областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки по квалификации техник-технолог, обучающийся в рамках овладения указанного вида профессиональной деятельности должен:

Иметь практический опыт:

- анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;
- определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;
- рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;
- составлять заказ в письменном виде;
- планировать время доставки продуктов;
- передавать заказ на продукты по телефону;
- уточнять исполнение заказа по телефону;
- проверять документацию на поступившие продукты;
- проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;
- разрабатывать мероприятия по обеспечению качества приготовления продукции производства;
- инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;
- проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;
- проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;
- проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства;
- заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;
- общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;
- выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства;
- отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;

- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства.

знать:

- правила оформления заказа на продукты со склада предприятия питания и от поставщиков.
- возможные организационные требования к процессу оформления заказа на предприятиях питания.
- важность учета вида предварительной обработки и объема упаковки необходимых продуктов при оформлении заказа.
- методы определения примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.
- важность учета возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе и прочего.
- способы оформления заказа на продукты.
- влияние покупки продуктов про запас для длительного хранения на доходы предприятия питания.
- методы оптимизации закупаемых продуктов по объему, ассортименту и типу предварительной обработки продуктов.
- правила заказа продуктов по телефону и важность уточнения исполнения заказа.
- правила приема поступающих со склада и от поставщиков продуктов.
- перечень сопроводительной документации на различные группы продуктов.
- необходимая информация, которая должна содержаться в сопроводительной документации.
- возможные действия в непредвиденных обстоятельствах и в случае отклонении
- способы межличностного общения с представителями поставщика (по телефону и при непосредственном общении).
- объекты контроля качества на предприятиях питания.
- рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства.
- важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд.
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.
- методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.
- основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее).
- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд.
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество
приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.
- важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства.
- правила проведения контроля качества готовой продукции производства.
- документация по контролю качества продукции производства.
- понятие риска в области безопасности продукции производства.
- возможные последствия неконтролируемых рисков.
- типы наиболее опасных рисков при проведении различных видов работ на предприятиях питания.
- условия возрастания риска в области безопасности продукции производства.
- важность постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне.

- существующие риски в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства на отдельном рабочем месте.
- рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях питания.
- методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства
- способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов.
- способы контроля соблюдения персоналом личной гигиены.
- профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве.
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственности за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.
- способы оценки надлежащей подготовки персонала в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, безопасности приготовления продукции и безопасности готовой продукции производства.
- показатели безопасности продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований.
- анализ результатов лабораторных исследований.
- требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля.
- личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля безопасности продукции производства.
- важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за безопасность продукции производства.
- современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи.
- проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для безопасного приготовления продукции;
- выявлять риски в области безопасности приготовления продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности готовой продукции производства;
- инструктировать персонал о способах обеспечения безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции производства;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их доставке;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при погрузочно-разгрузочных работах;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при хранении сырья и полуфабрикатов;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при дефростации замороженных продуктов;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при первичной обработке продуктов и приготовлении полуфабрикатов;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов в процессе приготовления и оформления блюд/изделий;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности готовой продукции производства в процессе разогревания изделий;
- проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее хранения и реализации;

- проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее охлаждения и замораживания для последующего использования;
- проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее транспортировки;
- проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования кухонной и столовой посуды;
- проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования производственного инвентаря и технологического оборудования;
- проверять уровень поддержания личной гигиены работниками производства;
- проверять уровень содержания рабочих мест в чистоте и порядке;
- проверять своевременность вывоза и соблюдение требований санитарии и гигиены в процессе хранения отходов;
- производить отбор проб пищи для проведения лабораторных исследований на безопасность готовой продукции производства;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасность готовой продукции производства

уметь:

- принимать продукты по количеству и качеству в соответствии с заказом и сопроводительными документами.
- принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях.
- рассчитывать необходимое количество продуктов с учетом вида их предварительной обработки и фасовки/упаковки продуктов.
- оформлять документы на заказ продуктов.
- заказывать продукты по телефону.
- принимать продукты по количеству и качеству в соответствии с заказом и сопроводительными документами.
- принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях.
- планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).
- инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства.
- использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства.
- оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства.
- получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства.
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.
- коммуникативные умения.
- планировать собственную деятельность в области постоянного контроля безопасности готовой продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).
- инструктировать персонал относительно требований к обеспечению безопасности продукции производства.
- использовать визуальные и лабораторные методы контроля безопасности готовой продукции производства.
- оформлять документацию о результатах контроля безопасности готовой продукции производства.
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.
- коммуникативные умения

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 4.1	Организовывать процесс заказывания и получения продуктов на производство
ПК 4.2	Организовывать процесс контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции
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, определять типовые методы решения 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 (подчиненых), за результат выполненных заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	**Раздел 1.** Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**438**	**292**	**140**		**146**	*****	*****	*****
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**144**							**144**
	Учебная практика	**108**						**108**	
	Всего:	**690**	**292**	**140**		**146**		**108**	**144**
Экзамен									
Дифференцированный зачет									

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***		***Объем часов***
1	***2***		***3***
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. **Технология приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**			***156***
Тема 1.1. Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов.	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада предприятия питания и от поставщиков. Возможные организационные требования к процессу оформления заказа на предприятиях питания. Важность учета вида предварительной обработки и объема упаковки необходимых продуктов при оформлении заказа. Методы определения примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Методы оптимизации закупаемых продуктов по объему, ассортименту и типу предварительной обработки продуктов. Правила заказа продуктов по телефону и важность уточнения исполнения заказа. Правила приема поступающих со склада и от поставщиков продуктов	***1,2***	***2***
	2. Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов: процесс просеивания, процеживания, измельчения, взбивания, варки сиропов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и правила безопасного использования.	***1, 2***	***2***
Тема 1.2. Организация процесса	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1.Понятие риска в области безопасности продукции производства.	***1,2***	***2***

контроля качества приготовления продукции производства	Возможные последствия неконтролируемых рисков. Типы наиболее опасных рисков при проведении различных видов работ на предприятиях питания. Важность постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях питания. Методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов. Способы контроля соблюдения персоналом личной гигиены. Профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве.		
	2. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственности за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Показатели безопасности продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля безопасности продукции производства. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за безопасность продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства	***1,2***	***2***
Тема 1.3 Полуфабрикаты для мучных кондитерских	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	Приготовление фаршей. Последовательность технологических операций при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и	***1,2***	***2***

изделий: фарши, начинки, сиропы.	требования к качеству фаршей, начинок, сиропов.		
	Лабораторная работа Приготовление фаршей и начинок		***4***
Тема 1.4 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	***Содержание***	***Уровень освоения***	***26***
	1. Методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: замес, расстойка, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста; формовка изделий, отделка изделий, выпечка в форме, выпечка на листах, выпечка на сковороде, охлаждение. Варианты комбинирования различных способов приготовления мучных блюд и изделий из теста. Температурный режим и правила приготовления различных видов мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста	***1,2***	***2***
	2. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности при: замесе, расстойке, порционировании, раскатывании, раскатывании/растягивании теста; формовке изделий, отделке изделий, выпечке в форме, выпечке на листах, выпечке на сковороде, охлаждении.	***1,2***	***2***
	3. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, раскатывания/растягивания теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде.	***1,2***	***2***
	4. Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста и изделий из него	***2,3***	***2***

	5. Технология приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшенной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы; курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками.	***2,3***	***4***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***14***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление сдобы обыкновенной. Разработка ассортимента сложных мучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление дрожжевой слойки. Оценка качества и безопасности готовой продукции		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы		***4***
Тема 1.5 Приготовление сдобного пресного и заварного теста и изделий из него	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Приготовление сдобного пресного теста. Последовательность технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста	***2,3***	***2***
	2. Приготовление заварного теста. Последовательность технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из заварного теста.		***4***

Тема 1.6 Приготовление слоеного теста и изделий из него	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Приготовление слоеного теста. Последовательность технологических операций при приготовлении слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий.	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из слоеного теста		***4***
Тема 1.7 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	***Содержание***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Приготовление бисквитного теста. Последовательность технологических операций при приготовлении бисквитного теста. Ассортимент изделий из теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из бисквитного теста	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из бисквитного теста.		***4***
Тема 1.8 Приготовление воздушного и миндального теста	***Содержание***	***Уровень освоения***	***12***
	1. Приготовление воздушного теста. Последовательность технологических операций при приготовлении воздушного теста. Ассортимент изделий из теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из воздушного теста	***2,3***	***2***
	2. Приготовление миндального теста. Последовательность технологических операций при приготовлении миндального теста. Ассортимент изделий из теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из миндального теста	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***8***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***2***
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из воздушного теста.		***4***
Тема 1.9	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***

Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из них	1. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Последовательность технологических операций при приготовлении теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий	***2,3***	***2***
	2. Приготовление песочного теста и изделий из него. Последовательность технологических операций при приготовлении теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий	***2,3***	***2***
Тема 1.10 Приготовление крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	***Содержание***	***Уровень освоения***	***20***
	1. Приготовление кремов и помадок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления крема, суфле, желе.	***1,2***	***2***
	2. Кремы сливочные.	***1,2***	***2***
	3. Кремы белковые	***1,2***	***2***
	4. Кремы заварные	***1,2***	***2***
	5. Приготовление глазури, желе, мастики	***1,2***	***2***
	6. Приготовление помады и темперированного шоколада	***1,2***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***8***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***2***
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление помады, мастики, глазури. Расчет сырья для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада		***4***
Самостоятельная работа обучающихся: Составление алгоритмов деятельности по приготовлению безопарного теста Составление сводных таблиц товароведной характеристики муки, фрукты, ягоды Составление опорного конспекта по теме: «Ассортимент хлебобулочных изделий». Составление технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с методом приготовления и типом теста Составление рекламных проспектов на мучные кондитерские изделия Составление опорного конспекта и систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить рефераты о печенье, пряниках и коврижках, традиционных для традиционной кухни			***56***

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление презентаций: способы и приемы оформления кондитерских изделий и десертов Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
Раздел 2 Выполнять и приготавливать сложные мучные изделия и праздничные торты			***192***
Тема 2.1 Приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	***Содержание***	***Уровень освоения***	***24***
	1. Отделочные полуфабрикаты. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: крема «Зефир» и изделий из него, крема «Суфле», крема из сыра, рисовальной королевской глазури, сахарной сырцовой мастики и изделий из нее, сахарной заварной мастики и изделий из нее, молочной мастики и изделий из нее, сырцового марципана и изделий из него, заварного марципана и изделия из него.	***2,3***	***4***
	2. Полуфабрикаты для украшения изделий	***2,3***	***2***
	3. Техника нанесения рисунков на поверхность изделий из мастики и марципана. Техника сбора готовых изделий из мастики и марципана в композиции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака сложных отделочных полуфабрикатов. Техника оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами. Варианты оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами.	***2,3***	***2***
	4. Требования к безопасности хранения заготовок из шоколада. Методы подготовки шоколада и изготовления изделий из него: разогревание	***2,3***	***2***

	на водяной бане, перемешивание, темперирование, смешивание, нанесение рисунка через трафарет, выливание на рисунки из какао-масла, выливание в лед, выливание в формы, выдувание фигурок, лепка фигурок, литье фигурок, сворачивание паутины, нарезка стружкой, шприцевание из корнетика, лакирование изделий, моделирование изделий, охлаждение, извлечение из формы, подсушивание. Температурный и санитарный режим и правила приготовления изделий из шоколада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	5. Техника выполнения действий в соответствии с методами приготовления: разогревания на водяной бане, перемешивания, темперирования, смешивания, нанесения рисунка через трафарет, выливания на рисунки из какао-масла, выливания в лед, выливания в формы, выдувания фигурок, лепки фигурок, литья фигурок, сворачивания паутины, нарезки стружкой, шприцевания из корнетика, лакирования изделий, моделирования изделий, охлаждения, извлечения из форм, подсушивания, упаковки.\Методы и варианты плоского и пространственного моделирования изделий из шоколада.Техника сбора готовых изделий из шоколада в композиции. Ассортимент изделий из сахара. Методы приготовления изделий из сахара: варка сахарного сиропа до состояния пробы на карамель, уваривание сиропа, подогревание, смешивание, вымешивание, растягивание, растирание, отсаживание в горячем виде из корнетика, раскатывание, нарезка и вырубка фигурок, выливание в формы, извлечение из формы, выдувание объемных форм, литье фигурок, лепка руками, охлаждение, замораживание, размягчение, подсушивание, окрашивание, сборка заготовок, склеивание деталей.	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***12***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на крем «Суфле», королевскую глазурь, изделия из карамели		***2***
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление отделочного полуфабриката из шоколада: рисунки и детали для украшения, шоколадные усики, «паутинка», стружки		***4***
	Лабораторная работа. Раскатывание, нарезка и вырубка фигурок, выливания в формы, вынимания из формы, выдувания объемных форм, литья фигурок, лепки руками, размягчения, окрашивания, сборки заготовок, склеивания деталей. Приготовление крема для отделки королевской глазури,		***4***

	сахарной сырцовой мастики, марципана заварного		
Тема 2.2 Приготовление пирожных	***Содержание***	***Уровень освоения***	***50***
	1. Характеристика пирожных. Основные выпеченные полуфабрикаты. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий.	***2***	***2***
	2. Приготовление бисквитных пирожных. Ассортимент бисквитных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности бисквитных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения	***2,3***	***4***
	3. Приготовление песочных пирожных. Ассортимент песочных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности песочных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	***2,3***	***4***
	4. Приготовление слоеных пирожных. Ассортимент пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	***2,3***	***2***
	5. Приготовление заварных пирожных. Ассортимент заварных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности заварных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения	***2,3***	***2***
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных. Ассортимент воздушных, миндальных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных и миндальных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	***2,3***	***2***
	7. Приготовление крошковых пирожных. Ассортимент крошковых пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности крошковых пирожных; требования к качеству;	***2,3***	***2***

	условия и сроки хранения.		
	8. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.	***2,3***	***2***
	9. Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий	***2***	***4***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***26***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на бисквитные и песочные пирожные		***2***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на заварные, слоеные, воздушные и крошковые пирожные		***2***
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление песочных пирожных		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление бисквитных пирожных		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление заварных пирожных		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление воздушных пирожных		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление крошковых пирожных		***4***
Тема 2.3 Приготовление тортов	***Содержание***	***Уровень освоения***	***60***
	1. Характеристика тортов	***2***	***2***
	2. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Техника выполнения действий в соответствии с типом выпечных и отделочных полуфабрикатов: разрезания, намазывания, склеивания пластов, отсаживания из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещения украшений, отделки контурно-рельефной, отделки верха, боковых поверхностей и краев торта, упаковки.	***2***	***2***
	3. Приготовление бисквитных тортов. Ассортимент бисквитных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности бисквитных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	***2,3***	***4***
	4. Приготовление песочных тортов. Ассортимент песочных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты	***2,3***	***4***

	оформления поверхности песочных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление слоеных тортов. Ассортимент слоеных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	***2,3***	***2***
	6. Приготовление воздушных и воздушно – ореховых. Ассортимент тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных и воздушно-ореховых тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	***2,3***	***2***
	7. Приготовление миндальных тортов. Ассортимент миндальных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности миндальных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	***2,3***	***2***
	8. Приготовление комбинированных тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами.	***2,3***	***2***
	9. Приготовление низкокалорийных тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами пониженной калорийности	***2,3***	***2***
	10. Технология приготовления детских тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами	***2,3***	***2***
	11. Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных тортов. Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	***2***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***32***

	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***2***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на бисквитные и песочные торты		***2***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на слоеные, воздушные торты		***2***
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление бисквитных тортов		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление бисквитных тортов		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление песочных тортов		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление песочных тортов		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление комбинированных тортов		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление детских тортов		***4***
Самостоятельная работа обучающихся: Реферат на тему: «Актуальность направления в приготовлении сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий»; «Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов». Схема: «Пищевые добавки при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»; «Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него». Доклад на тему: «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий»; «Отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба»; «Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов». Таблица: «Дефекты изделий из теста, их причины и способы предупреждения». Подготовка рефератов на тему: «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». .Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого , бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделий. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме: «Технологический процесс приготовления кондитерских изделий». Разбивка блюд по плану-меню ПОП по основным критериям классификации кулинарной продукции. Составление тестовых заданий по теме: «Процессы, формирующие качество кулинарной продукции». Составление технологических схем первичной обработки и приготовления полуфабрикатов для производства кондитерских изделий			***58***
ЭКЗАМЕН			
Раздел 3. Выполнять и приготавливать мелкоштучные кондитерские изделия			***90***
Тема 3.1	***Содержание***	***Уровень освоения***	***22***

Характеристика сырья	1. Подготовка сырья	***2,3***	***2***
	2. Основными нормативными документами, используемыми при выпуске мучных кондитерских изделий, являются ГОСТы, ОСТы, Технические условия (ТУ), рецептуры. Изделия вырабатывают по унифицированным рецептурам, приведенным в действующих промышленных сборниках, а также по рецептурам сборников для предприятий общественного питания. Структура рецептур двух сборников имеет отличия: в промышленных рецептурах приведен расход сырья для получения 1 т готовых изделий, в рецептурах общественного питания —на 10 кг готовой продукции.	***2,3***	***2***
	3. Приготовление сложных видов печенья с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий.	***2,3***	***2***
	4. Приготовление пирожных нарезных из различных видов теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий	***2***	***2***
	5. Особенности технологии приготовления отдельных видов мелкоштучных кондитерских изделий	***2***	***2***
	6. Хранение и реализация мучных кондитерских изделий	***2***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***10***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		***2***
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия		***2***
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление сложных видов печенья		***4***
Тема 3.2 Технология	***Содержание***	***Уровень освоения***	***36***
	1. Хлеб основной продукт питания населения России. Краткая характеристика	***2***	***2***

приготовления хлебобулочных изделий	и актуальные проблемы хлебопекарной отрасли. Роль хлебобулочных изделий в питании человека.		
	2. Функциональная и структурная схемы производства. Аппаратурно-технологическая схема производства пшеничного хлеба и ржаного хлеба.	***2***	***2***
	3. Основное сырье. Хлебопекарная мука. Пшеничная мука. Ржаная мука. Тритикалевая мука. Вода. Соль поваренная пищевая. Дрожжи хлебопекарные. Прессованные дрожжи. Сушеные дрожжи. Дрожжевое молоко. Хлебопекарные дрожжи спиртовых заводов	***2***	***2***
	4. Дополнительное сырье. Сахар и сахаросодержащие продукты. Жиросодержащие продукты. Молоко и продукты его переработки. Яйца и яичные продукты. Мука из нетрадиционных для хлебопекарного производства культур. Продукты переработки зерна. Солод. Орехи, изюм, семена мака, кунжута и льна. Пряности. С02-экстракты. Плодово-ягодное и овощное сырье. Подсластители и сахарозаменители	***2***	***2***
	5. Приготовление теста из различных видов муки	***2***	***2***
	6. Разделка и выпечка хлебобулочных изделий	***2***	***2***
	7. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации в торговой сети. Черственние хлебобулочных изделий и пути его предотвращения	***2,3***	***2***
	8. Выход готовых изделий. Расчет выхода готовых изделий. Факторы влияющие на выход хлеба. Использование доброкачественных отходов хлебопекарного производства	***2,3***	***2***
	9. Диетические изделия. Сухари. Сдобные сухари. Ржаные и ржано-пшеничные сухари. Бараночные изделия. Хлебные палочки.	***2,3***	***4***
	10. Особенности технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий. Батоны простые, нарезные, нарезные молочные, с изюмом,	***2,3***	***4***

	подмосковные, столовые и студенческие вырабатывают продолговатой формы с округленными, тупыми или острыми концами; столичные, особые — удлиненные с тупыми или округленными концами. Изделия хлебобулочные сдобные. Изделия сдобные вырабатывают следующих наименований: булочка «веснушка»; булочка сдобная, славянская и фруктовая; бриоши с четко выраженным рисунком, с отделкой сахарным песком; булочка гражданская; штрицели; штоли; сдоба обыкновенная.Наиболее распространенные виды: устрица, устрица круглая, бантик, крученка, вензель, розочка, улитка, плетенка; сдоба выборгская. Наиболее распространенные —лепешка с начинкой, бабочка, галстук, медвежья лапка, пирожок с зубчиками, пирожок трехрядный с зубчиками, пирожок с одним крылышком, пирожок с двумя крылышками, бантик, круглая булочка с повидлом на поверхности, посыпанной крошкой или сахарной пудрой, фигурные лепешки, сдоба, отделанная рисунком из заварного теста; булочка сдобная с помадой; ватрушка сдобная с творогом; крендель выборгский; сдоба выборгская фигурная.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***10***
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление хлебобулочных изделий		***4***
Дифференцированный зачет			***2***
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			***32***

5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Изучение технологических схем производства хлебобулочных изделий Изучение способов хранения сырья на хлебопекарных предприятиях и подготовка его к производству Изучение способов разрыхления теста Выполнение приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Черственне хлебобулочных изделий и пути его предотвращения. Изучение особенностей технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий.	
Учебная практика по ПМ.04 ***Виды работ:*** • разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • организация 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; • контроль качества и безопасности готовой продукции; • организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; • изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	***108***
Производственная практика Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбор вида теста и способа формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и	***144***

использование их в оформлении. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Выбор вида теста и способа формовки. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Определение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий. Оценивание качества и безопасности готовой продукции.	
Всего	***690***

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. ФЗ.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
2. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
3. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
5. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие
учебных кабинетов:
- социально – экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:
- химии;
- метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
- микробиологии, санитарии и гигиены;

учебного кулинарного цеха;
учебного кондитерского цеха
залов:
- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
- актового зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- посадочные места по количеству обучающихся;
-автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, которую рекомендуется проводить концентрированно.
Средства обучения:
Технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.
Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного кулинарного, кондитерского цеха):
Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.
Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2013г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08
5. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
6. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
8. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2002.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва, 2007.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2009.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 2011 ОИЦ «Академия».
2.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. -М: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2013.
4.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
5.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
1. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пиши. М.: ИД Деловая литература, 2012.
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2013.
4. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2013.
5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 20014.
8. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
9. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия».2013.
10. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.
11. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2013.
12. Харченко Н..Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
13. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2012.
14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2012.
Дополнительные источники:
1. Журналы «Питание и общество», «Рестораный бизнес»
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса

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 обучения профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» планируется в соответствии с учебным планом колледжа. Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:
ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП 02. Физиология питания
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП 08. Охрана труда
ОП 09. Безопасность жизнедеятельности
ОП 12. Техническое оснащение организаций питания
Основы санитарно-пищевого законодательства
Введение в профессию: общие компетенции профессионала
В рамках профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» проходит освоение обучающимися программы производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано на базовых предприятиях общественного питания. Во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся имеют доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:
Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и специальности Технология продукции общественного питания.
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.
Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.
Руководители практики от предприятия:
- осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения графики прохождения практики;
- несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;

- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:
- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождении практики;
- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
- знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК4.1Организовывать процесс заказывания и получения продуктов на производство	- анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; - определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; - рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; - составлять заказ в письменном виде; - планировать время доставки продуктов; - передавать заказ на продукты по телефону; - уточнять исполнение заказа по телефону; - проверять документацию на поступившие продукты; - проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; - разрабатывать мероприятия по обеспечению качества приготовления продукции производства; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства; - проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства	Итоговый контроль сравнение с эталоном, комплексная экспертная оценка
ПК4.2 Организовывать процесс контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции		Итоговый контроль – комплексная экспертная оценка практических заданий по профессиональному модулю.

	проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для безопасного приготовления продукции; - выявлять риски в области безопасности приготовления продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности готовой продукции производства; - инструктировать персонал о способах обеспечения безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их доставке; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при погрузочно-разгрузочных работах; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при хранении сырья и полуфабрикатов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при дефростации замороженных продуктов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при первичной обработке продуктов и приготовлении полуфабрикатов;	

	- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов в процессе приготовления и оформления блюд/изделий; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности готовой продукции производства в процессе разогревания блюд; - проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее хранения и реализации; - проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее охлаждения и замораживания для последующего использования; - проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее транспортировки; - проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования кухонной и столовой посуды; - проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования производственного инвентаря и технологического оборудования; - проверять уровень поддержания личной гигиены работниками производства; - проверять уровень содержания рабочих мест в чистоте и порядке; - проверять своевременность вывоза и	

	соблюдение требований санитарии и гигиены в процессе хранения отходов; - производить отбор проб пищи для проведения лабораторных исследований на безопасность готовой продукции производства; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасность готовой продукции производства	
ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.	Оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практик. Устный опрос.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	Наблюдение оценка на практических занятиях и при выполнении работ производственной практике. Устный опрос. Оценка на практических занятиях, тестирование, устный опрос.

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 профессии	Аналитическая шкала
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления изделий.	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Практическое задание.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов. Разработка нормативно-технологической документации	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка практического задания.
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.	Анализ производственной практики (отчет, дневник)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненых), за результат выполненных	Демонстрация навыков организации технологического процесса членами	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

заданий	команды/бригады	обучающегося на производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.	Практическое задание