


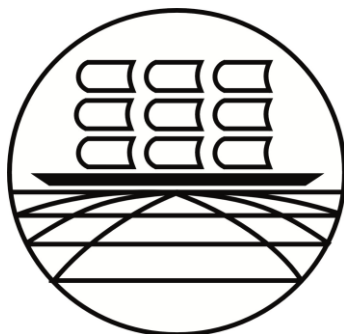
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«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»


(подпись) И.В. Артеменко
«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): Минеева 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
Максимальная учебная нагрузка (всего):	138		
Обязательная учебная нагрузка (всего)	92		
в том числе:			
теоретические занятия (лекции, уроки)	48		
лабораторные занятия	24		
практические занятия (семинары)	20		
Самостоятельная работа (всего)	34		
Консультации	12		
Практика, (час.)	36		
в том числе:			
учебная практика	36		
производственная практика(по профилю специальности)			
Всего с учетом практик	174		
Промежуточная аттестация	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		
ПК 4.2 ОК 1-9	Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.	26	20	10	4	6		4	2		
	Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий	26	20	10	4	6		4	2		
ПК 4.1,4.2 ОК 1-9	Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.	42	28	12	4	12		10	4		
	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		
ПК 4.3, 4.4. ОК 1-9	Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.	38	22	12	4	6		12	4		

	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		
Урок контроля знаний (дифференцированный зачет)		2	2		2						
ПК 4.1–4.4 ОК 1-9	(УП)Учебная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена концентрированная практика)	36								36	
Всего:		174	92	48	20	24		34	12	36	

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
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий					
Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.		30			
Тема 1.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов и подготовка его к производству.	Содержание учебного материала	12			
	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:				
	Практические занятия:	2			2
	Работа с нормативно – технической документацией по оценке качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	4			3
	Подготовка сообщений по теме «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».	2			
	Подготовка сообщений по теме «Применение сухих смесей	2			

	в производстве выпечных полуфабрикатов».				
	Консультации				
Тема 1.2. Подготовка полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	18			
	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
	Лабораторные работы:	-			
	Практические занятия:	4			2
	Решение ситуационных задач.	2			
	Расчёт сырья, составление технологических карт, принципы построения рецептур для приготовления полуфабрикатов.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	4			3
	Изучение ассортимента полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.	2			
	Составление таблицы «Виды и ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.»	2			
	Консультации	2			
Решение ситуационных задач	2				
Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.	26				
Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	26			
	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
	Лабораторные работы:	6			2
	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и сложных булочных изделий из него.				
	Практические занятия:	4			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Установление показателей качества.	2			
	Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	4			3
	Технология приготовления теста дрожжевого, фаршей и отделочных полуфабрикатов.	2			
	Подготовка компьютерных презентаций по теме «Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий»	2			
	Консультации	2			
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов.	2			
Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.		42			
Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом	Содержание учебного материала	20			
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий из бисквитного, слоёного, заварного, воздушного, воздушно-	2			1

разрыхления.	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
	Лабораторные работы:	6			2
	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.				
	Практические занятия:	2			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Установление показателей качества.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	4			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			
	Консультации	2			
	Разработка новых видов продукции с механическим способом разрыхления.	2			
Тема 3.2. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий химическим способом разрыхления.	Содержание учебного материала	22			
	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
	Лабораторные работы:	6			2
	Приготовление мелкоштучных изделий из песочного, сдобного, пряничного теста.				
	Практические занятия:	2			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	6			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			
	Консультации	2			
	Разработка новых видов продукции с химическим способом разрыхления.	2			
Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.		38			
Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	16			
	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.				
	Практические занятия:	2			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	6			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			
	Консультации	2			
	Разработка сложных отделочных полуфабрикатов	2			
Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных.	Содержание учебного материала	22			
	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
	Лабораторные работы:	6			2
	Приготовление сложных праздничных пирожных и тортов.				
	Практические занятия:	2			2
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов. Оформление технологической документации на новый вид продукции.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	6			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			
	Консультации	2			
	Разработка новых видов продукции. Составление технико-технологических карт	2			
Форма промежуточной аттестации по МДК.04.01: Дифференцированный зачет		2			
УП.04.01 Учебная практика		36			
Форма промежуточной аттестации по практике:		зачет			
Форма итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04		Экзамен квалификационный			
Всего:		174			

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

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
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	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, ул. Спортивная д. 13, МГТУ, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием: - Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta МТ-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex А-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия; - Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.

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

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к	У 1-У10, 31-315	проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

ней устойчивый интерес.		<p>знаний и умений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы. 	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У 1-У10, 31-315	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ОК 3. 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
ОК 4. 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
ОК 5. 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

		укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления десертов.	
ОК 6. 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 выполнении работ по учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	У 1-У10, 31-315	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У10, 31-315	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У10, 31-315	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов изготовления продукции общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У 1-У10, 31-315	Демонстрировать умения органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Устный зачет

		<p>Обоснованно выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование;</p> <p>Подбирать вид теста, способ формовки, режимов выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба.</p> <p>Производить оценку качества и 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>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ПК 4.2. 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</p>	<p>Устный зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при</p>

		<p>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 изделий;</p> <p>Демонстрировать умения использование различных техник и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	<p>выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>У 1, У8 - У10, 31-315</p>	<p>Демонстрировать умения органолептически оценивать качество продуктов для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Обоснованно выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование;</p> <p>Обоснованно подбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Демонстрировать умения и навыки в выборе отделочных полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Подбирать режимы хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Производить оценку качества и безопасности сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;</p> <p>Демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления</p>	<p>Устный зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

		сложных отделочных полуфабрикатов;	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У 1-У10, 31-315	<p>Демонстрировать умения органолептически оценивать качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>Обоснованно выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование;</p> <p>Подбирать вид теста, способ формовки, режимов выпечки, реализации и хранения сдобных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Производить оценку качества и безопасности готовой продукции различными методами;</p> <p>Демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>Использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>Демонстрировать умения использование различных техник и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Устный зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>