгская»		
	3	Расчёт количества сырья по рецептуре для приготовления 50,100 шт.праздничного хлеба «Каравай»		
	4	Составление технологической карты и схемы приготовления «Каравай»		
	Практическое занятие		20	
	1/2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: сдоба «Выборгская», булочка «Российская»		
	3/4	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: булочек сахарных; сдоба «Лесной хоровод»		
	5/6/7	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: булочки «Бриош»; булочки школьной, с маком		

	8	Приготовление дрожжевого теста и праздничного хлеба: каравайчик «Серпуховский»		
	9	Приготовление дрожжевого теста и праздничного хлеба: крендель сдобный «Юбилейный»		
	10	Приготовление дрожжевого теста и праздничного хлеба «Каравай»		
Тема 1.2 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных и праздничных тортов	Содержание		11	
	1	Ассортимент сложных и праздничных тортов		
	2	Характеристика ,Требования к качеству ,Правила выбора ,Варианты сочетания основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных и праздничных тортов		
	3	<i>Организация рабочих мест по приготовлению бисквитного, слоеного и песочного , заварного, воздушного и миндального полуфабрикатов</i>		
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных и праздничных тортов		
	5	Методы , Температурный режим и правила приготовления сложных и праздничных тортов		
	6	Технология приготовления бисквитного, слоеного , песочного, заварного , воздушного и миндального теста и полуфабрикатов из него		
	7	Технология приготовления сложных и праздничных тортов из бисквитного и слоеного, песочного и заварного , воздушного и миндального полуфабриката		
	8	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых ,Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных и праздничных тортов		
	9	Техника и варианты оформления сложных и праздничных тортов из бисквитного и слоеного ,песочного и заварного ,воздушного и миндального полуфабриката сложными отделочными полуфабрикатами		

	10	Требования к безопасности хранения сложных и праздничных тортов			
	11	Актуальные направления в приготовлении сложных и праздничных тортов			
	Лабораторная работа		10		
	1	Расчёт количества сырья по рецептуре для приготовления 15,20 шт. торта «Полет»			
	2	Составление технологической карты и схемы приготовления бисквитного торта «Березка»			
	3	Составление технологической карты и схемы приготовления воздушно-орехового торта «Полет»			
	4	Составление технологической карты и схемы приготовления торта слоеного			
	5	Составление технологической карты и схемы приготовления торта миндального			
	Практическое занятие				24
	1	Приготовление праздничных тортов из бисквитного полуфабриката			
	2	Приготовление праздничных тортов из слоеного полуфабриката			
	3	Приготовление праздничных тортов из заварного полуфабриката			
	4	Приготовление праздничных тортов из песочного полуфабриката			
	5	Приготовление праздничных тортов из воздушного полуфабриката			
	6	Приготовление праздничных тортов из миндального полуфабриката			
	Тема 1.3. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		8	
		1	Ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий.		
2		Использование производственного инвентаря при изготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, слоеного, песочного и заварного полуфабриката. Правила их безопасного использования.			
3		Методы и технология приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, слоеного, заварного,			

		песочного ,воздушного , миндального , миндально-орехового полуфабриката		
	4	Основные критерии оценки готовых мелкоштучных кондитерских изделий , органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
	5	Техника и варианты оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного ,слоеного , песочного, заварного полуфабриката сложными отделочными полуфабрикатами		
	6	Техника и варианты оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного ,миндального , миндально-орехового полуфабриката сложными отделочными полуфабрикатами		
	7	Требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий		
	8	Актуальные направления в приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
	Лабораторная работа		14	
	1/2	Расчёт количества сырья по рецептуре для приготовления 75, 200 шт. пирожных «Буше фруктовое», «Корзиночка с кремом»		
	3/4	Расчёт количества сырья по рецептуре для приготовления 75, 200 шт.пирожных «Трубочка со сливочным кремом», «Варшавское»		
	5	Составление технологической карты и схемы приготовления пирожного бисквитного буше		
	6	Составление технологической карты и схемы приготовления пирожного песочного «Корзиночка с кремом»		
	7	Составление технологической карты и схемы приготовления пирожного «Кольцо заварное» с кремом		
	Практические занятия		22	
	1/2	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката (основной способ)		
	3/4	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий из		

		слоеного полуфабриката		
	5/6	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката		
	7/8	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката		
	9/10	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката		
	11	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий из миндально-орехового полуфабриката		
Тема 1.4. Осуществление процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Содержание		11	
	1	Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов		
	2	Характеристика , требования к качеству и правила основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		
	3	Методы приготовления сливочного, белкового, заварного крема, кремов из сливок, сыры и творога, кремов на агаре		
	4	Методы приготовления сиропов для промочки, помады, глазури и кандира, сахарной мастики, марципана и белковой рисовальной массы, пралине , сахарной мастики, марципана и белковой рисовальной массы, пралине		
	5	Температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		
	6	Технология приготовления сливочного, белкового, заварного кремов, кремов из сливок, сыра и творога, кремов на агаре		
	7	Технология приготовления сиропов для промочки, помады, глазури и кандира , сахарной мастики, марципана, белковой рисовальной массы		
	8	Технология приготовления пралине, посыпок, карамели		
	9	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов		

	10	Технология украшения из кремов, желе, фруктовой рисовальной массы, белковой рисовальной массы, помады, глазури, кандира, карамели, сахарной мастики, марципана, посыпок, шоколада		
	11	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов		
	Лабораторная работа		8	
	1	Расчёт количества сырья по рецептуре для приготовления 3,15л сиропа для промочки бисквита		
	2	Расчёт количества сырья по рецептуре для приготовления 20,35кг.помады сахарной и шоколадной		
	3	Составление технологической карты и схемы приготовления сиропа для промочки		
	4	Составление технологической карты и схемы приготовления помады		
	Практические занятия		23	
	1(4)	Приготовление сливочного, белкового, заварного кремов, кремов из сливок, сыра и творога, кремов на агаре и украшений из них		
	2(4)	Приготовление сиропов для промочки, помады и украшений из них		
	3(4)	Приготовление глазури и кандира и украшений из них		
	4(4)	Приготовление сахарной мастики, марципана и украшений из них		
	5(4)	Приготовление белковой рисовальной массы, пралине и украшений из них		
	6(3)	Приготовление посыпок и карамели и украшений из них		
Самостоятельная работа Подборка нормативно-технологической документации на мучные кондитерские изделия Ознакомление с государственными стандартами производства и качества на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия Составление схемы по организации работы производственных помещений кондитерского цеха Составление технологических и схем сложных мучных кондитерских изделий Ознакомление с новыми видами технологического оборудования Проектная деятельность обучающихся: методика по разработке новых видов изделий			87	

Учебная практика.	72	
Виды работ:		
1. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и хлебобулочных изделий		
2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и праздничного хлеба		
3. Приготовление бисквитного полуфабриката и сложных праздничных тортов		
4. Приготовление бисквитного полуфабриката и сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
5. Приготовление песочного полуфабриката и сложных праздничных тортов и мелкоштучных изделий		
6. Приготовление заварного полуфабриката и сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
7. Приготовление слоеного полуфабриката и сложных праздничных тортов		
8. Приготовление слоеного полуфабриката и сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
9. Приготовление воздушно-орехового и миндального полуфабриката и сложных праздничных тортов, сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
10. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из него, оформление тортов и пирожных		
Дифференцированный зачет		
Производственная практика.	36	
Виды работ:		
1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		
2. Приготовление бисквитного и песочного полуфабриката, сложных праздничных тортов и сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
3. Приготовление заварного и слоеного полуфабриката, сложных праздничных тортов и сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
7. Приготовление воздушно-орехового и миндального полуфабриката, сложных праздничных тортов и сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
9. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление тортов и пирожных		
Дифференцированный зачет		
Итого:	369	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- 1.«Технология продукции общественного питания»,
- 2.«Организации производства предприятий общественного питания»,
- 3.«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;
4. «Учебный кондитерский цех»;

1.Оборудование учебного кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- Комплект учебной мебели
- Учебная доска
- Интерактивная доска
- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал.

2. Оборудование учебного кабинета «Организация производства предприятий общественного питания»:

- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал;
- Образцы производственного инвентаря и инструментов.

3.Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- Комплект учебной мебели
- Учебная доска
- Интерактивная доска
- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал;
- Образцы производственного оборудования.

4.Оборудование «Учебный кулинарный цех»:

- Электрические плиты;
- Жарочный шкаф;
- Пароконвектомат;
- Производственные столы;
- Производственный инвентарь, инструменты и посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.11, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389)
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»
7. Сборник технологических нормативов-М, ТОО «Пчелка», 2011г
8. И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», М. изд. Академия, 2015 г.
9. Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сидакова «Технология производства мучных кондитерских изделий» М.изд. Академия, 2013 г.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2011 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий.»
2. ГОСТ Р 50935-2011 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
3. ГОСТ Р 503104-2011 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
4. СанПин2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», которое проводится в кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства предприятий общественного питания», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия по темам МДК проводятся в «Учебном кулинарном цехе», с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды и

натурального сырья. При проведении практических работ, для лучшего обеспечения учебного процесса, следует делить учебную группу на подгруппы от 10-15 человек

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всего курса МДК. Производственная практика должна проводиться в предприятиях общественного питания города.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых дневниками студентов, отзывами руководителей. Производственная практика завершается сдачей дифференцированного зачета освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

Освоение МДК 04.01 предшествует изучению следующих дисциплин: математики; химии; микробиологии, санитарии и гигиены; физиологии питания; организации хранения и контроля запасов и сырья; информационных технологий; метрологии и стандартизации; правовые основы профессиональной деятельности. МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель со средним или высшим профессиональным образованием по специальным дисциплинам.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Мастера: на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. 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 1 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>ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Проверка качества сырья Анализ технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для кондитерского цеха Выполнять операции по обработке сырья, приготовления ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях №1-№4, лабораторных занятиях №1-№6, отношение к учебной и производственной практике. Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование. зачет</p>
<p>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Проверка качества сырья, полуфабрикатов Анализ технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для кондитерского цеха Выполнять операции по обработке сырья, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях №1-№5, лабораторных занятиях №1-№6, отношение к учебной и производственной практике. Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование. зачет</p>

<p>ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверка качества сырья, полуфабрикатов Анализ технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для кондитерского цеха Выполнять операции по обработке сырья, приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№5, лабораторных занятиях №1-№6, отношении к учебной и производственной практике. Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование. зачет</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Проверка качества сырья, полуфабрикатов Анализ технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для кондитерского цеха Выполнять операции по обработке сырья, приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№4, лабораторных занятиях №1-№6, отношении к учебной и производственной практике. Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p>
<p>Квалификационный экзамен</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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок; - оценка эффективности и качества выполнения работ.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- работа с диагностическими и измерительными компьютеризированными приборами и устройствами; - применение программного обеспечения при эксплуатации и ремонте электронных систем зданий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- воспитание организаторских способностей; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Быть готовым к смене	- анализ инноваций в области	

технологий в профессиональной деятельности.	эксплуатации и ремонта электроустановок.	
---	--	--