

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р. п. Павловка 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)

Председатель Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

«14» 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

«24» 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	34

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 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-

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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;
- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление 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 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 качества 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 режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Знать:

- Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные 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 и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего **600** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **528** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **352** часа;

из них практических занятий – **168** часов

самостоятельной работы обучающегося – **176** часов;

учебной практики **36** часов.

учебной и производственной практики **36** часов.

Содержание модуля направлено на формирование общих и профессиональных компетенций

ОК 1

- *Значимость многообразия разных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для потребителей.. Глава 1 Тема 1.1.*
- *Значимость многообразия сложных отделочных полуфабрикатов для потребителей..*

Глава 1 Тема 1.4

- *Значимость многообразия мучных кондитерских изделий для потребителей..*

Глава 2. Тема 2.1.

ОК 2

- *Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов*

Глава 1. Тема 1.9

- *Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.*

Глава 1. Тема 1.10

- *Типовые методы и способы выполнения работы при приготовлении . сложных мучных кондитерских изделий.*

Глава 2 Тема 2.6

ОК 3.

- *Стандартные и нестандартные ситуации при проведении технологического процесса приготовления изделий.*

Глава 1. Тема 1.11, Глава 2 Тема 4

ОК 4.

- *Информация по актуальным направлениям в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.*

Глава 2 Тема 3

ОК 5

- *Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием..*

Глава 2 Тема 9

ОК 6, ОК 7.

- *Выполнение лабораторных работ № 1-№ 15 коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.*

ОК 8

- *Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства..*

Глава 2. Тема 3.3.

ОК 9

- Классификация средств механизации и автоматизации на ПОП.

Глава 2. Тема 9.

ОК 10

- Профессиональные знания при исполнении воинской обязанности

Глава 1. Тема 1.6.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **4. 3. 8. 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	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать 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	Организовать 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 личного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, 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 личного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел Технология процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.						
ПК 4.1. ПК 4.4.	1.Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.	176	117	48	59		
ПК 4.2. ПК 4.3.	2.Технология приготовления сложных мучных кондитерских. изделий.	352	235	120	117		
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Учебная практика и производственная часов	72				36	36
	Всего:	600	352	168	176	36	36

3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
Раздел 1.		528	352	176	
МДК .04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>Уметь:</p> <p>Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>Применять коммуникативные умения;</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знать:</p> <p>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных</p>	528	352	176	

	<p>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 и отделочных полуфабрикатов; Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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, сложных отделочных полуфабрикатов; Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов; Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.</p>				
<p>1.Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.1 ПК 4.4</p>		176	117	59	2

Тема 1.1 Ассортимент сложных хлебобулочных изделий ОК 1	Содержание	6	4	2	2	
	1 Ассортимент хлеба и хлебных изделий: хлеб из ржаной муки и из смеси разных сортов муки, хлеб из пшеничной муки. <i>Значимость многообразия разных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для потребителей.</i>	1	1	-	2	
	2 Пищевая ценность хлеба и его качество: биологическая, энергетическая. Улучшение качества хлеба: технологические мероприятия, применение хлебопекарных улучшителей, пищевых добавок.	1	1	-	2	
	3 Хлебобулочные изделия диетические: предназначенные для лечебного и профилактического питания.	1	1	-	2	
	4 Лечебные изделия и для разных возрастных групп населения:	1	1	-	2	
Самостоятельная работа ФРЭС. Мини-исследование ассортимента хлебобулочных изделий в торговых предприятиях г. Ульяновска.		2		2	2	
Тема 1.2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	Содержание	15	10	5		
	1 1.2.1 Основное сырье для приготовления хлеба. Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	1	1	-	2	
	2 Различные виды муки ,отрубей ,и зерновых добавок.	1	1		2	
	3 Дрожжи хлебопекарные.	1	1	-	2	
	3 Вода и соль.	1	1			
	4 1.2.2. Дополнительное сырье для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Сахар, заменители сахара, мед, патока. Яйца и яичные продукты.	1 1	1 1	-	2	
	5 Молоко и молочные продукты. Жиры. Требования к качеству сырья и материалов.	1 1	1 1	-	2	
	Практическое занятие № 1.Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.		2	2	-	
Самостоятельная работа студентов. Доработка конспекта лекции с применением дополнительной литературы.		5		5	2	
Тема1.3. Основные технологические процессы и операции при производстве сложных хлебобулочных	Содержание	6	4	2		
	1 Приготовление хлеба.	1	1			
	2 Приготовление хлебобулочных изделий.	1	1			
	Практическое занятие № 2 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий.		2	2		2
	Самостоятельная работа студентов. Составление схем производства хлеба		2		2	2

изделий.					
Тема 1.4.	Содержание	6	4	2	
Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	1 Сиропы ,помады ,желе.	1	1		2
	2 Кремы и смеси .. <i>Значимость многообразия сложных отделочных полуфабрикатов для потребителей..</i>	1	1		
	Практическое занятие № 3 Составить классификацию отделочных полуфабрикатов.	2	2		
	Самостоятельная работа студентов. Оформление наглядных пособий	2		2	2
Тема 1.5 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	Содержание	6	4	2	
	1 Основные продукты.	1	1		2
	2 Дополнительные ингредиенты.	1	1		2
	Практическое занятие № 4 Характеристика сырья и дополнительных материалов.	2	2		
	Самостоятельная работа студентов Работа над конспектом лекции.	2		2	2
Тема 1.6.Основные технологические процессы и операции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	Содержание	6	4	2	
	1 <i>Профессиональные знания при исполнении воинской обязанности</i> Подготовка сырья и полуфабрикатов.	1	1		2
	2 Обработка сырья и полуфабрикатов.	1	1		2
	Практическое занятие № 5 Составление технологических схем производства сложных отделочных полуфабрикатов.	2	2		
	Самостоятельная работа студентов Работа над конспектом лекции.	2	2		2
ОК 10					
Тема 1.7. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и	Содержание	6	4	2	
	1 Методы контроля качества сырья.	1	1		2
	2 Методы контроля качества вспомогательных материалов.	1	1		2
	Практическое занятие № 6 Органолептическая оценка качества сырья.	2	2		
	Самостоятельная работа студентов. Подготовка тезисов по теме «Виды сырья»	2		2	2

отделочных полуфабрикатов.					
Тема 1.8. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Содержание	33	22	11	2
	1 Оборудование для подготовки сырья перед пуском в производство. Просеиватели. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1	1	-	2
	2 Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения. Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	3	3	-	2
	3 Оборудование для приготовления и обработки теста. Машины для приготовления и раскатки теста, Взбивальные машины и механизмы. Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1 1 1 1	1 1 1 1	-	2
	4 Машины для формования теста . Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1 1 1 1	1 1 1 1	-	2
	5 Оборудование для выпечки изделий и производственный инвентарь. Жарочно- пекарское оборудование. Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	1 1	1 1	-	2.
	6 Производственный инвентарь.	1	1		2
	7 Техника безопасности на участках приготовления хлебобулочных изделий. Техника безопасности на участках приготовления отделочных полуфабрикатов. Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.	1 1 1	1 1 1	-	2
	Практическое занятие № 7 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.	4	4		
	Самостоятельная работа обучающихся . Подготовка презентаций «Современные виды оборудования»	11	-	11	2
Тема 1.9. .Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	Содержание	36	24 / 16	12	2
	1 1.9.1.Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство. Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание. процеживание, приготовление сиропов.	1	1	-	2

ОК 2 ОК 6		<i>Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</i>				
	2	Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов , жира.	1	1	-	2
	3	1.9.2.Технология приготовления. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.	1 1	1 1		2 .
	Лабораторная работа 1.		6	6		
	Лабораторная работа 2.		6	6		
Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам Составление отчёта.		12		6 6	2	
Тема 1.10. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.	Содержание		36	24	12	2
ОК 2 ОК 6.	1	Различные технологии и способы приготовления хлеба: однофазный, многофазный, ускоренный. <i>Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.</i>	1	1	-	2
	2	Требования, предъявляемые к качеству хлеба: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.	1	1	-	2
	3	Различные технологии и способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий	1	1	-	2
	4	Требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.	1	1	-	2
	5	Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий	1	1	-	2
	6	Сроки и режим хранения и реализации готовых изделий.	1	1	-	2
	Лабораторная работа 3.Приготовление хлеба 4.Приготовление сложных хлебобулочных изделий 5.Приготовление праздничного хлеба		18	6 6 6	-	
	Самостоятельная работа обучающихся . Подготовка к лабораторным работам. Составление отчёта.		12	-	6 6	2 2
Тема 1.11.	Содержание		33	22	11	2

Технохимический контроль приготовления хлебобулочных изделий. ОК 3.	1	<i>Стандартные и нестандартные ситуации при проведении технологического процесса приготовления изделий.</i> Органолептическая оценка. Физико-химическая оценка	2 2	2 2		2 17.12
	2	Контроль свойств полуфабрикатов. Контроль технологического режима.	2 2	2 2		2
	3	Показатели качества готовых изделий. Дефекты и болезни хлеба.. Виды стандартов. Виды нормативной документации.	2 2 2 2	2 2 2 2		2
Зачет.	Формы лабораторных журналов, первичных документов.		3	2		2
	Урок контроля и оценки ПК 4.1,ПК4.4.		2	2		2
	Практическое занятие №8 Составление схемы технохимического контроля приготовления хлебобулочных изделий.		2	2		
	Самостоятельная работа Подготовка к экзамену		11		11	2
2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. ПК 4.2 ПК 4.3			352	235	117	2
Тема 2.1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий ОК 1 ОК 2	Содержание		9	6	3	2
	1	<i>Типовые методы и способы выполнения работы при приготовлении . сложных мучных кондитерских изделий</i> Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество.	2	2		2
	2	Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. <i>Значимость многообразия мучных кондитерских изделий для потребителей..</i>	2	2		2

	Практическое занятие № 9 Составление ассортимента мучных кондитерских изделий для ПОП.	2	2		
	Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятию.	3		3	2
Тема 2.2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание	12	8	4	
	1 Виды, показатели качества: органолептические, физико-химические, показатели безопасности.	2	2	-	2
	2 Условия хранения сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	2	2		2
	3 Приготовление полуфабрикатов	2	2		2
	Практическое занятие № 10 Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	2	2	-	
	Самостоятельная работа Подготовка наглядного пособия	4	-	4	2
Тема 2.3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание	9	6	3	
	Показатели качества основных продуктов.	2	2		2
	Требования к качеству дополнительных ингредиентов и вспомогательных материалов	2	2		
	Практическое занятие № 11 Определение органолептических показателей качества сырья.	2	2		
	Самостоятельная работа Подбор и конспектирование литературы по современным видам сырья.	3		3	2
Тема 2.4. Основные технологические операции и процессы при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	15	10	5	2
	1 Классификация теста. Способы разрыхления теста.	1 1	1 1		2
	2 Разделка теста. Выпечка тестовых заготовок.	1 1	1 1		2
	3 Отделочные полуфабрикаты и украшения. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.	2 2	2 2		2
	Практическое занятие № 12 Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий.	2	2		2
	Самостоятельная работа Самостоятельное изучение различных вариантов оформления мучных кондитерских изделий.	5		5	2
Тема 2.5.	Содержание	6	4	2	

Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	1	Назначение, устройство , принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.	1	1	-	2 18.02
	2	Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.	1	1	-	2
	Практическое занятие № 13 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.			2		
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение Виды производственного инвентаря.		2		2	2
Тема 2.6. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. ОК 6	Содержание		105	70	35	2
	1	Основные технологические процессы и операции.	2	2		2
	2	Приготовление выпеченных полуфабрикатов.	2	2		2
	3	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2	2		2
	4	Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных	2	2		2
	5	Требования , предъявляемые к качеству тортов и пирожных.	2	2		2 .
	6	Правила проведения бракеража.	2	2		2
	7	Основные технологические процессы и операции.	2	2		2
	8	Способы отделки и варианты оформления сдобного печенья.	2	2		2
	9	Требования , предъявляемые к качеству сдобного печенья.	2	2		2
	10	Правила проведения бракеража.	2	2		2
	11	Основные технологические процессы и операции.	2	2		2
	12	Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек.	2	2		2
	13	Требования ,предъявляемые к качеству пряников.	2	2		2

	1 4	Правила проведения бракеража.	2	2		2
		Лабораторные работы	42	42		
		6,7 Приготовление тортов.	12	12		
		8. Приготовление пирожных.	6	6		
		9. Приготовление сдобного печенья.	6	6		
		10. Приготовление пряников, коврижек.	6	6		
		11. Приготовление кексов.				3
		12. Приготовление изделий пониженной калорийности.	6	6		3
		Самостоятельная работа	35		7	2
		Подготовка к лабораторным работам.			8	2
		Подготовка к зачету			20	2
		Подготовка к экзамену.				
Зачет		Зачетное занятие	1	1		2
Тема 3. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		<i>ОК 4. Информация по актуальным направлениям в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</i>	51	34	17	
3.1. Детское питание.		Содержание				
	1	Ассортимент изделий для детского питания.	2	2		2
	2	Особенности приготовления изделий для детского питания. в образовательных учреждениях г. Ульяновска.	2	2		2
3.2. Диетическое питание.		Содержание				
	1	Ассортимент изделий для диетического питания.	2	2		2
	2	Особенности приготовления изделий для диетического питания. на ПОП г.	2	2		2

		Ульяновска.				
3.3 Научно-технический прогресс и его направления в ОП		Содержание				
	1	Основные направления НТП в отрасли. ОК 8	2	2		2
	2	Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства	2	2		2
3.4. Русская кухня ОК 6		Содержание				
	1	Ассортимент мучных кулинарных изделий.	1	1		2
	2	Приготовление фаршей и начинок	1	1		2
	3	Приготовление пирожков, пирогов, кулебяк, расстегаев.	1	1		2
	4	Приготовление праздничного хлеба	1	1		2
		Лабораторные работы				
		13. Приготовление изделий для детского питания.	6	6		
		14. Приготовление изделий для диетического питания.	6	6		
		15. ФРЗС Приготовление мучных кулинарных изделий русской кухни на ПОП г. Ульяновска.	6	6		
		Самостоятельная работа Подготовка к лабораторным работам Подготовка сообщений по детскому питанию Подготовка сообщений по диетическому питанию Написание реферата Работа над конспектом лекции	17		6 2 2 6 1	2 2 2 2 2
Тема 4. Организация контроля качества кулинарной продукции. ОК 3.		Содержание	48	32	16	
	1	<i>Стандартные и нестандартные ситуации при проведении технологического процесса приготовления изделий</i> Формирование системы качества в ОП.	2	2		22
	2	Маркетинг.	2	2		2
	3	Разработка технических требований к продукции, стандартов предприятия.	2	2		2
	4	Материально –техническое снабжение.	2	2		2
	5	Метрологический контроль.	2	2		2
	6	Организация санитарного контроля на предприятии.	2	2		2
	7	Разработка производственных процессов.	2	2		2
	8	Контроль проверки качества кулинарной продукции.	2	2		2
		Практические занятия				2
	Практическое занятие № 14. Проектирование системы качества на ПОП.	4	4		2	

	Практическое занятие № 15. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.	4	4		2
	Практическое занятие № 16. Изучение маркетинга, поиск рынков.	4	4		2
	Практическое занятие № 17. Планирование производственного контроля на предприятии.	4	4		2
	Самостоятельная работа Учебно- исследовательская работа. Составление отчета о работе.	16		16	2
Тема5. Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий.	Содержание	30	20	10	2
	1 Классификация кондитерских цехов	2	2		2
	2 Организация рабочих мест.	2	2		2
	3 Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2	2		2
	4 Хранение и реализация готовых изделий.	2	2		
	5 Моечное отделение кондитерского цеха.	2	2		2
	6 Организация труда.	2	2		2
	Практическое занятие № 18 1.Оснащение технологическим оборудованием рабочих мест в кондитерском цехе. 2.Проектирование взаимосвязи отделений кондитерского цеха.	8 4 4	8 4 4		
	Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятию Подготовка индивидуальных отчетов по практическим занятиям. Работа над конспектом.	10		4 4 2	2
	Тема 6. ФРЗС Ресурсосберегающие технологии.	Содержание	12	8	4
1 Рациональные формы организации производства.		2	2		2
2 ФРЗС Эффективность коммерческой деятельности и методы ее измерения. на ПОП г. Ульяновска.		2	2		2
Практическое занятие №19 Составление классификации всех видов ресурсов		4	4		
Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятию.		2		2	2
Тема 7. ФРЗС Питание фаст-фуд.	Содержание	15	10	5	2
	1 Концепции фаст-фуда.	2	2		2
	2 ФРЗС Формат предприятий фаст –фуда. В г. Ульяновске.	2	2		2
	3 Профессиональное оборудование для фаст- фуда.	2	2		2
	Практическое занятие №20 Составление перечня рабочих мест на предприятии	4	4		
	Самостоятельная работа Мини-исследование о питании фаст-фуд.	5		5	2

	Составление индивидуальных отчетов.				
Тема 8. Изыски мировой кулинарии.	Содержание	12	8	4	2
	1 Характеристика особенностей иностранных кухонь	2	2		2
	2 Приготовление праздничного хлеба для иностранных туристов.	2	1		2
	3 ФРЗС Приготовление хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий народов Поволжья.	2	1		2
	Практическое занятие № 21 Составление ассортимента изделий для приема иностранных туристов.	4	4		
	Самостоятельная работа Составление сообщений	4		4	2
Тема 9. Автоматизация ресторанного бизнеса ОК 5	Содержание	27	18	9	2
	Механизация и автоматизация ресторанный бизнеса	2	2		2
	Зачет	2	2		2
	Практическое занятие № 22 Ознакомление со средствами автоматизации производственных процессов. Практическое занятие № 23. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.	14	4 10		
	Самостоятельная работа Подготовка к экзамену	9		9	
Учебная и производственные практики		72			
Учебная практика Выполнение работ <u>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий</u> разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным, безопарным и ускоренным способами; -контроль качества полуфабрикатов и технологического режима; -разделка теста и формование сложных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.); -контроль режима расстойки и выпечки		36			

<p>тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий.</p> <p><u>Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба</u> - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -расчет выхода сдобных изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование сложных изделий(ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей и караваев) -оформление поверхности изделий; -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий.</p> <p><u>Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов</u> разработка ассортимента; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов; -контроль качества полуфабрикатов;</p>				
---	--	--	--	--

<p>-разделка теста и формование ; -контроль режима выпечки тестовых заготовок; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.</p> <p><u>Оформление сложных мучных кондитерских изделий</u></p> <p>подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме и размерам; -монтаж рисунка из мелких деталей; -оформление высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов; -контроль качества полуфабрикатов; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий</p> <p><u>Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</u></p> <p>- разработка ассортимента мелкоштучных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление кондитерского теста различными способами в зависимости от вида теста и ассортимента; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование мелкоштучных изделий (кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек); -контроль режима выпечки; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции;</p>				
--	--	--	--	--

<p>-контроль режима хранения готовых изделий</p> <p><u>Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении</u></p> <p>-подборка технологических схем приготовления;</p> <p>-составление технологических карт и сырьевых ведомостей;</p> <p>-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>-выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра);</p> <p>-приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного);</p> <p>-контроль качества полуфабрикатов;</p> <p>-оформление поверхности изделий;</p> <p>-контроль качества готовой продукции;</p> <p>-контроль режима хранения готовых изделий.</p>				
<p>Производственная практика</p> <p>выполнение работ</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <p>-приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>-приготовления сдобных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.)</p> <p>-приготовления сложных сдобных изделий и праздничного хлеба (ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей, куличей и караваев)</p> <p>приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>-приготовления выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов (бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов</p> <p>-оформления сложных мучных кондитерских изделий (высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов)</p> <p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий(кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек</p> <p>приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении:</p> <p>-приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра);</p>	36			

-приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного);				
Всего	600	352	176	
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04.				
Дифференцированный зачёт по профессиональному модулю ПМ.04.				
Дифференцированный зачёт по профессиональному модулю ПМ.04.				
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04.				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

**«Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства»
учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха»**

Оборудование учебного кабинета - образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

1. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Год издания 2018. Кол-во страниц 288. Изд .центр «Академия»
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Изд .центр «Академия» ,2020.- 240с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2018.-216 с.
4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2018 - 394 с.
5. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2018.-298с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.:Издательский центр «Академия» ,2019.
7. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2018-559 с.
8. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .2018.-191 с.
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2019.
10. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,2018.-87 с.
11. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .2019.-493 с.

12. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018.- 320 с.
13. Цыганова Т.Б Технология хлебопекарного производства. М.:ПрофОбрИздат ,2018.-432 с.
- 14.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2019.- 446с.

Интернет-ресурсы:

1. http://ru.wikipedia.org/wiki/Fast_food
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>
3. <http://myculinary.ru/>
4. <http://www.ivs-company.ru/services/restaurant/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

При реализации ПМ. 01 предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Данный модуль осваивается четвёртым в профессиональном цикле.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечивается *педагогическими кадрами*, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* имеют 4-5 разряд, обладают опытом работы в организациях, соответствующих профилю, ежегодно проходят стажировку. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	Проведение органолептической оценки качества продуктов.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	Составление технологических схем приготовления изделий.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Соблюдение правил ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации оборудования.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Соблюдение технологических инструкций по приготовлению изделий.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике
Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Соблюдение технологических инструкций по приготовлению изделий.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Применять коммуникативные умения;	Выполнение лабораторных работ.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	Владение способами и приемами приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	Владение приемами оформления отделочными полуфабрикатами кондитерских изделий.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Определять режимы хранения	Соблюдение технологических	- наблюдение и оценка при

отделочных полуфабрикатов.	режимов хранения отделочных полуфабрикатов.	выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.
Знания: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Составление ассортиментного перечня изделий.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Определение показателей качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Соблюдение технологических рецептур и норм закладки сырья.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;	Владение методами контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;	Составление технологических инструкций по приготовлению изделий.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Соблюдение технологических режимов приготовления изделий.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ; - устный опрос - тестирование
Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных	Соблюдение производственных рецептур и норм закладки сырья.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

полуфабрикатов;		
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;	Соблюдение правил ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, учебной и производственной практике.
Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;	Овладение технологией приготовления изделий.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;	Владение техникой и вариантами оформления изделий.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Соблюдение технологических режимов хранения изделий.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	Разрабатывание новых видов изделий с использованием нетрадиционных видов сырья.	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

Результат (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных	Знание нормативно-технической документации	- проверка решения ситуационных задач.

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий	- проверка решения ситуационных задач. - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.	- проверка решения ситуационных задач. - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использованию их в оформлении.	- проверка решения ситуационных задач. - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04.		
Дифференцированный зачёт по профессиональному модулю ПМ.04.		
Дифференцированный зачёт по профессиональному модулю ПМ.04.		
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04.		

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	проявление интереса к своей будущей профессии	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность принятия решений	-наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике .
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации. При выполнении тех или иных видов работ.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	- проявлять ответственность	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических,

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных работ; - оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.

Разработчики:

ОГБПОУ ТТП преподаватель специальных дисциплин

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)