

ОДОБРЕНА

Кафедрой Профессионального цикла для
обучающихся
по специальности **260807 «Технология продукции
общественного питания»**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
Учебной работе
А.М. Тазов.

«17» _____ 2014 г.

Протокол № 4 от 29.11.2014

Заведующая кафедрой
Л.В. Веденеева

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:
Саламатова А.Н.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____
(ИОФ) (должность) (подпись)

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____
(подпись) (ИОФ) (должность)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

I. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации в области организации процесса приготовления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся по окончании освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

4.оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

5.контроля качества и безопасности готовой продукции;

6.организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

7.Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

8.оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- 1.органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- 3.выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- 4.выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- 5.определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 6.оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- 7.применять коммуникативные умения;
- 8.выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- 9.выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- 10.определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- 1.ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 2.характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 4.правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 5.основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 6.методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 7.температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
8. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 10.технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 11.органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 12.отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- 13.технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 14.требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

15.актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 447 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающийся – 339 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки –226 часов;

лабораторных и практических занятий – 112 часа;

самостоятельной работы обучающихся –113 часов;

практики по специальности –108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость к своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Производственная практика по профилю специальности)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов	Всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-4	Раздел 1. Приготовление сладких х/б изделий и праздничного хлеба	78	40	4	18	20	18
ПК 1	Раздел 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	60	20		6	16	24
ПК 2, ПК3	Раздел 3. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	206	108	14	54	32	66
ПК2-4	Раздел 4. Приготовление основных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности	16	4			12	
ПК 2-4	Раздел 5. Приготовление восточных кондитерских изделий	20	4			16	
ПК 2-4	Раздел 6. Организация работы в кондитерских и мучных цехах	67	50	16		17	
	Всего:	447	226	34	78	113	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Приготовление слобных х/б изделий и праздничного хлеба			
МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18	
Тема 1.1. Приготовление слобных х/б изделий и праздничного хлеба	Содержание	2	3
	1. Миссия, цели и задачи модуля. Организация учебного процесса при освоении ПК и ОК.		
	2 Приготовление сложных х/б изделий. Ассортимент. Основные определения. Технологический процесс приготовления сложных слобных х/б изделий и праздничного хлеба. Виды теста.	2	
	3. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	2	
	4 Слобные слобные х/б изделия. Ассортимент, технология приготовления	2	
	5 Праздничные пироги, открытые, полуоткрытые, закрытые. Ассортимент, технология приготовления	2	
	6 Фигурные пироги, рыбки. Ассортимент, технология приготовления	2	
	7 Праздничный хлеб, каравай. Ассортимент, технология приготовления	2	
	8 Приготовление калачей, куличей пасхальных, куличей особых. Ассортимент, технология приготовления	2	
	9 Приготовление различных видов пищи, дрожжевых кексов.	2	
	Практические занятия	4	
	1 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТТК, ТС расчет пищевой и энергетической ценности.	2	
	2 Расчет сырья для приготовления пирогов, калачей, караваев из дрожжевого теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТТК, ТС расчет пищевой и энергетической ценности.	2	

	4	Украшения из шоколада, карамели, кандира, нугатина	2	
	5	Приготовление элементов оформления из туллиного и сахарного теста, фило, кора	2	
	6	Комбинированные кремы. Ассортимент, технология приготовления	2	
	7	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	2	
	Лабораторные занятия			
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.			
	Систематическая проработка концептов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических занятий, отчетов и подготовка их к защите. Самостоятельное изучение новых видов изделий из интернета по приготовлению блинчиков, вареников. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения темы: «Приготовление пряников, коврижек».			
	Примерная тематика домашних заданий			
	Выучить санитарные требования к организации рабочего места по приготовлению, хранению блинчиков, вареников и лапши домашней.. Составить сравнительную таблицу: «Приготовление различных видов пряников». Заполнить таблицу: «Инвентарь и оборудование мучного цеха». Составить сравнительную таблицу приготовления простых отделочных полуфабрикатов			
	Проработать изученные простые отделочные полуфабрикаты и ответить на вопросы теста.			
	Проработать конспект и ответить на вопросы теста по теме: «Оценка качества и реализация простых отделочных полуфабрикатов»			
	Составить реферат по теме: «Приготовление отделочных полуфабрикатов моего предприятия, где я прохожу практику».			
	Составить электронную презентацию по теме « Приготовление отделочных полуфабрикатов			
	Производственная практика (По профилю специальности)			
Виды работ	Приготовление сиропов и помад, фруктовых начинок и желе		6	
	Приготовление кремов сливочных, заварных, на сливках, из сыра, на крахмале		6	
	Приготовление украшений из помады, глазури и кандира.		6	
	Приготовление украшений из сахарных мастик и марципана, шоколада и карамели		6	
Раздел 3. Приготовление сложных кондитерских изделий				
МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
	Содержание			

Тема 3.1. Приготовление изделий из бисквитного теста	1.	Характеристика сложных тортов. Приготовление и оформление бисквитных тортов	2
	2	Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление и оформление бисквитных пирожных	2
	3	Приготовление рулетов, кексов	2
	4	Использование смесей для приготовления изделий из бисквитного теста	2
	Практические занятия		
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из бисквитного теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС, ГТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2
	Лабораторные занятия		
	1	Приготовление тортов из бисквитного теста.	6
	2	Приготовление пирожных из бисквитного теста.	6
	1	Приготовление и оформление песочных тортов	2
Тема 3.2 Приготовление изделий из песочного теста	2.	Приготовление и оформление песочных пирожных	2
	Практические занятия		
	1.	Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС, ГТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2
	Лабораторные занятия		
	1	Приготовление тортов из песочного теста.	6
	2	Приготовление пирожных из песочного теста.	6
	1	Приготовление и оформление сложных слоеных тортов	2
	2	Приготовление и оформление слоеных пирожных	2
	Практические занятия		
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС, ГТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2
Тема 3.3 Приготовление изделий из слоеного теста	Лабораторные занятия		
	1	Приготовление изделий из слоеного теста.	6
	Практические занятия		
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС, ГТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2
	Лабораторные занятия		
	1	Приготовление изделий из слоеного теста.	6
	Практические занятия		
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС, ГТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2
	Лабораторные занятия		
	1	Приготовление изделий из слоеного теста.	6

Тема3.4 Приготовление изделий из заварного теста	1	Приготовление и оформление заварных тортов и пирожных	2		
	Практические занятия				
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из заварного теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС,ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2		
	Лабораторные занятия				
	1	Приготовление изделий из заварного теста.	6		
	1	Приготовление и оформлнение вафельных тортов и пирожных	2		
	Практические занятия				
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС,ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2	3	
	Лабораторные занятия				
	1	Приготовление изделий из вафельного теста.	6		
Тема 3.6 Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста	1	Приготовление сложных тортов из воздушного и воздушно-орехового теста	2		
	2	Приготовление воздушных пирожных	2		
	Практические занятия				
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС,ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2	3	
	Лабораторные занятия				
	1	Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.	6		
	Тема 3.6 Приготовление изделий из миндального теста	1	Приготовление сложных миндальных тортов и пирожных	2	
		Практические занятия			
		1	Расчет сырья для приготовления изделий из миндального теста с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций, которое можно приготовить из заданного количества сырья. Составление ТС,ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2	
		Лабораторные занятия			
1		Приготовление изделий из миндального теста.	6		
Тема 3.7 Приготовление десертных пирожных.		1	Приготовление десертных пирожных. Хранение и транспортировка тортов и пирожных	2	

Тема 3.8 Приготовление свадебных, праздничных, комбинированных тортов	1	Классификация праздничных тортов. Правила монтажа тортов.	2	
	2	Способы и приемы отделки праздничных тортов.	2	
	3	Технология приготовления праздничных тортов.	2	
	4	Приготовление сложных комбинированных тортов.	2	
Тема 3.9 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	1	Приготовление брауни, птифур, твилей.	2	
	2	Приготовление маффинов, капкейков, флорентин.	2	
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.</p> <p>Выучить санитарные требования к организации рабочего места по приготовлению, хранению и реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Составить сравнительную таблицу: «Приготовление различных видов кремов». Заполнить таблицу: «Инвентарь и оборудование для приготовления различных украшений». Составить схему технологического процесса приготовления сиропов.</p> <p>Составить схему технологического процесса приготовления кремов. Составить схему технологического процесса помадки.</p> <p>Проработать конспект и ответить на вопросы теста по теме: «Оценка качества и реализация мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».</p> <p>Составить сравнительную таблицу условий и сроков хранения кондитерских изделий. Ответить на тесты по теме</p>				
<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составить реферат по теме: «Приготовление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов моего предприятия, где я прохожу практику».</p> <p>Составить электронную презентацию по теме «Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». Составить отчет о проделанных лабораторно-практических работах. Составить сравнительную таблицу условий и сроков хранения кондитерских изделий.</p>			32	
<p align="center">Производственная практика (По профилю специальности)</p>				
Виды работ				
Приготовление и оформление бисквитных тортов			6	
Приготовление и оформление бисквитных пирожных			6	
Приготовление и оформление рулетов из бисквитного теста			6	
Приготовление и оформление песочных тортов и пирожных			6	
Приготовление и оформление слоеных тортов и пирожных			6	
Приготовление заварных пирожных			6	
Приготовление и оформление изделий из вафельного теста			6	
Приготовление сложных тортов из воздушного и воздушно-орехового теста, воздушных пирожных			6	

Приготовление десертных пирожных, мелкоштучных кондитерских изделий		6	
Приготовление и оформление праздничных тортов		6	
Приготовление и оформление комбинированных тортов		6	
Раздел 4. Приготовление основных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности			
МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1 Приготовление изделий пониженной калорийности	Содержание		
	1 Приготовление рулетов, пирогов, тортов, пирожных. Приготовление кексов	2	3
	2 Приготовление изделий с низким содержанием жира. Приготовление тортов с готовыми смесями	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Написать реферат «Характеристика готовых смесей для приготовления изделий». Составить ТС приготовления изделий пониженной калорийности. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения темы: «Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности».		12	
Раздел 5. Приготовление национальных кондитерских изделий			
МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 5.1 Приготовление национальных кондитерских изделий	Содержание		
	1 Приготовление восточных кондитерских изделий Бадя, крендели, курабье, Кята, назук, нан	2	3
	2 Приготовление восточных кондитерских изделий Пахлава, шакер-чурек	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических заданий, отчетов и подготовка их к защите. Самостоятельное изучение новых видов изделий из интернета по приготовлению проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения темы: «Приготовление		16	

мелкоштучных кондитерских изделий».			
Примерная тематика домашних заданий Выучить санитарные требования к организации рабочего места по приготовлению, хранению сложных отделочных полуфабрикатов. Составить сравнительную таблицу: «Приготовление различных видов тортов и пирожных». Составить сравнительную таблицу приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Проработать изученные сложные отделочные полуфабрикаты и ответить на вопросы теста. Проработать конспект и ответить на вопросы теста по теме: «Оценка качества и реализация сложных отделочных полуфабрикатов». Составить реферат по теме: «Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов моего предприятия, где я прохожу практику». Составить электронную презентацию по теме « Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Составить отчет о проделанных лабораторно - практических работах.			
Тема 6.1 Организация труда кондитера	Раздел 6. Организация работы в мучных и кондитерских цехах.		
	МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Содержание		3
	1 Организация труда кондитера	2	
	2 Охрана труда. Пожарная безопасность	2	
	3 Пищевые отравления кондитерскими изделиями	2	
	4 Направления усовершенствования технологий х/б и мучных кондитерских изделий. Новое в кондитерском производстве	2	
	5 Качество кондитерской продукции. Характеристика современных продуктов питания. Методы и задачи лабораторного контроля	2	
	6 Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских исследований.	2	
	7 Пути улучшения качества кондитерских изделий	2	
	8 Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка в кондитерском производстве	2	
Тема 6.2 Планирование работы кондитерского цеха	9 Технологическая документация кондитерского цеха	2	
	10 Составление Технико-технологических карт на кондитерские п/ф	2	
	11 Расчет калорийности кондитерских изделий	2	
	Содержание		
	1 Назначение и технологические линии при приготовлении изделий в мучном цехе. Организация рабочих мест. Порядок составления производственной программы.	2	
	2 Назначение и технологические линии при приготовлении изделий в кондитерском цехе. Организация рабочих мест.	2	
	3 Основные требования к созданию оптимальных условий труда.	2	
	4 Характеристика и принцип действия механического технологического оборудования для приготовления теста и кремов согласно ТБ и требованиям СанПин.	2	

	5	Характеристика и принцип действия теплового технологического оборудования для выпечки полуфабрикатов согласно ТБ и требованиям СанПин	2
	6	Характеристика и принцип действия торгово-холодильного оборудования для хранения кондитерских изделий согласно ТБ и требованиям СанПин	2
	Практические занятия		16
	1	Составление производственной программы цеха по приготовлению кондитерских изделий.	2
	2	Расчет сырья согласно составленной программы. Составление сводной сырьевой ведомости	2
	3	Определение численности работников.	2
	4	Составление графиков выхода на работу	2
	5	Расчет теплового оборудования	2
	6	Расчет механического оборудования.	2
	7	Расчет холодильного и др оборудования.	2
	8	Расчет площади цеха	2
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Составить презентацию «Кондитерский цех» Составить презентацию «Мучной цех» Написать реферат «Новое в кондитерском производстве» Составить кроссворд на тему «Требования к качеству кондитерских изделий» Написать сообщение «Современное оборудование в кондитерском цехе», «Правила безопасной эксплуатации оборудования »	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.		17

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебная кулинарная лаборатория;

спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- видеопроектор;
- наглядные пособия;
- муляжи.

Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных цехов:

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., Академия - 2012
2. Ю.И.Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий »
3. Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс – 2010
4. В.И. Богушева, «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март», 2010;
5. С В Долгополова «Новые кулинарные технологии» Москва

Нормативные документы

1. Сборник рецептур кондитерских изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2011
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.
3. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

ОП. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,
ОП Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП. Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП. Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП. Безопасность жизнедеятельности

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) учебную практику и практику по специальности. Учебная практика и практика по специальности должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной практике и практике по специальности в рамках профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации **педагогических** кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу должна иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление слобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность организации приготовления и оформления слобных хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность приготовления и оформления слобных хлебобулочных изделий и хлеба.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление слобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Правильность организации приготовления и оформления слобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Правильность приготовления и оформления слобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Правильность организации приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление слобных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Правильность организации приготовления и использования в оформлении слобных отделочных полуфабрикатов. Правильность приготовления и использования в оформлении слобных отделочных полуфабрикатов.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
Итоговая аттестация по модулю	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий ; Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий ; Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий ; Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий ; Соблюдение требований к температуре подачи мучных кондитерских изделий.	Отчет по учебной практике в виде аттестационного листа Практический экзамен на базе предприятия

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.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда; - выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - предъявляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной практики; - составляет план лабораторной работы и выполнения действий на практике. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. - владеет различными методами поиска информации; - выделяет характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продумыванию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.). 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - Осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию. - Осуществляет обучение с использованием ПК. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> - Устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - Устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

потребителями.	оценки: - Аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегам.	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	оценки: - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, на учебной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-планирование внеурочной работы	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрирует правильное применение знаний современных технологий приготовления пищи	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-планирование внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности по военно-патриотическому долгу	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Метод контроля за освоением компетенций
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1)Правильно организовывать рабочее место по приготовлению и оформлению сдобных хлебобулочных изделий и хлеба ; 2)Соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования; 3)Правильно выбирать тепловые режимы при приготовлении, хранении, оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 4)Точно рассчитывать количество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 5)Проверять соответствие органолептических показателей приготовленных и оформленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям к качеству; 6)Проверять соответствие выхода готовых и оформленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям технологической документации; 7) Готовить и оформлять сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований к безопасности готовой продукции; 8)Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями; 9)Соблюдать требования санитарии и гигиены в процессе работы; 10)Обосновывать выбор источников информации, необходимых для решения поставленных задач; 11)Грамотно составлять технологическую документацию.	Наблюдения за ходом выполнения задания и заполнение контрольных ведомостей результатов освоения ПК Оказание практической помощи в освоении ПК Проведение бракеражной оценки готовых мучных кондитерских изделий
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	1)Правильно организовывать рабочее место по приготовлению и оформлению сложных мучных кондитерских изделий 2)Соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования; 3)Правильно выбирать тепловые режимы при приготовлении, хранении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий; 4)Точно рассчитывать количество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий; 5)Проверять соответствие органолептических показателей приготовленных и оформленных сложных мучных кондитерских изделий требованиям к качеству; 6)Проверять соответствие выхода готовых и оформленных сложных мучных кондитерских изделий требованиям технологической документации; 7) Готовить и оформлять сложные мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; 8)Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями; 9)Соблюдать требования санитарии и гигиены в процессе работы; 10)Обосновывать выбор источников информации, необходимых для	Наблюдения за ходом выполнения задания и заполнение контрольных ведомостей результатов освоения ПК Оказание практической помощи в освоении ПК Проведение бракеражной оценки готовых мучных кондитерских

	<p>решения поставленных задач;</p> <p>11) Грамотно составлять технологическую документацию.</p>	изделий
<p>ПК 3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>1) Правильно организовывать рабочее место по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий ;</p> <p>2) Соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования;</p> <p>3) Правильно выбирать тепловые режимы при приготовлении, хранении и оформлении мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>4) Точно рассчитывать количество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий ;</p> <p>5) Проверять соответствие органолептических показателей приготовленных и оформленных мелкоштучных кондитерских изделий требованиям к качеству;</p> <p>6) Проверять соответствие выхода готовых и оформленных мелкоштучных кондитерских изделий требованиям технологической документации;</p> <p>7) Готовить и оформлять мелкоштучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>8) Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями;</p> <p>9) Соблюдать требования санитарии и гигиены в процессе работы;</p> <p>10) Обосновывать выбор источников информации, необходимых для решения поставленных задач;</p> <p>11) Грамотно составлять технологическую документацию.</p>	<p>Наблюдения за ходом выполнения задания и заполнение контрольных ведомостей результатов освоения ПК</p> <p>Оказание практической помощи в освоении ПК</p> <p>Проведение бракеражной оценки готовых мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 4.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>1) Правильно организовывать рабочее место по приготовлению и использованию в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>2) Соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования;</p> <p>3) Правильно выбирать тепловые режимы при приготовлении и хранении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>4) Точно рассчитывать количество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>5) Проверять соответствие органолептических показателей приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов требованиям к качеству;</p> <p>6) Проверять соответствие выхода готовых сложных отделочных полуфабрикатов требованиям технологической документации;</p> <p>7) Готовить и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>8) Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями;</p> <p>9) Соблюдать требования санитарии и гигиены в процессе работы;</p> <p>10) Обосновывать выбор источников информации, необходимых для решения поставленных задач;</p> <p>11) Грамотно составлять технологическую документацию.</p>	<p>Наблюдения за ходом выполнения задания и заполнение контрольных ведомостей результатов освоения ПК</p> <p>Оказание практической помощи в освоении ПК</p> <p>Проведение бракеражной оценки готовых мучных кондитерских изделий</p>