

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

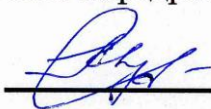
(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент:

Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление 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.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

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

иметь практический опыт:

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

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

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
контроля качества и безопасности готовой продукции;
организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

знать:

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

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технология 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 программы профессионального модуля:

всего – 372 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 152 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 76 часов;

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 1. Классификация сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18	10				8		-	-
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 2. Сырье: новые виды и требования к качеству	22	10				12		-	-
ПК 4.1	Раздел 3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	51	36	24			15		-	
ПК 4.2	Раздел 4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	59	44	24			15			
ПК 4.3	Раздел 5. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	56	42	22			14			
ПК 4.4	Раздел 6. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	22	10				12			
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>	144								144
	Всего:	372	152	70	-		76	-		144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.04) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		372	
МДК 01.04. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		228	
Раздел 1. Классификация сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10	
Тема 1.1 Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	4	1, 2
	1 Значение изделий из дрожжевого теста в питании. Классификация изделий из дрожжевого теста. Санитарные требования к производству изделий из дрожжевого теста. Общие технологические требования к производству изделий из дрожжевого теста.	2	
	2 Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, протекающие при замешивании и выпечке изделий из дрожжевого теста	2	
Тема 1.2 Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	6	1,2
	1 Значение изделий из бездрожжевого теста в питании. Классификация изделий из бездрожжевого теста. Санитарные требования к производству изделий из бездрожжевого теста. Общие технологические требования к производству изделий из бездрожжевого теста.	2	
	2 Способы приготовления бездрожжевого теста. Процессы, протекающие при замешивании и выпечке изделий из бездрожжевого теста	4	
Раздел 2. Сырье: новые виды и требования к качеству		10	
Тема 2.1	Содержание	6	1,2

Виды сырья	1	Основные виды сырья	4	
	2	Дополнительные виды сырья.	2	
Тема 2.2 Требования к качеству сырья	Содержание		2	1, 2
	1	Требования к качеству основного сырья.		
Тема 2.3 Пищевая ценность сырья	Содержание		2	1, 2
	1	Пищевая ценность основного сырья		
	2	Пищевая ценность дополнительного сырья		
			36	
Раздел 3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		10	1, 2
	1	Хлебобулочные изделия и праздничный хлеб: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления.	4	
	2	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.	6	
			2	2
Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание			
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	Лабораторная работа		12	2,3
	1	Приготовление изделий из дрожжевого теста	6	
	2	Сдобные хлебобулочные изделия	6	
	Практическая работа		12	
	1	Составление схем приготовления теста	4	
	2	Расчет воды для замеса теста заданной влажности»	4	
	3	Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение входа готовых изделий	4	
Раздел 4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			44	
Тема 4.1. Технологические процессы и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и	Содержание		16	1, 2
	1	Сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления.	2	
			2	

праздничных тортов	2	Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.	12	
Тема 4.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		2	2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	Лабораторная работа		18	2,3
	1	Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста	6	
	2	Бисквитные изделия	6	
	3	Изделия пониженной калорийности	6	
	Практическая работа		6	
	Решение ситуационных задач по определению упека и припека в изделиях. Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 46г).		6	
Раздел 5. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			42	
Тема 5.1. Технологические процессы и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		16	1, 2
	1	Мелкоштучные кондитерские изделия: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении.	2	
	2	Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.	12	
Тема 5.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		2	2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	Лабораторная работа		18	2,3
	1	Песочные изделия	6	
	2	Заварные изделия	6	
	3	Слоеные изделия	6	
	Практическая работа		4	
	Экскурсия на предприятие пищевой промышленности		4	
Раздел 6. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов			8	

Тема 6.1. Технологические процессы и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		6	1, 2
	1	Сложные отделочные полуфабрикаты: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления.	2	
	2	Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.	4	
Тема 6.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		2	2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Зачет			4	
Контрольная работа			2	
Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме: «Ассортимент национальных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Подготовка реферата по теме: «Значение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в питании» Составление таблиц: " Классификация и ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ". Составление таблиц: "Классификация и характеристика сырья сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ". Работа в программе ОМС. Мучные кондитерские изделия. Характеристика сырья Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Подготовка реферата по теме "Новые виды сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ".. Работа в программе ОМС Замес теста и способы его разрыхления Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба " Разработка технологических карт на сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб Разработка технико-технологических карт на сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб Работа в программе ОМС Виды и способы приготовления бисквитного теста Работа в программе ОМС Виды и способы приготовления бисквитного теста Подготовка презентации по теме: «Ассортимент мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». Разработка технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты Разработка технико-технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты Решение ситуационной задачи Произвести расчет сырья и продуктов для приготовления 50 шт. пирожков сдобных печеных, с мясным фаршем. На 1 кг курника из слоеного теста с фаршем из домашней птицы, грибов, яиц, на 100 шт. коржиков из пряничного теста. На 5 кг печенья ванильного из песочного теста. На 50 шт. кексов «Столичных» из масляного бисквита. На 100 шт. язычков из слоеного пресного теста. На 10 кг торта бисквитного с масляным кремом. На 200 шт. песочных пирожных «Корзинка» с желе и фруктами. На 5 кг печенье «Курабье Бакинское» Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов "			76	

Работа в программе ОМС Технологический процесс приготовления заварного теста. Изделия из заварного теста			
Разработка технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия			
Разработка технико-технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты			
Составление таблицы Требования к качеству, сроки реализации мелкоштучные кондитерские изделия			
Составление таблицы Требования к качеству, сроки реализации сложных отделочных полуфабрикатов			
Разработка технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты			
Разработка технико-технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты			
Требования к качеству, сроки реализации сложных отделочных полуфабрикатов			
Производственная практика		144	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	
2	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	6	
3	организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	
4	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря	12	
5	оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	6	
6	контроля качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	
7	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	6	
8	организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	6	
9	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
10	оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	6	
11	контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	6	
13	разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;	6	
14	организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	6	
15	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря	12	
16	оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;;	6	
17	контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий;	6	
18	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	6	
19	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
20	оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	18	
	Подготовка отчета. Дифференцированный зачет.	6	
Экзамен квалификационный			

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления пищи, лабораторий Учебный кондитерский цех и Технологическая.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для приготовления кондитерской продукции,
- электромеханическое оборудование
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.04** предполагает обязательную производственную практику в объеме **144** часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник

технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 112 с.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 248 с. — (Профессиональное образование)

Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование)

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. - 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 336 с., 4000 экз. –гриф ФГАУ ФИРО

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А.Домарецкий.-М.: Форум, 2013.-400 с. (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО

Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.
2. Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2012-2015 гг.
3. Журнал «Ресторанные ведомости» 2012-2015 гг.
4. Журнал «Ресторатор» 2012-2015 гг.
5. Журнал «Современный ресторан» 2012-2015 гг.

интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

Университетская
библиотека online
<http://biblioclub.ru>

НЭБ КиберЛенинка

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.-гриф

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2012-2015 гг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий,

междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля должно обеспечиваться Учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

	<p>качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных;</p> <p>основные критерии оценки качества теста;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных,</p>	
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - продемонстрировать навыки требования к качеству</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен</p> <p>Зачет, контрольная работа</p> <p>Зачет</p> <p>дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>- демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен</p> <p>Зачет, контрольная работа</p> <p>Зачет дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении</p> <p>-демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен</p> <p>Зачет, контрольная работа</p> <p>Зачет дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

	<p>-демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря</p> <p>-демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать навыки и применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования</p>	
--	---	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

Разработчик:

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО
Исаева Е.Н.