

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»  
«Экопродукт»

Т.И.Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Д.А.Виноградова  
29.08.2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Специальность среднего профессионального  
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

**Форма обучения очная**

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»  
Е.С.Казанцева



г.о. Электросталь, 2019 г

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью 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, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

–ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

–ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

–ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

–ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### 1.2. Цели и задачи 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, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего по ПМ.04 - 602 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 458 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 305 часов;
- практических занятий – 102 часов;
- курсовая работа – 30 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 153 часов;
- учебная практика – 36 часа

- производственная практика – 108 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
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.
<del>ОК 10</del>	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	Теоретических занятий	Всего, часов			Курсовая работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	109	73	25	43	30	5	6	
ПК 4.4	Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий повышенной сложности	129	76	26	45	41	5	12	
ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 3. Производство мучных кондитерских изделий повышенной сложности	140	83	25	48	39	10	18	
ПК 4.1-4.4	Раздел 4. Контроль производства и качества кондитерских изделий повышенной сложности	116	73	26	37	43	10	-	
	Производственная и учебная практика (по профилю специальности),	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>602</b>	<b>305</b>	<b>102</b>	<b>173</b>	<b>153</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		602	
<b>Раздел 1. Ассортимент кондитерских изделий повышенной сложности</b>			
<b>Содержание</b>			
Тема 1.1 Ассортимент кондитерских изделий повышенной сложности	1. Общая классификация кондитерских изделий	2	
	2. Ассортимент сахарных кондитерских изделий	3	
	3. Ассортимент мучных кондитерских изделий	3	2
		<b>40</b>	
Тема 1.2 Основные и дополнительные виды сырья, вспомогательные материалы для кондитерских изделий повышенной сложности	<b>Содержание</b>	5	
	1. Сахаросодержащее сырье. Сахарозаменители.	6	
	2. Зерновые, крупяные, зернобобовые продукты	3	
	3. Орехи и масличные семена	5	
	4. Жиры, твердые и растительные.	5	2
	5. Плодово-ягодное и овощное сырье, полуфабрикаты	3	
	6. Разрыхлители и улучшители	3	
	7. Вкусовые продукты, пряности.	3	
	8. Требования к качеству и сроки хранения	3	
	9. Органолептическая оценка качества сырья	4	
	10. Взаимозаменяемость сырья	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>25:</b>	
	1. Расчет количества муки для производства сложных хлебобулочных изделий на 1 смену.	4	
	2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья	4	
	3. Составить таблицу взаимозаменяемости основных и дополнительных	4	

	видов сырья		
4.	Составить схему классификаций кондитерских изделий	4	
5.	Составление технологических карт на мучные изделия	4	
6.	Составить калькуляционные карты на продукцию	5	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>30</b>	
Тематика рефератов и презентаций: «История появления хлеба» «Хлебопечение на Руси» «Профессия пекарь» Современные технологии и тренды в хлебопечении			
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ:</b>			
1.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий опарным способом.	6	
2.	Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий безопасным способом.		
<b>Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий повышенной сложности</b>		<b>129</b>	
<b>Тема 2.1 Приготовление кремов</b>		<b>15:</b>	<b>2</b>
1.	Виды отделочных полуфабрикатов. Технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов.	3	
2.	Виды сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов	3	
3.	Виды сложных отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.	3	
4.	Виды кремов, технология приготовления. Органолептическая оценка качества кремов.	3	
5.	Суфле, технология приготовления. Органолептическая оценка качества суфле.	3	
<b>Практические занятия</b>		<b>8:</b>	
1.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	3	
2.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	3	
3.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Техника украшения изделий кремом.	2	



Тема 2.2. Приготовление сахарных кондитерских изделий и полуфабрикатов	Содержание	35:
	1. Характеристика сахарных кондитерских изделий	3
	2. Украшение из желе	3
	3. Обсыпки, технология приготовления. Органолептическая оценка качества обсыпки.	3
	4. Сиропы, технология приготовления. Органолептическая оценка качества сиропов.	4
	5. Глазури, технология приготовления. Органолептическая оценка качества глазури.	3
	6. Помада, технология приготовления. Органолептическая оценка качества помады	4
	7. Характеристика сахарной мастики	3
	8. Украшение из марципана	3
	9. Украшение из посыпки и шоколада	3
	10. Украшение из карамели	3
	11. Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>18:</b>
	1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	4
	2. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	4
	3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Техника украшения изделий кремом.	5
	4. Произвести расчет сырья сиропов для пропитки, желе, глазури и разных видов начинок	5
<b>Самостоятельная работа</b>	Пошаговое выполнение операций по приготовлению отделочных полуфабрикатов, сахарных изделий из различных видов сырья, путем просмотра видео урока в интернете. Рассчитать количество сырья для приготовления 5 кг сметанного крема, суфле Решение ситуационных задач	<b>41</b>
<b>Учебная практика</b>		
<b>Виды работ:</b>		<b>12</b>
Приготовление сдобных хлебобулочных изделий опарным способом. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий безопарным способом.		
<b>Раздел 3. Производство мучных кондитерских</b>		<b>140</b>

изделий повышенной сложности				
<b>Тема 3.1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b> 1. Классификация сырья хлебопекарного производства 2. Классификация теста и изделий 3. Ассортимент сложных хлебных изделий 4. Технологический процесс приготовления, замес, формовка, выпекание.	<b>6:</b> 1 1 2 2	2	
<b>Тема 3.2. Приготовление печенья, галет, кексов и ромовой бабы</b>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент изделий из сдобного теста 2. Ассортимент печенья, технология приготовления 3. Технология приготовления галет 4. Ассортимент и технология приготовления крекера 5. Подготовка сырья к производству 6. Ассортимент кексов, технология приготовления. 7. Приготовление ромовой бабы <b>Практические занятия</b> 1. Изучение ассортимента кондитерских изделий из пресного сдобного теста, различных видов печенья	<b>21:</b> 3 3 3 3 3 3 3 <b>4</b>	2	
<b>Тема 3.3. Приготовление пирожных и тортов.</b>	<b>Содержание</b> 1. Сырье для производства сложных мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к пуску в производство 2. Органолептическая оценка сырья для производства сложных мучных кондитерских изделий. 3. Пищевая ценность сложных мучных кондитерских изделий. 4. Пищевые добавки, применяемые для производства сложных мучных кондитерских изделий. Правила применения. 5. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Торты. Рецептуры тортов. 6. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Пирожные. Рецептуры пирожных. 7. Виды выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Особенности приготовления и подготовки. 8. Температурный режим и правила приготовления разных видов	<b>31:</b> 2 2 2 3 3 3 3	2	

	выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.	3	
9.	Виды технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Правила безопасной эксплуатации оборудования.	3	
10.	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	3	
11.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских из бисквитного теста	2	
12.	Органолептическая оценка качества выпеченного полуфабриката и готового изделия из бисквитного теста.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>21</b>	
1.	Расчет сырья для приготовления бисквитного полуфабриката.	3	
2.	Изучение технологических схем приготовления тортов и пирожных.	3	
3.	Приготовление бисквитного полуфабриката для торта праздничного. Техника отделки праздничного торта. Органолептическая оценка качества полуфабриката и готового изделия.	3	
4.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских из заварного теста	3	
5.	Органолептическая оценка качества выпеченного полуфабриката и готового изделия из заварного теста.	3	
6.	Первичный учет при производстве сложных мучных кондитерских изделий. Изучение документации (электронные документы).	3	
7.	Санитарные требования для предприятий по производству сложных мучных кондитерских изделий. Ознакомление с инструкциями и журналами.	3	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>39</b>	
Подготовить презентацию по теме «Торты и пирожные» с учетом технологии приготовления и с оформлением повышенной сложности Подготовить рефераты по темам «Фирменные торты», «Праздничные торты», «Юбилейные торты», «Свадебные торты».			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление хлебулочных изделий из слоёного и заварного теста.		<b>18</b>	

Приготовление изделий из песочного теста			
<b>Раздел 4. Контроль производства и качество кондитерских изделий повышенной сложности.</b>		<b>116</b>	
<b>Тема 4.1. Контроль качества сырья и готовых кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>12:</b>	2
	1. Методы и задачи лабораторного контроля	3	
	2. Приемы проверки сырья.	3	
	3. Приемы проверки готовых изделий.	3	
	4. Исследование готовых изделий	3	
<b>Тема 4.2. Маркетинг в кондитерском производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>23:</b>	
	1. Фирменная торговля. Интернет в маркетинге; выставки, ярмарки	8	
	2. Методы и задачи лабораторных исследований готовых сложных мучных кондитерских изделий.	7	2
	3. Требования безопасности к производству, упаковке, маркировке и хранению сложных мучных кондитерских изделий;	8	
	<b>Практические занятия</b>	<b>26:</b>	
	1. Изучение конкурентоспособной продукции. Прогнозы сбыта кондитерских изделий	6	
	2. Исследование авторских технологий по приготовлению сложных кондитерских изделий тортов и пирожных из разных видов теста и отделочных полуфабрикатов.	6	
	3. Решение производственных задач	14	
<b>Тема 4.3. Правила хранения и реализация кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>12:</b>	2
	1. Условия хранения кондитерских изделий	4	
	2. Общие требования к реализации кондитерских изделий	4	
	3. Охрана труда в кондитерском цехе	4	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>43</b>	
	1. Изучение дополнительных источников информации по теме «Маркетинг в кондитерском производстве», с последующей защитой реферата		
	2. Самостоятельная работа со сборниками рецептов.		
	2. Составление технологических схем приготовления различных изделий (слоба, ватрушки, пирожки и пироги с различными начинками, бисквитные, песочные, медовые, воздушные, заварные кондитерские изделия).		

<p>3. Подготовка докладов о значении, способах и особенностях приготовления различных видов мучных кондитерских изделий и слобных изделий из дрожжевого теста.</p> <p>4. Подготовка сообщений о видах отделочных полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий и слобных изделий из дрожжевого теста.</p> <p>5. Подготовка презентаций на тему «Национальные хлеба», «Изделия кондитерские разных стран мира», «Мастер-класс отделки изделий».</p>		
<p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>Характеристика муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов.</p> <p>Требования к качеству муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов.</p> <p>Правила выбора муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов.</p> <p>Составить варианты сочетания муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p> <p>Разобрать ассортимент хлебулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Освоить основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебулочных изделий.</p> <p>Изучить методы приготовления сложных хлебулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изучить температурный режим и правила приготовления разных типов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изучить технология приготовления сложных хлебулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изучить органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Изучить технику и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Изучить требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий.</p> <p>Изучить актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		
<p><b>Производственная практика – (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебулочных изделий и хлеба.</p> <p>Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных.</p>		<p><b>108</b></p>
<p><b>Экзамен</b></p>		
<p><b>ВСЕГО</b></p>		<p><b>602</b></p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда»: учебные пособия.

Технические средства обучения: компьютер, плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста.

Оборудование учебного кулинарного цеха: ванны моечные, духовки, пароконвектомат, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов, противни.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: в соответствии с требованиями к организации и оснащению кондитерского цеха.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

#### **Основные источники (печатные издания):**

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
3. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)
4. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2017. – (480 стр.)
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
6. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
7. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
8. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017

#### **Электронные ресурсы:**

5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

## Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
  2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
  3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
  4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
  5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
  6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
- // База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
  8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>  
<http://economy.gov.ru>  
<http://www.consultant.ru>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе, производственная практика проводится на предприятиях города.

---

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, экологические основы природопользования, микробиология, химия, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, охрана труда.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования по профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой -

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего образования технологического направления, руководитель практики – наличие высшего технологического образования

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
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Умение:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	определять режимы выпечки сложных хлебобулочных изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	оценивать качество продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
Знание		



ассортимента сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий,	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
методов приготовления сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций.
температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов.
вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем
видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения докладов, сообщений, презентаций
органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения докладов, сообщений, презентаций
техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление

	техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению сложных хлебобулочных.	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Умение:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий,	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
	выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	определять режимы выпечки сложных мучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	оценивать качество готовой продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ.

	Оценка качества готовых изделий органолептически
Знание	
ассортимента сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий,	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, изготовление таблиц
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем
видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
требований безопасности к производству,	работы на уроке, составление и

	укладке, упаковке, маркировке и хранению сложных мучных кондитерских изделий;	разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем.
	актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Умение:	
	По органолептическим показателям оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
	выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	определять режимы выпечки мелкоштучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	оценивать качество готовой продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	Знание:	
	ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление	

	приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	таблиц
	требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий,	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление таблиц
	правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление таблиц
	методов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	температурных режимов и правил приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, изготовление таблиц
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	органолептических способов определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	техники и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	актуальных направлений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
Организов	Умение	

ывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
	определять технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	оценивать качество и безопасность готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	<b>Знание</b>	
	ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций	
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, изготовление таблиц	
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,	

приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	составление технологических карт и технологических схем
основных критериев оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, изготовление таблиц
методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
температурного режима и правил приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, изготовление таблиц
вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, изготовление машинно-аппаратурных схем
технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
органолептических способов определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, изготовление таблиц.
техники и вариантов оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
требований к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, изготовление таблиц
актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем