	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 1 из 27 Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ
 директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 02.09.2017 г

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

программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2017 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 27 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии
 дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»


Протокол № 1

от 31.08.2017 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», технолог, С.В. Петрухина

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 27 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 27 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.


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

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

иметь практический опыт:

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

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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 27 Контрольный экз.

-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;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 27 Контрольный экз.

- 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;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 7 из 27 Контрольный экз.

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 676 часов, в том числе:


максимальной учебной нагрузки обучающегося – 532 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 178 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 108 часа.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 8 из 27 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 9 из 27

Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля:

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	88	52	-	-	36	-	-	-
ПК 4 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	105	70	30	-	35	-	-	-
ПК 1 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	112	76	30	-	36	-	-	-
ПК 2 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	122	86	30	-	36	-	-	-



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 10 из 27

Контрольный экз.

ПК 3 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	105	70	30	-	35	-	-	-
	Учебная практика, часов							36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего	676	354	120		178			108



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 11 из 27

Контрольный экз.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	
Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			88	
МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			88	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание учебного материала			
	1	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	4	2
Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	1	Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья.	24	2
	2	Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	3	Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	4	Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование.		
Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к	1	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	8	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 12 из 27

Контрольный экз.

организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	3	Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
Тема 1.4 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.(мука, крахмал и крахмалопродукты).	16	2
	2	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.(сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль)		
	3	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.(разрыхлители)		
	4	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты)		
	5	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры).		
	6	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты)		
	7	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители).		
	8	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование". Изучение СанПиН.		36	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 13 из 27

Контрольный экз.

Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		105	
МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		105	
Тема 2.1. Организация и проведение приготовления сиропов, помады, желе и глазури.	Содержание учебного материала		
	1	Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование.	2
	2	Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование.	2
	3	Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них .	2
Тема 2.2 Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.	1	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	2
	2	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	2
Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них	1	Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент , технология приготовления, кандир, нугатин.	2
	2	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки.	2
	3	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 14 из 27

Контрольный экз.

	4	Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.		2
	Практическая работа			
	1	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента.	12	
	Лабораторная работа			
	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.	18	
	2	Приготовление сиропов, глазури, помады, желе 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.		
	3	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.		
Самостоятельная работа		35		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"				
Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		112		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 15 из 27

Контрольный экз.

МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			112	
Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1	Содержание учебного материала Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.	24	2
	2	Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	3	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		2
	4	Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.		2
	5	Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления(открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.		2
Тема 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба.		Содержание учебного материала	22	2
	1	Технология приготовления праздничного хлеба - караваи.		2
	2	Технология приготовления праздничного хлеба - калачи, куличи пасхальные.		2
	3	Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.		2
	Практическая работа		12	
1	Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.			
2	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки»			
	3	Расчет рабочих рецептов, составление технико-технологических карт, технологических схем		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 16 из 27

Контрольный экз.

	приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Лабораторная работа		
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.	18	
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.		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со сборником рецептов. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт. Подготовка реферата «Производство хлеба»; Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».	36	
Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		122	
МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		122	
Тема 4.1. Приготовление	Содержание учебного материала		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 17 из 27

Контрольный экз.

сложных мучных кондитерских изделий	1	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	28	
	2	Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.		
	3	Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката.		
	4	Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката.		
	5	Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат.		
	6	Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката.		
	7	Технологический процесс приготовления слоёного полуфабриката.		
	8	Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов.		
	9	Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста.		
	10	Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
	Содержание учебного материала			
Тема 4.2 Приготовление праздничных тортов.	1	Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.	28	2
	2	Технология приготовления бисквитных тортов.		2
	3	Технология приготовления песочных тортов.		2
	4	Технология приготовления слоёных тортов.		2
	5	Технология приготовления воздушных тортов., пряничных изделий.		2
	6	Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов.		2
	7	Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.		2
Практическая работа				



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 18 из 27

Контрольный экз.

	1	Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	10	
	2	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.		
	Лабораторная работа		20	
	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 тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	3	Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	4	Приготовление и оформление воздушных тортов, пряничных изделий оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	5	Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
	Самостоятельная работа		36	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт. Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка презентация.			



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 19 из 27

Контрольный экз.

Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		105		
МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		105		
Тема 5.1 Организация и проведение приготовления пирожных	Содержание учебного материала			
	1	Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных..	2	
	2	Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.	2	
	3	Технологический процесс приготовления песочных пирожных.	2	
	4	Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных.	2	
	5	Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных.	2	
	6	Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью).	2	
	7	Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	Практическая работа			
	1	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	10	
	2	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).		
3	Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.			
4	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.			
Лабораторная работа				



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 20 из 27

Контрольный экз.

	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.	20	
	Самостоятельная работа		35	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Решение задач по расчёту сырья и полуфабрикатов. Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов. Подготовка презентаций на тему :« Новые виды сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий».		
		Учебная практика по специальности Виды работ Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции; Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Изготовление мелкоштучных кондитерских	36	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 21 из 27

Контрольный экз.

изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
Производственная практика по специальности Виды работ 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. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур.	144	
Всего	676	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 22 из 27 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»,

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров.

Оборудование учебного кабинета «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

- компьютер; -средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

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 и технологическое оснащение кондитерской лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины требует наличия


- учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства»

- учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы.

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 23 из 27 Контрольный экз.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с ;

2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.(согласовано на заседании ПЦК)

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд. центр «Академия» ,2010.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания.- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .-СПб. :Береста,2003.-298с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.:Издательский центр «Академия» ,2008.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2005-559 с.

9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб.:Проффикс,2006.

11. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.

12. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.

13. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2000.- 320 с. 26

14. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. М.:ПрофОбрИздат ,2001.-432

15. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2010.- 446с.



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		Компьютерное моделирование технологического процесса заданного изделия. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении изделий.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 25 из 27
Контрольный экз.

		темам. Тестирование.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 26 из 27

Контрольный экз.

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	соответствии с поставленной задачей	практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.04 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 27 из 27
Контрольный экз.

ответственности за результат выполнения задания.	санитарными правилами и нормами	практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы