

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Воронежской области
«Аннинский аграрно-промышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО
И.П. Рубцов А.И.
А.И. Рубцов
«28» август 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ААПТ»
Н.В. Сухочева
«28» август 2020г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

ОДОБРЕНО
Предметной (цикловой)
комиссией социально-
экономического профиля
Протокол № 1
от «28» 08 2020
Протокол № _____
от « » _____ 20
Протокол № _____
от « » _____ 20

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа разработана в соответствии с положением о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ на основе ФГОС СПО.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ААПТ».

Разработчик: Кожанова Ольга Анатольевна – преподаватель ГБПОУ ВО «ААПТ».

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	8
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 458 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 350 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;
консультаций – 20 часов;

в том числе:

учебной практики – 72 часа;
производственной практики – 36 часов.

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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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.	8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	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	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	7	9	10
ПК 4.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	6	-	17 4к	-	-
ПК 4.2	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	49	28	21	17 5к	-	-
ПК 4.1	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	50	30	20	17 4к	-	-
ПК 4.2	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и	65	40	25	17 4к	-	-

	праздничных тортов.						
ПК 4.3	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	70	40	30	22 3к		-
	Учебная практика	72					
	Производственная практика	36					
	всего	348	144	96	90 +20к		

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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе			
	Содержание	3	2
	1 Организация рабочего места в отделении обработки яиц.	1	
	2 Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.	1	
	3 Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов.	1	
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	Содержание	3	2
	1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья.	1	

	2	Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование.	1	2
	3	Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование. Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование.	1	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Поиск, выбор и анализ специальной и дополнительной литературы; Подготовка сообщений, докладов, презентаций		17	
	Консультации		4	
Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Содержание		14	
Тема 2.1. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.	1	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	3	2
	2	Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов. <i>Урок- дискуссия.</i>	3	
	3	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	5	
	4	Методы приготовления. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.	3	
	Содержание		14	
Тема 2.2. Организация и	1.	Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный	4	

проведение		режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.	
	2.	Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей украшений из них	5
	3.	Технологический процесс приготовления кандира, желе, посыпок, украшений из них	5
Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.		Содержание	4
	1	Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.	1
	2	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими.	1
	3	Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими.	1
	4	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.	1
		Лабораторные работы	18
	1	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6
	2	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6
	3	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	6

		Практическая работа	3
	1	Расчет рабочих рецептов, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента	3
		Самостоятельная внеаудиторная работа Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; Подготовка сообщений, презентаций	17
		Консультации	5
Раздел 3. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий		Содержание	26
	1	Общие понятия, классификация и ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	3
	2	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	3
	3	Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	3
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. <i>Урок – презентации.</i>	3
	5	Химический состав и пищевая ценность основного и вспомогательного сырья, новых видов сырья (сухих смесей), используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	3
	6	Подготовка сырья к кондитерскому производству	3
	7	Факторы, формирующие качество. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования.	2
	8	Замес теста и способы его разрыхления.	2
	9	Применение улучшителей качества для изготовления	2

		полуфабрикатов и готовых изделий. <i>Урок- дискуссия.</i>	
	10	Показатели качества хлебобулочных изделий	2
Тема 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба	Содержание		4
	1	Технология приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. <i>Урок – мозгового штурма.</i>	1
	2	Режим выпечки, реализации и хранения готовой продукции.	1
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий.	1
	4	Осуществление контроля выхода готовых изделий.	1
	Лабораторные работы		17
	1	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	6
	2	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	6
	3	Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	5
	Практические работы		3
	1	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки лабораторной пробной выпечкой, определение скорости подъема теста и определение силы муки по расплывчатости шарика теста»	2
	2	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины.	1
	Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов; Составление технологических схем, технико-технологических карт.		16

	Подготовка сообщений; Составление презентации.		
Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий			
	Содержание		8
	1	Технологический процесс приготовления сдобного теста и изделий из них.	1
	2	Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из них.	1
	3	Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из них.	1
	4	Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из них.	1
	5	Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из них.	1
	6	Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста и изделий из них.	1
	7	Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделий из них.	1
	8	Технологический процесс воздушно-орехового теста и изделий из них.	1
Тема 4.2. Приготовление праздничных тортов			6
	Содержание		
	1	Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.	1
	2	Технологический процесс приготовления песочных тортов.	1

	3	Технологический процесс приготовления слоеных тортов.	1
	4	Технологический процесс приготовления воздушных тортов.	1
	5	Технологический процесс приготовления воздушно-ореховых тортов.	1
	6	Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции. <i>Урок – деловая игра.</i>	1
	Лабораторные работы		22
	1	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	3
	2	Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	3
	3	Приготовление и оформление слоеных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	5
	4	Приготовление и оформление воздушных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	5
	5	Приготовление и оформление воздушно - ореховых тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	6
	Практические занятия		3
	1	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара».	1
	2	Разработка ассортимента тортов.	1
	3	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на торты (с образованием обрезков)	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
	Работа со сборником рецептур; Составление технико-технологических карт, бракеражных таблиц,		17

	технологических схем.	
	Консультации	4
Раздел 5. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
Тема 5.1. Организация и проведение приготовления пирожных	Содержание	40
	1 Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов	2
	2 Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов.	2
	3 Основные критерии оценки качества пирожных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.	3
	4 Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.	3
	5 Технологический процесс приготовления песочных пирожных.	3
	6 Технологический процесс приготовления слоеных пирожных.	3
	7 Технологический процесс приготовления заварных пирожных.	3
	8 Технологический процесс приготовления крошковых пирожных.	3
	9 Варианты оформления пирожных кремами.	3
	10 Варианты оформления пирожных мастикой. <i>Урок – презентация.</i>	3
	11 Варианты оформления пирожных марципаном	3
	12 Варианты оформления пирожных карамелью.	3
	13 Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. <i>Урок – презентация.</i>	2
	14 Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции.	2
	15 Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.	2

	Лабораторные работы		30
1	Приготовление и оформление бисквитных пирожных, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		6
2	Приготовление и оформление песочных пирожных. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		6
3	Приготовление и оформление слоеных пирожных. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		6
4	Приготовление и оформление воздушных пирожных. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		6
5	Приготовление и оформление воздушно - ореховых тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		6
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативно-технической документацией. Составление технологических карт на торты Составление алгоритмов приготовления и оформление тортов. Составление таблиц отделки тортов.		22
	Консультации		3
	Учебная практика (по профилю специальности)		72
	Технология приготовления и оценка качества сдобных пирогов Технология приготовления и оценка качества мелкоштучных булочных изделий Технология приготовления и оценка качества кексов, ромовой бабы. Технология приготовления и оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий Технология приготовления и оценка качества отделочных полуфабрикатов Технология приготовления и оценка качества кондитерских изделий из		

	песочного полуфабриката Технология приготовления и оценка качества кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката Технология приготовления и оценка качества кондитерских изделий из воздушного и заварного полуфабриката. Технология приготовления и оценка качества тортов праздничных с разными видами отделочных полуфабрикатов		
	Производственная практика (по профилю специальности)	36	
	Организация рабочего места по приготовлению сдобных кондитерских изделий Организация рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий Организация рабочего места по приготовлению отделочных полуфабрикатов Организация рабочего места по приготовлению кондитерских изделий повышенной сложности и разных видов полуфабрикатов в ассортименте Организация рабочего места по приготовлению и декорирование пирожных и тортов повышенной сложности.		
	Всего	458	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. –ознакомленный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. –репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. –продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии продукции общественного питания;
- оборудования предприятий общественного питания;
- товароведение продукции общественного питания;
- организации и обслуживания ПОП; лабораторий;
- кулинарного производства;

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

Технические средства обучения:

- 11 ПК;
- интерактивная доска;
- проектор;
- принтер;
- мультимедийный проектор;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Магистр, 2018.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. - М.: Высшая школа, 2013.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2014.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания.

Лабораторный практикум. - М.:ФОРУМ, 2014.

10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2013.

11. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2013.

12. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

13. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2016.

14. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия».2017.

15. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.

16. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

17. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. - М. Издательский центр «Академия», 2013.

18. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. - М.: Высшая школа, 2014.

Дополнительные источники:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000
Ф329

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

2. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

3. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

4. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

5. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

6. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования

2. Сайт НГГТК

3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»

4. www.consultant.ru

5. www.gastromag.ru

6. www.culinar-russia.ru

7. www.restoran-business.ru

8. www.restoved.ru

9. www.catalog.honeca.ru

10. www.arsenal-moscow.ru 11. www.restoranoved.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий.

При изучении профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности). Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области. Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным

Обязательным условием допуском к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация ОПОП должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(Вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом; -безопасное использование оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии. Самоконтроль. Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Использование проблемных ситуаций. Зачет по лабораторной работе и практике. Квалификационный экзамен</p>

<p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; 	<p>Наблюдение на практической работе и практиках</p> <p>Зачет на практической работе</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p>
<p>ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; 	<p>Наблюдение на практической работе</p> <p>Наблюдение на практической работе</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

<p>ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции. -оптимальная организационная технология технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур; -оптимальное использование различных технологий; -точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; -оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами;</p>	<p>Наблюдение на практической работе Защита лабораторной работы, отчет по практике Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Квалификационный экзамен Защита лабораторной работы; Квалификационный экзамен</p>
--	---	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. -Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 5. Использовать информационнокоммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>-Демонстрация навыков использования информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочением, эффективно общаться с коллегами, руководством.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>-Адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>