

Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ «ЮЭТ»

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

г. Южноуральск, 2019г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) Южноуральский энергетический техникум

Разработчики:

Воробина О.В., преподаватель «Южноуральский энергетический техникум»


ГБПОУ «ЮЭТ»

Примерная программа рекомендована Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального и среднего профессионального образования

Заключение Совета Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального и среднего профессионального образования № 1 от «26» апреля 2011 г.

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания

Протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  И.В. Хоменко

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Заместитель директора по методической работе  И.С. Николаева

## АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Паспорт программы профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания изменен в связи с модернизацией оборудования в рамках реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Заместитель директора по учебной работе Савватеева Т.Г. Савватеева



**Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
 ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,  
 представленного  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «Южноуральский энергетический техникум»  
 ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС	де	
2.	Нумерация страниц в «Оглавлении» верна	де	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля» имеется	де	
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе	де	
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	де	
6.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен	де	
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля	де	
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС	де	
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	де	
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен	де	
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется	де	
12.	Форма таблицы 2.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы	де	
13.	Таблица 2.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена	де	
14.	Форма таблицы 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы	де	
15.	Таблица 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена	де	
16.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС	де	
17.	Наименования разделов модуля в табл. 2.1 и 2.2. совпадают	де	
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			

«25» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
18.	Раздел 3 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется	де	
19.	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен	де	
20.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен	де	
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>			
21.	Перечень учебно-лабораторного оборудования	де	
22.	Перечень учебно – производственного оборудования	де	
23.	Программное и методическое обеспечение	де	
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</b>			
24.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется	де	
25.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 2.1	де	
<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и примерное содержание профессионального модуля»</b>			
26.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	де	
27.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	де	
28.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	де	
29.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	де	
30.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	де	
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу		де	

«25» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля**  
**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,**  
**представленного**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Южноуральский энергетический техникум»**  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС	да	
2.	Нумерация страниц в «Оглавлении» верна	да	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля» имеется	да	
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе	да	
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	да	
6.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен	да	
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля	да	
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС	да	
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	да	
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен	да	
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется	да	
12.	Форма таблицы 2.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы	да	
13.	Таблица 2.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена	да	
14.	Форма таблицы 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы	да	
15.	Таблица 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена	да	
16.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС	да	
17.	Наименования разделов модуля в табл. 2.1 и 2.2. совпадают	да	
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			

«25» декабря 2019г.

И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ



№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
18.	Раздел 3 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
19.	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
20.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>			
21.	Перечень учебно-лабораторного оборудования		
22.	Перечень учебно – производственного оборудования		
23.	Программное и методическое обеспечение		
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»</b>			
24.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется		
25.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 2.1		
<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и примерное содержание профессионального модуля»</b>			
26.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
27.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
28.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
29.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу			

«25» декабря 2019г.

И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ



**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля**  
**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,**  
**представленного**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Южноуральский энергетический техникум»**

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заклЮчение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	де			
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно	де			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	де			
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	де			
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	де			
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	де			
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	де			
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	де			
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	де			
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание программы профессионального модуля»</b>					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и	де			

«25» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заклЮчение отсутствует	
	практического обучения	де			
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	де			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	де			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	де			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	де			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	де			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	де			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	де			
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	де			
19.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	де			
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
20.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	де			
21.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	де			
22.	Информационное обеспечение реализации программы включает общедоступные печатные издания	де			
23.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны (пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)	де			
24.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы	де			

«25» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или ссылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
	модуля	да			
25.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	да			
26.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	да			
27.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения	да			
28.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)	да			
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>					
29.	Перечень учебно-лабораторного оборудования	да			
30.	Перечень учебно – производственного оборудования	да			
31.	Программное и методическое обеспечение	да			
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)</b>					
	Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	да	нет		

«25» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,  
представленного  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»**

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или ссылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание программы профессионального модуля»</b>					

«25» декабря 2019г.



И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ



№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да			
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	да			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
19.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
20.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
21.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
22.	Информационное обеспечение реализации программы включает общедоступные печатные издания	да			
23.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны	да			

«25» декабря 2019г.

И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ



№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<i>(пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)</i>					
24.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля	да			
25.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	да			
26.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	да			
27.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения	да			
28.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)	да			
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>					
29.	Перечень учебно-лабораторного оборудования	да			
30.	Перечень учебно – производственного оборудования	да			
31.	Программное и методическое обеспечение	да			

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	да	

«25» декабря 2019г.

И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ





## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

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

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

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

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

**знать:**

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

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

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

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 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.

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на основании программы профессионального модуля:**

Всего – 874 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 874 часов, включая

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 440 часов;

Самостоятельной работы обучающегося – 218 часов;

Учебной и производственной практики – 216 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			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 1-4	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	60	52	18		8		-	-	
ПК 4	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	70	60	14		10			-	
ПК 1	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	120	70	24		50			-	
ПК 2	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	120	90	24		30			-	
ПК 3	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	288	168	80	20	120			-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	216								
		874	440	160	20	218			216	

**2.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**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
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация рабочего места в кондитерском цехе	<b>Содержание</b>	10	2
	1. Организация рабочего места в отделении обработки яиц.		
	2. Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.		
	3. Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов.		
<b>Тема 1.2.</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	<b>Содержание</b>	24	2
	1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. Просеивательные тестомесильные, тестораскаточные машины их безопасное использование Тестоотсадочные машины их безопасное использование		
	2. Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	3. Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование.		
	4. Пароконвектоматы, режимы работы и использование		
	5. Современное оборудование в пищевой промышленности		
	<b>Лабораторные работы</b>	18	

	1	<p>Организация рабочего места в кондитерском цехе.</p> <p>Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подбор технологического оборудования для обработки теста и полуфабрикатов</p> <p>Подбор технологического оборудования и безопасное использование для приготовления отделочных полуфабрикатов</p>		
<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b></p> <p>Поиск, выбор и анализ специальной и дополнительной литературы; работа с конспектом, составление алгоритмов</p> <p>Подготовка рефератов, составление и оформления таблиц</p>			8	
<p><b>Тематика самостоятельной работы</b></p> <p>Подготовка рефератов: «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование»; «Кондитерское оборудование» Холодильное оборудование; Современное оборудование;</p>				
<p><b>Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</b></p>			70	
<p><b>Тема 2.1.</b> Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.</p>			14	2
<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Правила приготовления кремов Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Методы приготовления. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.</p>				
<p><b>Тема 2.2.</b> Организация и проведение</p>			18	

приготовления помады, глазури, кандиры, желе, посыпки и украшений из них.	1.	Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2
	2.	Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей, кандиры, желе, посыпок, украшений из них		
<b>Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.</b>	<b>Содержание</b>		14	2
	1.	Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана, карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		14	
1.	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.			

	2.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; работа с конспектом Подготовка рефератов», сообщений, составление и оформление таблиц, схем, алгоритмов, Составление технологических и технико-технологических карт			10	
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Подготовка рефератов: «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования»				
<b>Раздел 3. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>			<b>120</b>	
<b>Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>		18	2
	1.	Общие понятия, классификация и ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		
	2.	Химический состав и пищевая ценность основного и вспомогательного сырья, новых видов сырья (сухих смесей), используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к кондитерскому производству		

	3.	Влияние технологических параметров на свойства теста. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий Влияние белков, крахмала муки на процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Применение улучшителей качества для изготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Показатели качества хлебобулочных изделий.		
<b>Тема 3.2.</b> Организация и проведение приготовления праздничного хлеба	<b>Содержание</b>		28	
	1.	Технология приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. Режим выпечки, реализации и хранения готовой продукции. Использование отделочных полуфабрикатов для приготовления сдобных кондитер-ских изделий .		2
	<b>Лабораторные работы</b>		24	
	1.	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.		
	2.	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий. Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа со сборником рецептур; конспектом Составление технологических схем, технико-технологических карт, таблиц Написание реферата; Составление презентации.			50	
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Подготовка реферата «Производство хлеба»;				

Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».			
<b>Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>		<b>120</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	34	2
	1. Общие понятия, классификация и ассортимент бездрожжевого теста и изделий из него. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		
	2. Технологический процесс приготовления сдобного пресного, песочного, заварного, бисквитного, пряничного, пресного слоеного, воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из них.		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление праздничных тортов	<b>Содержание</b>	32	2
	1. Технологический процесс приготовления бисквитных песочных, слоеных, воздушных и воздушно-ореховых тортов. Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Характеристика современных продуктов питания и применение в кондитерском производстве. Требования к безопасности хранения готовой продукции. Технологический процесс приготовления низкокалорийных тортов		
	2. Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на торты (с образованием обрезков)		
	<b>Лабораторные работы</b>	24	



	1.	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	2.	Приготовление и оформление песочных, воздушных тортов и тортов без выпечки. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа со сборником рецептов; подготовка сообщений, составление алгоритмов Составление технико-технологических карт, бракеражных таблиц, технологических схем, презентаций.			30	
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Составление бракеражных таблиц по тортам; Составление алгоритма приготовления бисквитных и песочных тортов. Ассортимент тортов.				
<b>Раздел 5. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</b>			<b>288</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Организация и проведение приготовления пирожных	<b>Содержание</b>		88	2
	1.	Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества пирожных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		
	2	Технологический процесс приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных. Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции. Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.		

		<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	70	
		<b>Практические занятия</b>		
	1.	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента.	10	
	2.	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).		
	3.	Расчет рабочей рецептуры на пирожные, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия.		
	4.	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий: «Определение содержания жира».		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов. Составление презентаций			120	
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов. Ассортимент пирожных				
<b>Тематика курсовых работ (проектов)</b> Разработка новой (авторской) рецептуры для изготовления торта повышенной сложности на основании сборника рецептур.			20	

<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</li> <li>5. Участвовать в планировании основных показателей производства.</li> <li>6. Планировать выполнение работ исполнителями.</li> <li>7. Организовывать работу трудового коллектива.</li> <li>8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</li> <li>9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</li> <li>10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции.</li> <li>11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля.</li> <li>12. Производить расчет рецептур.</li> </ol>	216	
<b>Всего</b>	<b>874</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля происходит в учебном кабинете: «Технология кондитерского производства», в учебном кондитерском цехе.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кондитерского производства»:**

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

##### **Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:**

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации; Технические средства обучения:  
кодoprojectор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.
2. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.– М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с.
3. Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М И. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.; Издательский дом «Деловая литература», 2005 -480 с.
4. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2002. 320с.
5. Матюхина З.П. «Кулинария» Учебник для начального профессионального образования М.; Издательский центр «Академия» 2006 г
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада» , 2009г-680 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Беляев М.И. Винокуров Г.А. Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания – М Экономика, 2006-184 с.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2005 – 320 с.

5. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
7. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И К.Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
8. Золинов В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: издательский центр «Академия», 1998 г.–256 с.
9. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник – М.: Мастерство 2007-432 с.
10. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н Козлова, Е.Ю. Фединишина.- 3-е издание, стереотипное.- М.: Издательский центр «Академия», 2007 -192с
11. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
12. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М : Издательский центр «Академия», 2007, – 272 с.
13. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
14. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
15. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие / Потапова И.И. Корнеева Н.В. М.; Издательский центр «Академия» 2008 – 80 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

// База данных нормативной технической документации //

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

17. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. М., 2000 г. – 224 с.

18. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории и в учебно-кулинарном цехе. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обучение в УПЦ проводится со всей группой в условиях приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кулинарную продукцию собственного производства под руководством мастера. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий. Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период на предприятиях общественного питания.



Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» рекомендуется проходить первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания»

---

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

**4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПОДДЕРЖКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ ИХ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ СОВРЕМЕННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ» ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» НАЦИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА «ОБРАЗОВАНИЕ» ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РАЗВИТИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»**

Мастерская «Кондитерское дело»

**– Учебно-лабораторное оборудование:**

- Проектор VIEWSONIC PA503S
- МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025
- МФР принтер/сканер/копир
- Экран SACTUS Wallscreen CS-PSW- 213\*213,213\*213см
- Компьютер: процессор серин Intel PENTIUM Gold 5400/DDR4/4Gb/SSD256Gb/DVD- RW/Win 10
- Монитор AOC Value Line I2080SW
- Клавиатура проводная Smurtbuy ONE 112 USB
- Мышь Perfeo проводная CLASS, 3кн, USB

**Учебно - производственное оборудование:**

- Шкаф холодильный CRYSPI UC 400
- Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05

- Весы порционные CAS SW-5
- Слайсер Hurakan HKN-HM220
- Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Фритюрница Airhot EF8
- Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Пирометр
- Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л Лкраш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Мясорубка Hurakan HKN-12CR
- Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM
- Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110
- Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35
- Стол холодильный Abat CXC-60-01-CO
- Кофемолка Cunill Brasil Grey Light

- Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный
- Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA
- Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM
- Соковыжималка APACH ACS1
- Гранитор COOLEQ SM-10
- Кофемашина
- Музыкальная система LG FH6
- Радиосистема головной микрофон
- Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

#### **Программное и методическое обеспечение:**

**1.Бурчакова, И.Ю.** 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 : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8936-5 – Текст: непосредственный.

**2.Бурчакова, И.Ю.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-8890-0 – Текст: непосредственный.

**3. Лутошкина, Г.Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

4. **Синицына, А.В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. – ISBN 978-5-4468-7220-0 – Текст: непосредственный.
5. **Счесленок, Л.Л.** Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-7804-8 – Текст: непосредственный.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь оборудование для обработки приготовления блюд в соответствии правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Квалификационный экзамен		

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- верная оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- быстрое решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- правильное использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- качественное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> <li>- проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- качественная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- адекватный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	- качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть использованы при	Интерпретация результатов наблюдений за



полученных профессиональных знаний (для юношей).	прохождении воинской службы	деятельностью обучающегося
--	-----------------------------	----------------------------

Разработчики:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель



О.В.Воронина

Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель



И.В. Хоменко

АО «Тандер»

зав. Производством

Е.А. Ложкина