
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 1 из 22 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т.А. Советова  
 22.09.2020 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

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 2 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

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

**Разработчик:**

Бардюркина Юлия Олеговна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

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

Протокол № 02


от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

**Эксперты:**


ООО «Барбус», директор Филипских Т.В.

ИП Ересько Т.В., индивидуальный предприниматель Ересько Т.В.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 3 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

## 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

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 4 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

## 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 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего 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;
- 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;



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 № 2  
Изменение №\_\_

Лист 5 из 22

Контрольный экз.

- 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;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 6 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

- 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 426 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 224 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 94 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 № 2  
Изменение  
№\_\_


Лист 7 из 22

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 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	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 8 из 22 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 (практическая подготовка)	
			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 (практическая подготовка), 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	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	48	32	-	-	16	-	-	-
ПК 4	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	60	36	12	-	24	-	-	-
ПК 1	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	78	54	26	-	24	-	-	-




	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 9 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

ПК 2	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<b>100</b>	<b>76</b>	<b>32</b>	-	<b>24</b>	-	-	-
ПК 3	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	<b>32</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	-	<b>6</b>	-	-	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
	<b>Всего</b>	<b>426</b>	<b>224</b>	<b>96</b>		<b>94</b>		-	<b>108</b>


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 10 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

### 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	
<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>48</b>	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание учебного материала 1 Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	1
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.	14	1
	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 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и	1 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	16	1
	2 Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 11 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>


мучных кондитерских изделий.	3	Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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.		16	
<b>Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</b>			<b>60</b>	
Тема 2.1. Организация и проведение приготовления сиропов, помады, желе и глазури.	Содержание учебного материала		8	2
	1	Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование.		
	2	Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование.		
	3	Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.		
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.	10	2
	2	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.		
Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных	1	Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология приготовления, кандир, нугатин.	6	2

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 12 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>


полуфабрикатов и украшений из них.	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
	4	Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.		2
	<b>Практическая работа (практическая подготовка)</b>		2	
	1	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента.		
	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>		10	
	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 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.		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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"		24	
<b>Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных</b>		<b>78</b>		

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 13 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>


<b>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>				
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.	10	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.	1	Содержание учебного материала Технология приготовления праздничного хлеба - караваи.	18	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
	<b>Практическая работа (практическая подготовка)</b>			2
	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 водопоглощительной способности муки»		
	3	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 14 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</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.		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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».		24	
<b>Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>			<b>100</b>	
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		18	2
	1	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.		
	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.		


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 15 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

	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.			
Тема 4.2 Приготовление праздничных тортов.		Содержание учебного материала	26		
	1	Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.		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	
		<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>		32	
	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.				

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 16 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

	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.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	24	
		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.		
<b>Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>			<b>32</b>	
		<b>Практическая работа (практическая подготовка)</b>	8	
	1	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.		
	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.		
		<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>	18	




	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.04 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 17 из 22</b> <b>Контрольный экз.</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.		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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».		6	
<b>Производственная практика по специальности (практическая подготовка)</b> <b>Виды работ</b> 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.			<b>108</b>	
<b>Всего</b>			<b>426</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 18 из 22 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);
- соответствующее 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

**Перечень рекомендуемых 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.

**Дополнительная литература:**

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

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 19 из 22</b> <b>Контрольный экз.</b>

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 использование 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:Профикс,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.	- демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных 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.	- демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении 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.	- демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,	- демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.



**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 № 2  
Изменение № \_\_

Лист 21 из 22  
Контрольный экз.

использовать их в оформлении	использование в оформлении.	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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-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 и использование информации	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с	оценка результатов самостоятельной работы:



**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 № 2  
Изменение №\_\_

Лист 22 из 22  
Контрольный экз.

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, 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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной 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. Ориентироваться в условиях частой смены 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