

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 12:06:52

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
кондитерских изделий**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Челябинск 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22.05.2020 г.

Автор-составитель: Вьюнова О.В.

Согласовано с представителем работодателя:
ООО «Малахит», директор

К.О. Хомутянская

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 7
3. Условия реализации программы профессионального модуля 16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 17

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий обучающийся 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 программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

- 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.

Профессиональные компетенции (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.

Личностные результаты(ЛР):

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Удовлетворяющий гигиенические и эстетические потребности клиента в соответствии с оказываемой услугой и запросами потребителя	ЛР 22
Обеспечивающий соблюдение требований технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики	ЛР 23
Соблюдающий требования к внешнему виду и культуре поведения работников индустрии красоты	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.
			Обучение по МДК			Практическая подготовка			Консультации, час.		
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./ практические занятия	Курсовых работ	Лаб. раб./ практические занятия			
1	2	3		4	5				6	7	8
ОК 1 - 9 ПК4.1 -3.4	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	345	230	138	10	138				115	
	УП.03 Учебная практика	72					72				
	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	180						72			
	ПМ.04. Эк Экзамен по профессиональному модулю										
	Всего:	597	230	138	10	138	72	72		115	

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

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4	5
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
4 семестр				
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов				
Тема 1 Организация технологического процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание учебного материала Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Виды дрожжевого теста. Технологическое оборудование, инвентарь используемые для приготовления дрожжевого теста. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Порядок и правила подготовки сырья к производству. Способы разрыхления теста. Замес теста и способы его приготовления Технология приготовления несладких, сладких фаршей и начинок.	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема.1 Технология приготовления дрожжевого безопарного теста	Содержание учебного материала Характеристика дрожжевого безопарного теста. Сырье, рецептура, технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству.	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 3 Технология приготовления дрожжевого опарного теста.	Содержание учебного материала Характеристика дрожжевого опарного теста. Сырье, рецептура, технология приготовления дрожжевого опарного теста. Требования к качеству	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 4 Дрожжевое слоеное тесто.	Содержание учебного материала Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. 2 2 Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. 3 Требования к качеству готовой продукции.	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 5	Содержание учебного материала	3		ОК 1 - 9

Изделия жареные в жире	Технология приготовления изделий, жаренных в жире. Режим жарки. Ассортимент изделий, требования к качеству	3		ПК 4.1 - 4.4
Тема 6 Хлебные и хлебобулочные изделия.	Содержание учебного материала	56		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Приготовление пшеничного теста различными способами. Технология приготовления праздничного хлеба, особенности оформления. Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полуоткрытые, закрытые и фигурные, правила оформления. Особенности приготовления осетинских пирогов. Требования к качеству. Приготовление ржаного теста и изделий из него. Диетические хлебобулочные изделия. Рецепттура, технология приготовления. Требования к качеству.	4		
	Практические занятия и лабораторные работы	30	30	
	Практические работа №: Национальные хлебобулочные изделия. Европейские хлебобулочные изделия. Проведение экспериментальных испытаний по определению упека и выхода готовых изделий. Расчет унифицированных и производственных рецептур Лабораторные работы: «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него». «Приготовление хлебных изделий» «Приготовление осетинских пирогов»			
	Самостоятельная работа учащихся	22		
	Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составить программу действий приготовления хлеба «Обеденного». 2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста ускоренным способом. 3. Технология приготовления хлебных изделий из ржано-пшеничной муки. 4. Инновационные технологии приготовления булочных изделий. 5. Современные технологии приготовления изделий из дрожжевого теста из новых видов сырья. 6. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее. 7. История возникновения каравая, технология его приготовления.			
5 семестр				
Тема 7	Содержание учебного материала	6		ОК 1 - 9

Организация технологического процесса приготовления бездрожжевого теста..	Организация технологического процесса по приготовлению бездрожжевого теста. Вафельное тесто: характеристика, виды, рецептура, виды брака. Технология приготовления теста для блинчиков, лапши домашней, вареников. Требования к качеству.	6		ПК 4.1 - 4.4
Тема 8 Сдобное пресное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Характеристика, рецептура, технология приготовления сдобного пресного теста. Изделия из сдобного пресного теста (пирожки, сочники, ватрушки, тарталетки). Их характеристика, технология приготовления. Требования к качеству предъявляемые к изделиям из сдобного пресного теста.	2		
Тема 9 Бисквитное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Технология приготовления бисквитного теста с подогревом и холодным способом «Буше». Приготовление изделий из этих видов теста, требования к качеству. Производство бисквитных рулетов на механизированных линиях.	2		
	Лабораторные работы	6	6	
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него			
Тема 10 Белково-воздушное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Технология приготовления белково - воздушного теста, характеристика, рецептура, требования к качеству и изделия из него.	2		
	Технология приготовления белково-орехового теста, характеристика, рецептура, требования к качеству.			
	Лабораторные работы	6	6	
	Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него			
Тема 11 Миндальное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Характеристика, сырье, рецептура миндального теста. Технология приготовления миндального теста, п/Ф и изделия из него. Требования к качеству.	2		
Тема 12 Заварное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Характеристика, рецептура заварного теста. Технология приготовления заварного теста, признаки его готовности. Температура и режим и продолжительность выпечки изделий. Виды изделий из заварного теста: профитроли, булочки. Характеристика и технология приготовления. Требования к качеству готовых изделий	2		
	Лабораторные работы	6	6	

	Приготовление заварного теста и изделий из него			
Тема 13 Слоеное пресное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Характеристика слоеного пресного теста. Рецепттура, технология приготовления. Температурный режим выпечки. Процессы, происходящие при выпечке слоеного теста, определение готовности. Изделия из слоеного теста: язычки, пирожки, полуфабрикаты для пирожных; особенности их приготовления и требования к качеству	2		
Тема 14 Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Содержание учебного материала	14		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Песочное тесто. Характеристика, технология приготовления песочного п/ф с орехами какао-порошком. Изделия из песочного теста: кекс песочный, лимонный пирог, пирог с яблоками и кунжутом, рожок песочный с маком. Температура и продолжительность выпечки песочного полуфабриката. Условия и сроки хранения	2		
	Лабораторные работы	12	12	
	Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного и песочного теста и изделий из него. Приготовление слоеного теста и изделий из него			
Тема 15 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Сиропы.	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Назначение, пробы сиропов. Рецепттура, технология приготовления сиропов: для промочки, кофейного, инвертного, тиражного. Жженка. Требования к качеству, режим хранения.	2		
	Лабораторные работы	6	6	
	Приготовление сиропов			
	Самостоятельная работа обучающихся	26		
	Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. 2.Составить программу действий по приготовлению белково-воздушного теста.			

6 семестр

Тема 16 Помада и ее виды.	Содержание учебного материала	6		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Виды помады: основная, сахарная, шоколадная, молочная. Характеристика, назначение Рецептура, технология приготовления Требования к качеству, режим хранения.	2		
	Лабораторные работы	4	4	
	Приготовление помады			
Тема 16 Приготовление кремов и смесей.	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Характеристика кремов и смесей, назначение. Применение инновационных технологий при изготовлении кремов. Санитарные нормы и правила к производству кремов. Технология приготовления крема сливочного основного и его производных. Требования к качеству. Растительные сливки, характеристика, технология приготовления, требования к качеству Крем «Белковый», его характеристика, виды. Требования к качеству, виды брака, причины, меры устранения. Рецептура и технология приготовления сметанного и творожного крема, признаки готовности. Технология приготовления суфле. Требования к качеству, использование, сроки хранения. Рецептура и технология приготовления заварного крема, из взбитых сливок, крема из сыра. Требования к качеству, виды брака, причины, меры устранения	2		
	Лабораторные работы	6		
	Приготовление сливочного крема Приготовление белкового крема Приготовление заварного крема			
Тема 17 Украшения из посыпок.	Содержание учебного материала	14		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Посыпки, назначение, виды. Рецептура, технология приготовления посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Требования к качеству и хранению. Виды брака и причины возникновения.	2		
	Практические занятия и лабораторные работы	8	8	
	Приготовление желе Приготовление посыпок			

	Решение ситуационных задач. Составление ТТК			
Тема 18 Организация технологического процесса приготовления тортов. Бисквитные торты.	Содержание учебного материала	5		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Организация технологического процесса по приготовлению тортов. Приготовление бисквитно - кремовых и бисквитно - фруктовых тортов их виды, характеристика Отделка поверхностей тортов в зависимости от ассортимента изделий. Отличительные особенности отделки	2		
	Практические занятия и лабораторные работы	3	3	
	Приготовление бисквитного торта			
Тема 19 Песочные торты.	Содержание учебного материала	22		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Песочные торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления. Виды отделки поверхности тортов	2		
	Практические занятия и лабораторные работы	3	3	
	Приготовление песочного торта			
	Самостоятельная работа обучающихся	17		
	Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Организация технологического процесса приготовления тортов. 2.Составить программу действий по приготовлению бисквитного и песочного теста.			
7 семестр				
Тема 20 Слоеные торты.	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Слоеные торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления. Виды отделки поверхности тортов. Требования к готовым изделиям	2		
Тема 21 Миндальные торты.	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Миндальные торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления.	2		

	Виды отделки поверхности тортов Требования к готовым изделиям			
Тема 22 Воздушные торты.	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Белково-сбивные (воздушные) торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления. 2 2 Виды отделки поверхности тортов. Требования к готовым изделиям	2		
Тема 23 Технология приготовления тортов пониженной калорийности	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Характеристика, состав, рецептура полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности Технология приготовления изделий с низким содержанием жира: Торт «Бисквитный с сыром», «Лимонный», «Бисквитный с лимонным муссом». Требования к их качеству. Условия и сроки реализации.	2		
Тема 24 Приготовление фруктовых тортов.	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Фруктовые торты, их формы и виды, характеристика, отличительные особенности приготовления. Виды отделки поверхности тортов. Требования к готовым изделиям	2		
Тема 25 Приготовление авторских тортов.	Содержание учебного материала	39		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Авторские торты, характеристика, отличительные особенности приготовления. Виды отделки поверхности тортов. Требования к готовым изделиям. Правила разработка технических условий на продукцию собственного производства	1		
	Лабораторные работы	18	18	
	«Приготовление бисквитных и песочных тортов». «Приготовление слоеных и воздушных тортов». «Приготовление тортов пониженной калорийности» «Приготовление фруктовых тортов» «Приготовление авторских тортов»			
	Самостоятельная работа обучающихся	20		
	Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. 2.Составить программу действий по приготовлению белково-воздушного теста.			

	3. Составить технологическую карточку на пирожное меренги 4. Новые методики приготовления бездрожжевого теста. 5. Европейские кондитерские изделия. 6. Современные технологии приготовления изделий из слоеного и миндального теста из новых видов сыр			
8 семестр				
Тема 26 Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Бисквитные пирожные	Содержание учебного материала Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Технологическое оборудование и инвентарь, используемые для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление бисквитно - кремовых и бисквитно - фруктовых пирожных. Характеристика пирожных, особенности их отделки. Технологические особенности приготовления пирожных с различными видами отделки("Буше" и "Риголетто"; пирожных "Буше" глазированных молочной помадой и кремом; пирожных с орехами; фруктовых пирожных с белковым кремом.)	4 4		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 27 Песочные пирожные	Содержание учебного материала Приготовление песочных пирожных. Виды и характеристика песочных пирожных в зависимости от их формы и отделки. Требования к готовым изделиям	4 4		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 28 Слоеные пирожные	Содержание учебного материала Приготовление слоеных пирожных (пирожное «слойка» с яблочной начинкой, «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом). Виды слоеных пирожных в зависимости от отделки полуфабриката, рецептура. Требования к готовым изделиям.	4 4		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 29 Заварные пирожные	Содержание учебного материала Приготовление заварных пирожных («Трубочка с посыпкой», «Трубочка с белковым кремом», «Кольцо заварное», «Орешек») Виды, характеристика, рецептура миндальных пирожных. Требования к готовым изделиям, их массе	4 4		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 30 Миндально - ореховые пирожные.	Содержание учебного материала Приготовление миндальных пирожных. Виды, характеристика, рецептура миндально- ореховых пирожных. пирожных. Требования к готовым изделиям.	4 4		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Тема 31	Содержание учебного материала	24		ОК 1 - 9

Приготовление пирожных крошковых, десертных	Приготовление крошковых пирожных. Характеристика, требования к качеству. Виды, характеристика, рецептура десертных пирожных. Требования к готовым изделиям	4		ПК 4.1 - 4.4
	Практические занятия и лабораторные работы	20	20	
	Практические занятия: Решение ситуационных задач. Расчет сырья. Составление технико - технологических карт на авторские мелкоштучные кондитерские изделия Расчет энергетической ценности мелкоштучных изделий. Лабораторные работы: «Приготовление бисквитных пирожных» «Приготовление песочных пирожных».			
Тема 32 Приготовление пряников и коврижек	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Технология приготовления пряничного теста. Изделия из пряничного теста (пряники детские, коржики молочные, сухарные, коврижка медовая) Способы формовки: оборудование и инвентарь. Тиражирование. Требования к готовым изделиям.	4		
Тема 33 Производство печенья	Содержание учебного материала	42		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	Производство сдобного печенья. Производство затяжного печенья. Производство сахарного печенья. Производство сухого печенья – крекера, галет	2		
	Практические занятия	10	10	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья Составление технико - технологических карт.			
	Самостоятельная работа обучающихся	30		
	Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных из сухих смесей. 2. Заполнить технологическую карточку на пирожное «Штафетка». 3. Современные технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Составить программу действий для приготовления пирожного «Руллет чешский».			

	5. Приготовление пирожных крошковых, десертных, воздушных. 6. Технологическая схема производственной линии «Сендвич» 7. Поточно- механизированная линия производства затяжного печенья. 8. Технологические параметры выпечки сдобного печенья. 9. Поточно - механизированная линия производства сахарного печенья. 10. Технологическая схема производства галет			
Курсовая работа	Темы курсовых работ: 1.Технология приготовления сложных кремов. 2.Технология приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления. 3.Технология приготовления пшеничного хлеба. 4.Технология приготовления праздничного хлеба. 5.Технология приготовления сдобного теста и сложных изделий из него. 6.Технология приготовления песочного теста и сложных изделий из него. 7.Технология приготовления заварного теста и сложных изделий из него. 8.Технология приготовления бисквитного теста и сложных изделий из него. 9.Технология приготовления пряничного теста и сложных изделий из него. 10.Технология приготовления слоеного теста и сложных изделий из него. 11.Технология приготовления сложных бисквитных тортов. 12.Технология приготовления сложных песочных тортов. 13.Технология приготовления сложных бисквитных пирожных. 14.Технология приготовления сложных песочных пирожных. 15.Технология приготовления сложных слоеных пирожных. 16.Технология приготовления сложных заварных пирожных. 17.Технология приготовления вафель. 18.Технология приготовления кексов. 19.Технология приготовления сложных бисквитных рулетов. 20.Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и сложных изделий из него. 21.Технология приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. 22.Технология приготовления жареных изделий из дрожжевого теста. 23.Технология приготовления песочного печенья. 24.Технология приготовления воздушного теста и сложных изделий из него. 25.Технология приготовления дрожжевого теста и сложных изделий из него. 26.Технология приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. 27.Технологический процесс приготовления воздушно-орехового теста и сложных изделий из него.	10		ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4

	28.Технологический процесс приготовления сложных воздушно-ореховых тортов. 29.Технология приготовления миндального теста и сложных изделий из него. 30.Технология приготовления сложных миндальных пирожных. 31.Технология приготовления помады для отделки сложных кондитерских изделий. 32.Технология приготовления глазури для отделки сложных кондитерских изделий. 33.Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 34.Технология приготовления капкейков. 35.Технология приготовления муссовых тортов. 36.Технология приготовления украшений из карамели для отделки сложных кондитерских изделий. 37.Технология приготовления украшений из посыпки и шоколада для отделки сложных кондитерских изделий. 38.Технология приготовления сложных национальных кондитерских изделий. 39.Технология приготовления сиропов. 40.Технология приготовления праздничных тортов			
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет			ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Всего		345	138	
Практическая подготовка	4 семестр			ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
	УП.04 Учебная практика	36	36	
	5 семестр			
	ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)			
	6 семестр			
	УП.04 Учебная практика	36	36	
	ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	
	7 семестр			
	ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	
	8 семестр			
	ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	
Промежуточная аттестация	Экзамен по профессиональному модулю			ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Итого:		345	260	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Учебный кулинарный цех**. Помещение цеха должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Оборудование и инвентарь:

-Весы настольные электронные

-Пароконвектомат

-Конвекционная печь

-Микроволновая печь

-Расстоечный шкаф

-Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

-Плита wok Гриль саламандра

-Электроблинница

-Электромармиты

-Кофемашина с капучинатором Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

-Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

-Шкаф холодильный

-Шкаф морозильный

-Шкаф шоковой заморозки

-Льдогенератор

-Охлаждаемый прилавок-витрина

-Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой

-Гранитор

-Тестораскаточная машина

-Планетарный миксер

-Диспансер для подогрева тарелок

-Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

-Мясорубка

-Слайсер

-Машина для вакуумной упаковки

-Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

-Процессор кухонный

-Овощерезка

-Миксер для коктейлей

-Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания,

-взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

-Кофемолка

-Лампа для карамели

-Аппарат для темперирования шоколада

-Стол с охлаждаемой поверхностью

-Стол с гранитной поверхностью

- Стол с деревянной поверхностью
- Сифон Газовая горелка (для карамелизации)
- Барная станция для порционирования соусов
- Набор инструментов для карвинга
- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

- Автоматизированное рабочее место библиотекаря
- Автоматизированное рабочее место читателей
- Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

- 1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 176 с.
3. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания / Ф. Мюллер. - М.: Экономика, 2019. - 136 с.

Дополнительная литература:

- 1.Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. — 256 с.
- 2.Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка. Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

- 2.«Просто вкусно и полезно» Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>
- 3.. «Кулинарная школа Скатеги –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skateri-samobranki-2-.html>
4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2.html> 5.
5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>иметь практический опыт:</i> - 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; <i>уметь:</i> - 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;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе; Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе; Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные	Оценка результатов выполнения практических работ, лабораторных работ. Выполненных заданий Устный опрос Заслушивание и оценивание сообщений, обсуждение и размышления. Защита курсовой работы. Дифференцированный зачет. Экзамен по профессиональному модулю.

- 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; <i>знать:</i> - 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	формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении поставленных задач, не активен в групповой работе; Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает поставленных задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.	
--	---	--

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. -		
--	--	--