

**Аннотация к программе  
Профессионального модуля**

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

**Разработчики:** Шумилкина М.Н. - преподаватель, Шаповалова С.Н. -зам. директора по УМР, Топчей Т.И. - методист, Ключко Н.Г.- старший мастер

**Согласовано:** ИП «Абачараев АС» «Золотой колос» Шкориненко Е.Д. - заместитель директора по производству

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19. 00. 00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

**Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы должен: **иметь практический опыт:**

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

изделий;

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

**уметь:** изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и оборудованием;

выбирать виды теста и способы формовки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; использовать различные технологии изготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

*использовать различные технологии изготовления и оформления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона;*

*составлять технологическую документацию на сложные мучные кондитерские изделия и сложные отделочные полуфабрикаты.*

**знать:**

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

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

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при изготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

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

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

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

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

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

виды технологического оборудования инвентаря и его безопасное использование для приготовления гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий их хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и

сложных отделочных полуфабрикатов;  
ассортимент и технологию приготовления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>656</b>
Учебная нагрузка	503
Аудиторная нагрузка	305
в т.ч. практические работы	48
практические занятия	58
Самостоятельная внеаудиторная работа	153
Учебная практика	54
Производственная практика	144

**СОДЕРЖАНИЕ**

**МДК 04.01.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

Тема 1.2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Тема 2.1 Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления

Тема 2.2 Эстетика и дизайн в оформлении сложных мучных и кондитерских изделий

**Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Тема 3.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления

**Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов**

Тема 4.1 Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов

Тема 4.2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

Тема 4.3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов

**Учебная практика**

**Виды работ:**

Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий:

1.Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий:

3. Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления.

4. Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления.

5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления.

6. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.

7.Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.

1. Контроль качества и безопасности готовой кондитерской продукции

## **Производственная практика:**

### **Виды работ:**

1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.
5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.
6. Темперировать шоколад.
7. Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия
8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия
9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий
10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов.
12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.
14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий
15. Составить технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия
16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кондитерских изделий). *Информационное*

*обеспечение:*

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

*Оборудование учебного кондитерского цеха:*

- рабочие места по количеству обучающихся
- оборудование:

Сблендеры MACAP P 102

Смиксеры Cenwood. B5D

Схолодильник POLAR ШХ-0,7

Схолодильник ШВУП 1 ТУ - 0,7 М

Сфритюрница FR 6+6

Спароконвектомат FEV 64 М

Спароконвектомат SCC 61

Спечь конвекционная XF 190

Свесы настольные АД - 1, SW - 10

Свесы порционные CAS SW - 5

СМукопросеиватель «Каскад»

СПротивень алюминиевый ТС-405

СТележка-шпилька КШ-1

СТестомесильная машина S 30

СКисть кондитерская 115012 PADER NO

S Стеллаж 430 СТР 12/605  
SШкаф расстоечный RELIVE 12  
S Формы для выпечки круглая 331201 EXOPAN H 3 см  
S Форма для выпечки рифленая 3301 31 EXOPAN D - 10 см  
SMиксер MACAP F4  
SБлинница TEFAL  
SВафельница PHILIPS HD 2423  
SНабор форм кондитерских 2588-05  
SНасадка кондитерская BS 10 T  
SМясорубка стационарная М - 75 (УКМ - 10)  
SМясорубка ТМ - 32 М  
SМешки кондитерские STD 034  
^Миксер КМС 560  
^Миксер КММ 750  
^Миксер В5Д

• посуда, инвентарь:

миски, тарелки, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаг, доски разделочные, ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор изметительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.И.Ц. «Академия», 2014г

*Справочники :*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ,2001 г.

*Дополнительные источники:*

1. Дубцов Г.Г, Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», - М. Издательский центр «Академия», 2010 -64с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2010 -320 с.
3. Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 64с.
4. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 80с.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Торты, пирожные, десерты, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 80с.