

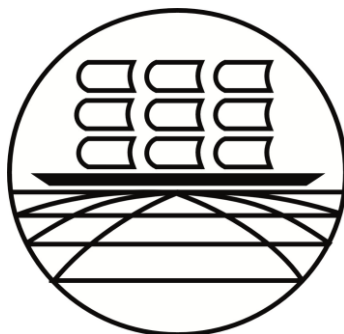
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко  
(подпись)  
«31» августа 2019 г.



### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебной дисциплины: ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**

Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей отделения Промышленное  
рыболовство  
Председатель МК  
Обносов В.А.

**Разработано**

на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного  
питания, утвержденного приказом  
Министерства образования и науки РФ № 384  
от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Минева Е.Н., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК преподавателей дисциплин специальностей отделения промышленного рыболовства

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

### **1.1 Область применения программы профессионального модуля.**

**Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий для специальности составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 и учебного плана очной формы обучения.

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

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

1. разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
4. оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. контроля качества и безопасности готовой продукции;
6. организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
7. изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
8. 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:**

- З1 - 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 Результат 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 (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Компетенции, формируемые дисциплиной **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий** в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У 1-У10, 31-315

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У 1-У10, 31-315
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У10, 31-315
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У 1-У10, 31-315
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У 1-У10, 31-315
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У10, 31-315
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	У 1-У10, 31-315
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У10, 31-315
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У10, 31-315
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У 1-У10, 31-315
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У 1-У10, 31-315
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У 1, У8 - У10, 31-315
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У 1-У10, 31-315

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

**Объем профессионального модуля и виды учебной деятельности по формам обучения**

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения		
	очная	очно-заочная	заочная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего):</b>	138		
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	92		
в том числе:			
теоретические занятия (лекции, уроки)	48		
лабораторные занятия	24		
практические занятия (семинары)	20		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	34		
<b>Консультации</b>	12		
<b>Практика, (час.)</b>	36		
в том числе:			
учебная практика	36		
производственная практика(по профилю специальности)			
<b>Всего с учетом практик</b>	174		
<b>Промежуточная аттестация</b>	Экзамен (квалификационный) по ПМ.04		



**2.2 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий для специальности по очной форме обучения**

Таблица 3

Коды профессиональных компетенций /компетентностей	Наименование разделов (тем) профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка, ч	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч							Практика, ч	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося	Консультации	Учебная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	Производственная (по профилю специальности), (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего	в том числе							
		лекции, уроки		практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)					
ПК 4.1,4.3 ОК 1-9	Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.	30	20	14	6			8	2		
	Тема 1.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов и подготовка его к производству.	12	8	6	2			4			

	Тема 1.2. Подготовка полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18	12	8	4			4	2		
<b>ПК 4.2 ОК 1-9</b>	<b>Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	<b>2</b>		
	Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий	26	20	10	4	6		4	2		
<b>ПК 4.1,4.2 ОК 1-9</b>	<b>Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.</b>	<b>42</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>12</b>		<b>10</b>	<b>4</b>		
	Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.	20	14	6	2	6		4	2		
	Тема 3.2. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий химическим способом разрыхления.	22	14	6	2	6		6	2		
<b>ПК 4.3, 4.4. ОК 1-9</b>	<b>Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.</b>	<b>38</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>12</b>	<b>4</b>		

	Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	16	8	6	2			6	2		
	Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных.	22	14	6	2	6		6	2		
<b>Урок контроля знаний (дифференцированный зачет)</b>		2	2		2						
<b>ПК 4.1–4.4 ОК 1-9</b>	<b>(УП)Учебная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена концентрированная практика)</b>	36								36	
<b>Всего:</b>		<b>174</b>	<b>92</b>	<b>48</b>	<b>20</b>	<b>24</b>		<b>34</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	

2.3 Содержание программы профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий для специальности по очной форме обучения

Таблица 4

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов			Уровень освоения
		Очная	Очно-заочная	заочная	
1	2	3			4
<b>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</b>					
<b>Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.</b>		<b>30</b>			
<b>Тема 1.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов и подготовка его к производству.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>			
	Значение в питании сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2			1
	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для производства сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2			1
	Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2			1
	Лабораторные работы:				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			<b>2</b>
	Работа с нормативно – технической документацией по оценке качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>4</b>			<b>3</b>
	Подготовка сообщений по теме «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».	2			
	Подготовка сообщений по теме «Применение сухих смесей	2			

	в производстве выпечных полуфабрикатов».				
	<b>Консультации</b>				
<b>Тема 1.2. Подготовка полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>			
	Организация работы и технологический цикл работы отделений кондитерского цеха.	2			1
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при приготовлении полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе праздничного хлеба.	2			1
	Технология приготовления полуфабрикатов.	2			1
	Выбор полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (фарши, фруктовые начинки, цукаты, желе и т.д.)	2			1
	<b>Лабораторные работы:</b>	-			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			2
	Решение ситуационных задач.	2			
	Расчёт сырья, составление технологических карт, принципы построения рецептур для приготовления полуфабрикатов.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>4</b>			3
	Изучение ассортимента полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.	2			
	Составление таблицы «Виды и ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.»	2			
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>			
Решение ситуационных задач	2				
<b>Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.</b>	<b>26</b>				
<b>Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>			
	Характеристика способов разрыхления теста. Процессы, протекающие при замесе, выпечке изделий из теста.	2			1
	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных булочных изделий. Виды технологического оборудования.	2			1
	Варианты сочетания основных продуктов с	2			1

	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.				
	Способы приготовления дрожжевого теста. Основные критерии оценки качества дрожжевого теста. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования.	2			1
	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Методы их приготовления. Требования к качеству и безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий, в том числе праздничного хлеба.	2			1
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>6</b>			<b>2</b>
	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и сложных булочных изделий из него.				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			<b>2</b>
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Установление показателей качества.	2			
	Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>4</b>			<b>3</b>
	Технология приготовления теста дрожжевого, фаршей и отделочных полуфабрикатов.	2			
	Подготовка компьютерных презентаций по теме «Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий»	2			
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>			
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов.	2			
<b>Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.</b>		<b>42</b>			
<b>Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>			
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий из бисквитного, слоёного, заварного, воздушного, воздушно-	2			1

<b>разрыхления.</b>	орехового, блинчатого, миндального.				
	Выбор и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря. Температурный режим и правила приготовления различных типов сложных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	2			1
	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов. Готовых изделий, контроль качества и безопасности готовой продукции.	2			1
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>6</b>			2
	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Установление показателей качества.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>4</b>			3
	Подготовка сообщений по темам «Мелкоштучные изделия из бисквитного и заварного теста».	2			
	Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности.	2			
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>			
	Разработка новых видов продукции с механическим способом разрыхления.	2			
<b>Тема 3.2. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий химическим способом разрыхления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>			
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий из сдобного пресного, вафельного теста.	2			1
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста.	2			1

	Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек и т.д. Правила проведения бракеража готовой продукции, контроль качества и безопасность готовой продукции.	2			1
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>6</b>			2
	Приготовление мелкоштучных изделий из песочного, сдобного, пряничного теста.				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>6</b>			3
	Составление технологических карт и технологических схем изделий из песочного теста.	2			
	Составление технологических карт и технологических схем изделий из сдобного пресного теста	2			
	Составление технологических карт и технологических схем изделий из пряничного теста	2			
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>			
	Разработка новых видов продукции с химическим способом разрыхления.	2			
<b>Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.</b>		<b>38</b>			
<b>Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>			
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	2			1
	Ассортимент и способы приготовления, способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.	2			1
	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении отделочных	2			1



	полуфабрикатов.				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>6</b>			3
	Подготовка сообщений по теме «Мелкоштучные изделия из бисквитного теста».	2			
	Подготовка сообщений по теме «Мелкоштучные изделия из заварного теста».	2			
	Составление технологических схем «Мелкоштучные изделия из бисквитного и заварного теста».	2			
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>			
	Разработка сложных отделочных полуфабрикатов	2			
<b>Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>			
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении пирожных и тортов, в т.ч. праздничных.	2			1
	Актуальные направления в приготовлении сложных тортов и пирожных. Ассортимент и технология приготовления пирожных и праздничных тортов с использованием сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству и сроки хранения кондитерских изделий. Правила упаковки и транспортировки готовой продукции.	2			1
	Техника и варианты оформления пирожных и праздничных тортов для создания гармоничных сложных кондитерских изделий с использованием отделочных полуфабрикатов.	2			1
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>6</b>			2
	Приготовление сложных праздничных пирожных и тортов.				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>6</b>			3

	Подготовить сообщения на темы: «Актуальные направления в оформлении сложных тортов и пирожных», «Изделия с пониженной калорийностью», «Национальные кондитерские изделия».	4			
	Составление технологических схем и технологических карт приготовления сложных тортов и пирожных в ассортименте.	2			
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>			
	Разработка новых видов продукции. Составление технико-технологических карт	2			
<b>Форма промежуточной аттестации по МДК.04.01: Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>			
<b>УП.04.01 Учебная практика</b>		<b>36</b>			
<b>Форма промежуточной аттестации по практике:</b>		<b>зачет</b>			
<b>Форма итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</b>		<b>Экзамен квалификационный</b>			
<b>Всего:</b>		<b>174</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)

## **2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю**

1. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
3. Методические указания к выполнению лабораторных работ для очной формы обучения.
4. Методические указания к выполнению учебной практики для очной формы обучения.

## **2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения ПМ (МДК):**

### *Основная литература*

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Ботов М.И.,Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания М – Академия, 2012 с.496
3. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
4. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. 2-е изд., стер. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480с.
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2014
6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2012.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий - М: Академия, 2013, с. 480
8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий М - Академия, 2013, с. 400
9. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчёты при производстве кондитерских изделий – СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с
10. Сарафанова Л.А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения - М: Профессия, 2012, с. 216

### *Дополнительная:*

1. Долгополова, С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова. - М.: Ресторанные ведомости, 2017, с. 418
2. Потапова, И. И. Изделия из теста / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Academia, 2015, с. 861
3. Соколова, Е. И. Современное сырье для кондитерского производства / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. - М.: Academia, 2016, с. 398.

### *Перечень информационных ресурсов «Интернет»:*

1. Программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

## 2.6. Материально-техническое обеспечение ПМ (МДК):

Таблица 6

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.</b>	<b>Перечень оборудования и технических средств обучения</b>
1	2	3
1	Учебный кондитерский цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Миксер Bosch – 1 шт.; Миксер с функцией тестомесильной машины – 1 шт.; Электрошкаф жарочно-пекарный – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Электроконвектавтомат – 1 шт.; Столы производственные – 5 шт.; Раковина – 1 шт.

## 2.7. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Таблица 7

<b>Освоенные компетенции/ компетентности</b>	<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Показатели оценки уровня сформированности</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3	4
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У 1-У10, 31-315	проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

		работы.	
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У 1-У10, 31-315	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У10, 31-315	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У 1-У10, 31-315	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У 1-У10, 31-315	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Защита докладов и рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления десертов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У10, 31-315	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при



		<p>безопасности готовой продукции различными методами;</p> <p>Демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Демонстрировать умения использование различных техник и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>У 1-У10, 31-315</p>	<p>Демонстрировать умения органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Обоснованно выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование;</p> <p>Подбирать вид теста, способ формовки, режимов выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Производить оценку качества и безопасности готовой продукции различными методами;</p> <p>Демонстрировать умения по разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских</p>	<p>Устный зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>





		<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;          Обоснованно выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование;          Подбирать вид теста, способ формовки, режимов выпечки, реализации и хранения сдобных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.          Производить оценку качества и безопасности готовой продукции различными методами;          Демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;          Использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;          Демонстрировать умения использование различных техник и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------