

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Владимир

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

АН ПОО "Владимирский техникум экономики и права
Владкоопсоюза"

Разработчик:

Миловидова Нина Петровна – преподаватель АН ПОО
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза";

Мартин Мартин Анди – мастер п/о АН ПОО "Владимирский
техникум экономики и права Владкоопсоюза".

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1.Организовать 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 дополнении в профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии «Повар-кондитер» на базе основного общего образования без опыта работы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных

изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных

отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий из хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 298 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 190 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ.04**

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел 1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	100	64	26	-	36	-		
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Раздел 2. Приготовление кондитерских изделий	90	60	28	-	30	-		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72						72	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	298	124	54	-	66	-	72	36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

-технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

-учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- модели технологического оборудования
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Оборудование и рабочих мест учебного кондитерского цеха:

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- рабочие места студентов,
- оборудование: холодильник, электрическая плита, весы, миксер, производственные столы, моечные ванны;
- инвентарь: скалки, формы, разделочные доски, ножи и др.;
- столовая посуда;
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики, которые рекомендуются проводить

концентрированно.

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы и федеральные законы

1. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
2. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
7. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
8. Санитарные правила. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
9. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 322

10. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. —М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2009

13. Сборник рецептур на торты , пирожные, кексы, рулеты, печенья, и сдобные мучные изделия —М.: Хлебпродинформ, 2008

Основные источники:

1. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015

2. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. — М.: Деловая литература, 1999 переиздание 2015

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник. М: Амедия, ИРПО, 2016

4. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» учебное пособие. — Р.: Феникс, 2015

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012

2. Николаева М.А. Товароведение товаров растительного происхождения Москва ОУПКРТ 2012

3. Микулович Л.С. "Товароведение продовольственных товаров" Минск, 2010

4. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по

профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного модуля и содержание обучения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля.

При работе над освоением данного модуля обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий» и специальности «Технология продукция общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Введение в технологию продукции общественного питания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «организация обслуживания»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Организация производства»; «Кухня народов мира»; «Национальная кухня».

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий	<p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям, ТУ, ГОСТу</p> <p>Соответствие процессов приготовления сдобных хлебобулочных изделий технологическим нормативам, СанПиН</p> <p>Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий в соответствии с нормативной документацией</p> <p>Верность и точность оценки качества сдобных хлебобулочных изделий по основным критериям органолептических показателей</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий <p>Зачеты по учебной и производственной практикам</p> <p>Комплексный экзамен по модулю</p>
Организовывать и проводить приготовление кондитерских изделий	<p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям, ТУ, ГОСТу</p> <p>Соответствие процессов приготовления и оформления кондитерских изделий технологическим нормативам, СанПиН</p> <p>Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с нормативной документацией</p> <p>Верность и точность оценки качества кондитерских изделий по основным критериям органолептических показателей</p>	Комплексный экзамен по модулю

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

		освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованность выбора и применяемых методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления полуфабрикатов	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационных технологий для обеспечения профессиональной деятельности	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с участниками образовательного процесса в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий	Анализ инноваций в области ой деятельности	

в профессиональной деятельности		
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к исполнению воинской обязанности	