

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020



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

для специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

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 (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: \_\_\_\_\_ - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

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 при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки.

**Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):**

1. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. ОП.02 Физиология питания;
3. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. ОП.05 Метрология и стандартизация;
5. ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
6. ОП.08 Охрана труда;
7. ОП.10 Калькуляция и учет в общественном питании.

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

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

### **иметь практический опыт:**

ПО1 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО2 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО3 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО4 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО5 - контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО6 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

ПО7 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО8 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

### **уметь:**

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

У5 - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У7 - применять коммуникативные умения;

У8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У9 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У10 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

31 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

32 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

33 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

34 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

35 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

36 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Всего – **558** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **558** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **432** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **126** часов;

учебная практика – **36** часов.

производственная практика – **144** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

Код	Наименование
ПК-4.1	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

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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 (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	378	252	150	-	126	-	-	-
	УП.04 Учебная практика	36	36	36	-	-	-	36	-
	ПП.04 Производственная практика	144	144	144	-	-	-	-	144
	<b>Всего</b>	<b>558</b>	<b>432</b>	<b>330</b>	<b>-</b>	<b>126</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>252</b>	<b>330</b>	<b>126</b>	
<b>МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>252</b>	<b>150</b>	<b>126</b>	
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Структура и содержание профессионального курса, значение разделов, взаимосвязь с другими дисциплинами и производственной практикой. Формирование профессиональных компетенций техника-технолога	<b>2</b>			
<b>Раздел 1</b>				<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 04.01</b>		-	-	<b>30</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с					

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>					
<b>Раздел 2</b>		-	-	32	
<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>		-	-	32	
<b>Раздел 3</b>				32	

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-	32	
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>					
<b>Раздел 4</b>				32	
Тема 4.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 4 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.  <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>		-	-	32	
УП 04 Учебная практика	Виды работ:	-	36	-	
ПП 04 Производственная практика	Виды работ:	-	108	-	

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).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и лабораторий:

- метрологии и стандартизации;
- учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных кабинетов (лабораторий) и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — ISBN 978-5-406-07619-4. — URL: <https://book.ru/book/934333>
2. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>
3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: <https://book.ru/book/934332>
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.Ю. Бурчакова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020г.

6. Кулинарная карта библиотек России : массовое издание / Коллектив авторов — Москва : КноРус, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-406-03102-5. — URL: <https://book.ru/book/936603>

7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО / Н.Г. Бутейкис. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г.

8. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.

Интернет- источники:

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

Освоение профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения профессионального модуля включает МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включает в себя отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность



и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел. Практические работы проводятся в специально оборудованной лаборатории - учебный кондитерский цех.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является дифференцированный зачет в 7 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная и производственная практика проводится по завершению изучения междисциплинарного курса в 8 семестре.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального модуля, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу основного сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами;</li> <li>- проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивает качество и безопасность кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу основного сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов различными методами;</li> <li>- проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде;</li> <li>- владеет актуальными способами и приемами приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>	<p>работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
мелкоштучных кондитерских изделий	<p>кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы выпечки, оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения и реализации мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых мелкоштучных кондитерских изделий различными методами;</li> <li>- проявляет коммуникативность при выполнении технологического процесса и работе в бригаде;</li> <li>- владеет актуальными способами и приемами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывает выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы изготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- оформляет кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;</li> <li>- владеет актуальными способами и приемами приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении</li> </ul>	<p>производственной практике</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>

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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность,</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>инициативность в процессе освоения будущей профессии;</p> <p>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	<p>Анкетирование, собеседование</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</p> <p>- определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями;</p> <p>- анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков;</p> <p>-оценивание последствий принятых решений</p>	<p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников;</p> <p>- применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <p>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</p> <p>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <p>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.