


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

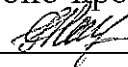
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Голоконникова
от «15» февраля 2019 г.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Смирнова Н.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** и соответствующих компетенций:

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.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного

питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

Иметь практический опыт:

- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 470 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **222 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **148 часов**;

самостоятельной работы обучающегося - **108 часов**;

производственной практики - **144 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать процесс заказывания и получения продуктов на производство
ПК 4.2	Организовывать процесс контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции
ПК 4.3	Организовывать процесс контроля качества приготовления продукции
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.5	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.6	Организовывать и проводить приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.7	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	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	7	8
ПК 01	Раздел 1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	94	94	26		
ПК 02	Раздел 2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	63	63	28		
ПК 03	Раздел 3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	28	28	0		
ПК 04	Раздел 4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	27	27	10		
	Учебная практика	78			78	
	Производственная практика	72				72
	Самостоятельная работа	108				
	Всего:	470	212	64	78	72

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 работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		212/64	
Раздел 1 Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		9/4	
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные мучные кондитерские изделия		4	
1. Характеристика предприятий общественного питания, характеристика мини пекарен, организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия			
Практическая работа 1,2 Охрана труда в кондитерском цехе Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3 1 2	
Тема 1.2. Техническое оснащение предприятий, выпускающих и реализующих сложные мучные кондитерские изделия		3	
1. Механическое, тепловое, холодильное оборудование, оборудование и приборы для измерений, вспомогательное оборудование, инвентарь и приспособления, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.			
Практическая работа 3 Составление плана – схемы предприятия выпускающего хлебобулочные изделия		1	
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		2	
1. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, к личной гигиене персонала.			
Раздел 2 Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		25/8	

Тема 1.4. Виды сырья. Классификация сырья по назначению, подготовка и хранение для производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	25	
1. Характеристика муки, крахмала, сахара и сахаропродуктов, соли, биологических и химических разрыхлителей, молока и молочных продуктов, масла и жиров, яиц и яичных продуктов, пищевых ароматизаторов, пряностей, пищевых кислот, красителей, желирующих веществ, орехов, масличных семян, плодово-ягодных продуктов.	21	
2. Пищевые смеси промышленного производства	2	
3. Понятие о дезинфекции, дезинфекции и дератизации	2	
Практическая работа 4, 5, 6, 7	8	
Подготовка основного сырья к производству	2	
Органолептическая оценка муки	2	
Определение количества клейковины в пшеничной муке	2	
Определение качества клейковины пшеничной муки	2	
Раздел 3 Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	34/14	
Тема 1.5. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	32	
1. Технологические этапы приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18	
2. Виды теста для приготовления сложных	8	
3. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	1	
4. Фарши и начинки	1	
5. Сложные сдобные хлебобулочные изделия	2	
6. Праздничный хлеб	2	
Практическая работа 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14		
Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Расчёт количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Расчет упека, припека и выхода готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
Составление технологических схем и сырьевых ведомостей для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4 2	
Разработка технико-технологических карт для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
Обработка схемы плетения на жгутах	2	
Обработка схемы плетения на соленом тесте	2	
Контрольная работа	2	

Раздел 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16/18	
Тема 1.6. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс приготовления		
1. Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, кремов, помады, желе, глазурей, муссов, карамели, марципана, сахарной мастики, пралине, посыпок. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	16	
Практическая работа: 15, 16, 17, 18, 19	10	
Приготовление сиропов- для промочки, кофейного, инвертного сиропа, органолептическая оценка сиропов	2	
Приготовление сложных украшений из отделочных полуфабрикатов - масляного и белкового крема	2	
Приготовление королевской глазури	2	
Приготовление сахарной мастики и изделий	2	
Приготовление цветов в английской технике	2	
Раздел 5 Приготовление выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	23	
Тема 1.7. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	21	
1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	2	
2. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального, пряничного, крошкового, слоеного, из слоеного, из тюлипного теста.	17	
3. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов	2	
Практическая работа: 20, 21, 22, 23		
Приготовление бисквитного полуфабриката	2	
Приготовление песочного полуфабриката	2	
Приготовление воздушного полуфабриката	2	
Приготовление заварного полуфабриката	2	
Контрольная работа	2	
Раздел 6 Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	26	
Тема 1.8. Технологический процесс приготовления тортов и пирожных	26	

1. Технология приготовления бисквитных, песочных, воздушных, заварных, миндальных, крошковых, десертных, слоеных пирожных	7
2. Технология приготовления бисквитных, песочных, воздушных, вафельных, миндальных, слоеных тортов. Хранение и транспортирование тортов и пирожных.	7
3. Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий	5
4. Технология приготовления праздничных тортов. Способы и приемы отделки праздничных тортов.	7
Практическая работа: 24, 25, 26, 27	
Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2
Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов, составление акта контрольной отработки	4
Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления отделочных полуфабрикатов	4
Составление проекта рецептуры на детские торты	4
Составление проекта рецептуры на свадебные торты	4
Составление рецептов на мелкоштучные кондитерские изделия	2
Тема 1.9. Изделия с пониженной калорийностью	5
1. Характеристика изделий и полуфабрикатов для изделий с пониженной калорийностью	2
2. Изделия с отварными протертыми овощами, фруктовыми пастами и крупкой	1
3. Приготовление рулетов, пирогов, тортов, пирожных, коврижек, коржиков, батончиков, кексов	1
Практическая работа: 28, 29	
Составление	
Тема 2. Приготовление восточных кондитерских изделий	2
Раздел 7 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	5
Тема 2.1. Качество кондитерской продукции и контроль над ней	
1. Методы и задачи лабораторного контроля	2
2. Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий, отбор средних проб, исследование готовых кондитерских изделий	3
Контрольная работа	2
Дифференцированный зачет	2
ВСЕГО	470

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- социально - экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

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

учебного кулинарного цеха;

учебного кондитерского цеха;

залов:

- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
- актового зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

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

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

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

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Средства обучения:

Технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного кулинарного, кондитерского цеха):

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. ФЗ.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
2. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
3. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
5. ГОСТ Р 50935 - 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 53106 - 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
9. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
10. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2013г. (с последующими изменениями и дополнениями).
11. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
12. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Киев, «А.С.К.», 2002.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва, 2007.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - К.: ООО ИЗД. Арий, 2009.

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные изделия из дрожжевого теста: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия», 2016
2. Ермилова С.В. Мучные изделия из бездрожжевого теста: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия», 2016
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия». 2016
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник - М.: ОИЦ «Академия». 2016
4. Бурчакова И.Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебник – М., 2018

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013.
2. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2012.
6. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. - М.: ФОРУМ, 2013.
7. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2013.
8. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
9. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2014.

11. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
12. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия».2013.
13. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.
14. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2013.
15. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. 13. Шестакова Т.И.
16. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов Феникс, 2012.
17. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. - М. Издательский центр «Академия», 2012.
18. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес»
19. Гастрономъ. - М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
20. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
21. РесторановедЪ. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
22. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru
10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий планируется в соответствии с учебным планом колледжа.

Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

Эстетика и дизайн в оформлении продукции

Оборудование предприятий общественного питания.

В рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий проходит освоение обучающимися программы производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано на базовых предприятиях общественного питания. Во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся имеют доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля и специальности.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

- осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения графики прохождения практики;
- несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
- знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Организовывать процесс заказывания и получения продуктов на производство	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; - определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; - рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; - составлять заказ в письменном виде; - планировать время доставки продуктов; - передавать заказ на продукты по телефону; - уточнять исполнение заказа по телефону; - проверять документацию на поступившие продукты; - проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; - разрабатывать мероприятия по обеспечению качества приготовления продукции производства; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и 	Итоговый контроль сравнение с эталоном, комплексная экспертная оценка

	<p>полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства 	
<p>ПК 4.2 Организовывать процесс контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для безопасного приготовления продукции; - выявлять риски в области безопасности приготовления продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности готовой продукции производства; - инструктировать персонал о способах обеспечения безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их доставке; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при погрузочно-разгрузочных работах; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при хранении сырья и полуфабрикатов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при дефростации замороженных продуктов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при первичной обработке продуктов и приготовлении полуфабрикатов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов в процессе приготовления и оформления блюд/изделий; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности готовой продукции производства в процессе разогревания блюд 	<p>Итоговый контроль – комплексная экспертная оценка практических заданий</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать процесс контроля качества приготовления продукции производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по обеспечению качества приготовления продукции производства; 	<p>Итоговый контроль - сравнение с эталоном, комплексная экспертная оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства; - проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства - продукции производства; проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства; - заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства; - общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству - выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства; - отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства. 	
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - применение оборудования, инвентаря, посуды приспособлений для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснование выбора и применение способов решения профессиональных задач в соответствии с документацией; - проведение органолептической оценки качества. 	Защита лабораторной работы. Итоговый контроль – комплексная экспертная праздничного хлеба. Оценка практических заданий по профессиональному модулю.
ПК 4.5 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	Оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной и

изделий и праздничных тортов.	- организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.	производстве иного практик. Устный опрос.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.	Оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практик. Устный опрос.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК – 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности анализировать производственные ситуации, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 4. Осуществлять поиск и использование информации,	- нахождение и использование информации для эффективного	Оценка самостоятельной работы. Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	выполнения профессиональных задач	практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка самостоятельной работы. Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и клиентами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация навыков организовывать рабочие места для осуществления технологических процессов	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 были изменения и дополнения не
вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и дополнения не
вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491865 2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

		Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899	
--	--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-