



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО – 19.02.10.ПМ.04.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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

4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация деятельности повара, 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 мелкостручных 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, 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, начального 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), за 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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрен а рассредоточенная практика)
			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			
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		361	241	120		107		13		
	Введение	3	2			1				
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 1. Подготовка сырья к производству, приготовление начинок	13	8	2	*	4	*	1		
ПК 4.1, 4.2, 4.3	Раздел 2. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста и блюд из муки	94	68	46	*	24	*	2		
ПК 4.4	Раздел 3. Технология приготовления отделочных п/ф и украшений из них	35	24	10	*	9	*	2		
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	117	82	48	*	32	*	3		

Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	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				
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 5. Приготовление специальных видов кондитерских изделий	23	16	6	*	6		1			
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 6. Товароведческая характеристика кондитерских товаров и сырья	29	14	2		14		1			
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 7. Организация производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	26	16	6		8		2			
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 8. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	21	11			9		1			
Практика		234									234
Всего:		595	241	120	*	107		13		234	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

3.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации	максимальная				
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	6 Семестр	241	121	90	30		107	13	361				
1	Введение. Значение сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2/2				1				1,с.4-5; 4., с.150-151	1-2	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						1/1						
	Раздел 1. Подготовка сырья к производству, приготовление начинок	8	6		2		4	1				2-3	
2	Тема 1.1 Подготовка сырья к производству	4	2/4								1,с.75-113; 4., с.152		
3	Санитарно- гигиенические требования к сырью. Правила выбора, варианты сочетания, взаимозаменяемость ингредиентов.		2/6								1, с.114-120		
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						1/2						
	№ 1 Составление схем обработки сырья для подготовки к производству мучных кондитерских х/б изделий						1/3						
	Тема 1.2 Технология приготовления начинок	4	2		2								
4	Приготовление фаршей из мяса, рыбы, субпродуктов, овощей и фруктов		2/8								1,с.199-202		
5	Практическое занятие № 1 Составление рецептур, расчет норм сырья по заданию. Технологический процесс приготовления фаршей овощно-фрукт				2/2					Задание			

Продолжение



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час					самостоятельная	консультации	максимальная	Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час											
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы					1/4							
	№ 2 Составление схем технологического приготовления новых видов фаршей					1/5							
	Консультация по разделу						1/1						
	Раздел 2. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста и блюд из муки	68	22	30	16	24	2					2-3	
	Тема 2.1 Классификация теста, технология приготовления, процессы при замесе и выпечке теста	6	4		2	3							
6	Классификация теста. Способы рыхления теста		2/10								1, с.180-186,251-254; 4, с.151-152		
7	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, замесе и выпечке теста. Оценка качества, правила хранения		2/12								1, с.254-255		
8	Практическое занятие № 2 Составление схем, расчетов. Решение ситуаций				2/4					Задание			
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы					2/7							
	№ 3 Составление схемы по классификации теста					1/8							
	Тема 2.2 Технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий из муки	14	4	6	4	4							
9	Технологический процесс приготовления блинного теста, теста для оладий		2/14										

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
10	Технологический процесс приготовления теста для блинчиков, пельменей, вареников, лапши домашней		2/16								1, с. .272-274, 4.,155-157		
11	Практическое занятие № 3 Расчет сырья, составление схем. Решение ситуаций				2/6					Задание			
12,13,14	Лабораторная работа № 1 Приготовление оладий, блинов, блинчиков, пельменей, вареников. Оформление, подача, оценка качества			6/6						Натур-ые образцы сырья, оборудование, инвентарь		МГ,ТЗ	
15	Практическое занятие № 4 Расчет сырья, составление схем Решение ситуаций				2/8					Задание			
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/10						
	№ 4 Составление схемы приготовления теста блинного и для оладий						1/11						
	№ 5 Составление схемы приготовления оладий, блинов, блинчиков, пельменей, вареников						1/12						
	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления дрожжевого теста	48	14	24	10		17						
16	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.		2/18								1,с.185-186		
17	Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Разделка, формовка и выпечка		2/20								1,с.187-189		
18	Изделия из дрожжевого теста: пирожки, кулебяки, расстегаи, пироги		2/22								1,с.202-211,214-233		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа								
19,20,21	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи		6/12						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь			МГ, ТЗ	
22	Практическое занятие № 5 Расчет норм сырья из дрожжевого теста			2/10					Задание				
23	Т.п. изделий из дрожжевого теста: ватрушки, пиццы, булочки	2/24											
24	Практическое занятие № 6 Расчет сводных рецептур			2/12					Задание				
25,26,27	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пироги, ватрушки, пиццы		6/18						Натур-ые образцы сырья, оборудования, инвентарь			МГ, ТЗ	
28	Практическое занятие № 7 Расчет упека, припека, выхода изделий			2/14					Задание				
29	Технологический процесс приготовления кексов, куличей, ром-бабы	2/26								С.233-243			
30,31,32	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оценка качества изделий дрожжевого теста: булочки, кексы, куличи		6/24						Натур-ые образцы сырья, оборудования, инвентарь			МГ, ТЗ	
33	Т.п. изделий из дрожжевого теста жареных во фритюре – пирожки, хворост, пончики и др	2/28											
34	Практическое занятие № 8 Расчет норм воды, муки, составление ТК			2/16					Задание				

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
35,36,37	Лабораторная работа № 5 Приготовление изделий из дрожжевого теста жареных во фритюре			6/30						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ, ТЗ	
38	Т.п. слоеного дрожжевого теста, изделий из него, способы формовки, требования к качеству, дефекты		2/30							1,с.189-191, 212-213			
39	Практическое занятие № 9 Составление сырьевой ведомости по расчетам. Решение задач			2/18					Задание				
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы					8/20							
	№ 6 Составление схемы приготовления дрожжевого безопасного и опарного теста					1/21							
	№ 7 Составление схемы приготовления дрожжевого слоеного теста					1/22							
	№ 8 Составление схем приготовления изделий из дрожжевого теста					1/23							
	№ 9 Составление технологических карт на приготовление изделий из дрожжевого теста					2/25							
	№ 10 Составление технико-технологической карты на фирменное изделие из дрожжевого теста					2/27							
	№ 11 Подготовка докладов на темы: «Пищевая ценность изделий из дрожжевого теста», «Ассортимент изделий из дрожжевого теста, особенности приготовления, требования к качеству»					2/29							
	Консультация по разделу							2/3					

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
	Раздел 3. Технология приготовления отделочных п/ф и украшений из них	24	14	6	4		9	2			2-3		
40	Приготовление сиропов, жженки, помады, глазури, карамели		2/32								1,с.121-131, 133-138		
41	Приготовление желе, марципана и других отделочных п/ф		2/34								1,с.131-132,158-159		
42	Практическое занятие № 10 Расчет норм сырья, составление технологической схемы				2/20					Задание			
43	Классификация кремов. Приготовление сливочных кремов		2/36								1,с.138-148		
44	Технология приготовления белковых кремов		2/38								1,с.150-152,153		
45	Технология приготовления заварных и других кремов		2/40								1,с.148-150,152-158		
46	Практическое занятие № 11 Расчет сырья, составление технологических схем				2/22					Задание			
47	Украшения из отделочных п/ф. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов		2/42								1,с.159-177		
48	Украшение мучных кондитерских изделий		2/44								1, с.337-343		
49,50, 51	Лабораторная работа № 6 Приготовление отделочных п/ф и украшений из них			6/36						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ,ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						4/33						
	№ 12 Составление схем технологического приготовления новых видов сиропов, помады, желе, кремов						1/34						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
	№ 13 Сравнительный анализ отделочных полуфабрикатов						2/36						
	№ 14 Подготовка докладов на темы: «Ассортимент отделочных п/ф и украшений из них»						2/38						
	Консультация по разделу							2/5					
	Раздел 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	82	34	48			32	3			2-3		
	Тема 4.1 Тесто пресное сдобное, пряничное, вафельное	12	6	6			5						
52	Технологический процесс приготовления пресного сдобного теста. Изделия из него.		2/46								1,с.192-195		
53	Технологический процесс приготовления вафельного теста, ассортимент изделий. Т.п. сахарного, тюлипного теста		2/48								1,с.274-277,292-295		
54	Технологический процесс приготовления пряничного теста, отделка поверхности. Изделия из него		2/50								1,с.282-285,301-304		
55,56,57	Лабораторная работа № 7 Приготовление изделий из пресного сдобного, вафельного, пряничного теста, оценка качества			6/42							Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь	МГ,ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/40						
	№ 15 Составление схем приготовления изделий из пресного сдобного теста						1/41						
	№ 16 Составление схем приготовления изделий из пряничного, сахарного теста						1/42						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
	№ 17 Составление схем приготовления изделий из вафельного теста						1/43						
	Тема 4.2 Песочное тесто	10	4	6			4						
58	Технологический процесс приготовления песочного теста (п/ф), ассортимент		2/52							1,с.263-268			
59	Технологический процесс приготовления изделий из песочного теста. Требования к качеству. Дефекты, причины		2/54										
60,61, 62	Лабораторная работа № 8 Приготовление изделий из песочного теста, оформление, оценка качества			6/48						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ,ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/45						
	№ 18 Подготовка докладов на темы: «Ассортимент изделий из песочного теста», «Пищевая ценность изделий из песочного теста»						2/47						
	Тема 4.3 Бисквитное тесто, изделия из него	10	4	6			4						
63	Технологический процесс приготовления бисквитного теста.		2/56							1,с.255-263			
64	Ассортимент изделий из бисквитного теста, оформление изделий		2/58										

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
65,66, 67	Лабораторная работа № 9 Приготовление и оценка качества бисквитных изделий			6/54						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ, ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/49						
	№ 19 Составление таблицы с требованиями к качеству бисквитного теста и возможными дефектами						1/50						
	№ 20 Составление схем приготовления изделий из бисквитного теста						1/51						
	Тема 4.4 Заварное тесто, изделия из него	10	4	6			4						
68	Т.п. приготовления теста, дефекты, причины		2/60							1,с.277-279			
69	Характеристика изделий из заварного теста, отделка, хранение		2/62										
70,71, 72	Лабораторная работа № 10 Приготовление и оценка качества изделий из заварного теста			6/60						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ, ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/53						
	№ 21 Составление схемы приготовления заварного теста						1/54						
	№ 22 Составление схем приготовления изделий из заварного теста						1/55						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Тема 4.5 Слоеное тесто, изделия из него	10	4	6			3						
73	Технологический процесс приготовления слоеного теста (п/ф), характеристика ассортимента изделий. Рекомендации по оформлению, выпечке.		2/64							1, с.287-292			
74	Новые виды изделий из слоеного теста		2/66										
75,76,77	Лабораторная работа № 11 Приготовление изделий из слоеного теста в ассортименте			6/66						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ, ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/57						
	№ 23 Составление технологических карт на изделия из слоеного теста						1/58						
	Тема 4.6 Воздушное и воздушно-ореховое тесто, изделия из него	4	4				3						
78	Технологический процесс приготовления воздушного и воздушно-орехового теста. Требования к качеству, дефекты		2/68							1, с.269-272			
79	Ассортимент изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.		2/70										
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/60						
	№ 24 Составление схем приготовления изделий из воздушного теста						1/61						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Тема 4.7 Миндальное тесто и изделия из него	10	4	6			4						
80	Технологический процесс приготовления миндального теста, особенности, рекомендации		2/72							1, с.280-282			
81	Ассортимент изделий, дефекты, причины, требования к качеству		2/74										
82,83,84	Лабораторная работа № 12 Приготовление и оценка качества изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста			6/72						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ, ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспекта занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/63						
	№ 25 Сравнительный анализ приготовления видов бездрожжевого теста						2/65						
	Тема 4.8 Приготовление пирожных, тортов	16	4	12			5						
85	Классификация пирожных, технология приготовления, оформление, оценка качества		2/76							1, с.305-325			
86	Классификация тортов, технология приготовления, оформление, оценка качества		2/78							1, с.326-337, 343-368			
87,88,89	Лабораторная работа № 13 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, оформление, оценка качества			6/78						Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ, ТЗ	

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
90,91,92	Лабораторная работа № 14 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, оценка качества			6/84					Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь		МГ, ТЗ		
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы					3/68							
	№26 Подготовка докладов на тему: «Ассортимент пирожных, тортов, особенности приготовления»					2/70							
	Консультация по разделу						3/8						
	Раздел 5. Приготовление специальных видов кондитерских изделий	16	10	6		6	1			2-3			
	Тема 5.1 Национальные мучные кондитерские изделия	4	4			2							
93	Особенности приготовления мучных кондитерских изделий русской кухни		2/80						Сборники р-р национальной кухни России				
94	Особенности приготовления мучных кондитерских изделий северных народов, Средней Азии и Кавказа		2/82						Сборники нац. - й кухни				
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы					2/72							
	Тема 5.2 Изделия пониженной калорийности	12	6	6		2							
95	Назначение, особенности изделий пониженной калорийности		2/84						Учебная литература				
96	Технологический процесс приготовления изделий пониженной калорийности		2/86						Справочник диетолога				



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
97	Технологический процесс приготовления витаминизированного изделия для школьного и детского питания		2/88										
98,99,100	Лабораторная работа № 15 Приготовление мучных кондитерских изделий национальной кухни и пониженной калорийности			6/90					Натуральные образцы сырья, оборудования, инвентарь			МГ,ТЗ	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/74						
	№ 27 Подготовка докладов на тему: «Сравнительная оценка ассортимента и приготовления национальных мучных кондитерских изделий»						2/76						
	Консультация по разделу							1/9			2-3		
	Раздел 6. Товароведческая характеристика кондитерских товаров и сырья	14	12		2		14	1					
	Тема 6.1 Кондитерские товары и сырье	8	6		2								
101	Классификация кондитерских товаров		2/90										
102	Фруктово-ягодные кондитерские изделия		2/92										
103	Сахар, крахмал. Какао, шоколад. Другое вспомогательное сырье.		2/94							1,с.80-88			
104	Практическое занятие № 12 Оценка качества карамели и печенья по органолептическим показателям				2/24				ГОСТы Образцы				
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						2/78						



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час					самостоятельная	консультации	максимальная	Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час											
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	№28 Написание рефератов на темы: История возникновения кондитерских изделий (по ассортименту)					2/80							
	№29 Подготовка докладов на темы: Изучение нормативной документации по оценке качества кондитерских изделий					2/82							
	Тема 6.2 Пищевые концентраты	2	2										
105	Разрыхлители, желирующие вещества. Пищевые смеси		2/96							1, с.89-94			
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы					1/83							
	Тема 6.3 Пищевые добавки	4	4										
106	Классификация пищевых добавок		2/98							1, с.107-109			
107	Использование пищевых добавок в производстве мучных кондитерских, хлебобучочных изделий, хлеба		2/100							1, с.112-114			
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы					2/85							
	№30 Подготовка докладов на темы: Последствия использования пищевых добавок					1/86							
	№31 Ознакомление с СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»					2/88							
	№32 Составление кроссворда на тему: «Ассортимент кондитерских изделий»					2/90							
	Консультация по разделу						1/10						



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Раздел 7. Организация производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16	10		6		8	2			2-3		
108	Тема 7.1. Организация работы кондитерского и мучного цехов	6	2/102		2					1, с.7-20 3, с.265-282			
109	Организация рабочего места в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования		2/104							1, с.58-60, 62-75			
110	Практическое занятие № 13 Составление плана-меню кондитерского цеха и оформление наряд-заказа				2/26								
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						3/93						
	№ 33 Составление схемы кондитерского цеха с компоновкой оборудования						2/95						
111	Тема 7.2 Оборудование кондитерского цеха	10	2/106		4					1, с.20-49			
112	Инвентарь кондитерского цеха		2/108							1, с.49-58			
113	Санитарные требования к оборудованию и инвентарю кондитерского цеха		2/110							1, с.60-61			
114	Практическое занятие № 14 Изучение устройства и принцип действия просеивательной машины. Сборка, разборка, правила безопасной эксплуатации				2/28					Паспорт оборудования			
115	Практическое занятие № 15 Изучение устройства и принципа действия тестомесильной и взбивальной машин. Сборка, разборка, правила безопасной эксплуатации				2/30					Паспорт оборудования			
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						1/96						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа								
	№ 34 Изучение устройства и принципа действия дозировочно-формовочного оборудования, разбрызгивающего, специального оборудования						2/98						
	Консультация по разделу							2/12					
	Раздел 8. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11	11				9	1			2-3		
116	Современные направления в технологии приготовления новых видов теста		2/112								1, с.195-199,285-287,292-295		
117	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2/115								С.295-298, 195-199		
118	Актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов		2/117										
119	Урок –конкурс теоретический		2/119										
120	Зачетное занятие		3/121										
	Самостоятельная работа: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы						4/102						
	№ 35 Сравнительная оценка современных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2/104						
	№ 36 Сравнительная оценка современных направлений в приготовлении отделочных полуфабрикатов						3/107						
	Консультация по разделу							1/13					
	Итого за семестр	241	121	90	30		107	13	361				
	Итого по МДК	241	121	90	30		107	13	361				
	Итого по ПМ (без учета практики)	241	121	90	30		107	13	361				

3.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Производственная	Освоить разработку ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	9	2-3
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3		Выполнять организацию технологического процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	18	2-3
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4		Выполнять приготовление специальных видов кондитерских изделий (1), мучных кондитерских изделий (2). Использовать технологическое оборудование и инвентарь при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3). Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	9 78 18	2-3
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4		Выполнять оформление и отделку сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	24	2-3
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4		Освоить контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции, уметь проводить бракераж пищи Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	12	2-3
ПК 4.4		Выполнять организацию рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	12	2-3
ПК 4.4		Выполнять приготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	36	2-3
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4		Выполнять оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	18 ч	2-3
Всего			234	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	<p>№7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>№ 7201 Кабинет Технологии продукции общественного питания. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>
- мастерских	
- лабораторий	<p>№7301, Учебный кулинарный цех № 7402 Учебный кондитерский цех</p>
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>№7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методическая литература.</p> <p>№ 7201 Кабинет Технологии продукции общественного питания. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.</p> <p>№ 7301 Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное - весы настольные-ВР-3 кг</p> <p>№ 7402 Учебный кондитерский цех Комплекты мебели для учебного процесса Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное - весы настольные-ВР-3 кг</p>
3. Технические средства обучения	<p>Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(am №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i></p>

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: уч/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М., 2016 - 384 с
	Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – М., 2016. – 328 с.
	Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.
	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Ермилова С. В. Год выпуска: 2017 336 с
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ермилова С. В. Год выпуска: 2017 336 с
	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : Русайнс, 2017
	Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017.
	Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2017. - 196 с
	Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : сб. науч. тр. по материалам Междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2015) / ред. И. М. Титова [и др.]. - Калининград : КГТУ, 2015.
	Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
Дополнительные	1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2004
	2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: уч/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М., 2015.-192 с.
	3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.
	4. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.
	5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с.
	6. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. –М.: Деловая литература, 2003
	7. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с
	8. Мазела Е.В. Практикум для кондитера. Ростов н/Д: Феникс, 2002. - 384 с.
	9. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник/ З. П.Матюхина, Э. П. Королькова. - М, 2003.- 272 с.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	10. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.
	11. Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ПМ.04.ПЗ. Жукова Е.С.
	12. Методическое пособие для лабораторных занятий МО-19.02.10.ПМ.04.ЛЗ. Жукова Е.С.
	13. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы МО-19.02.10.ПМ.04.СР. Жукова Е.С.
	14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. – 352 с.
	15. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: уч/ Е.И. Соколова, С.В. Ермилова.- М., 2009. - 64 с.
	16. Справочник технолога кондитерского производства. В двух томах. Т.1. Технологии и рецептуры / Т.К. Апет, З.Н. Пашук. – СПб, 2004.- 560 с.
	17. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
	18. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	19. Шестакова Т.И. Кондитер- профессионал: учебное пособие / Т.И. Шестакова.-М.,2007.- 400 с.
	20. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-192 с.
	Нормативная и законодательная литература
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986. -295 с.
	30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	32. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	33. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	34. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	35. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	36. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	37. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
Интернет-источники	http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ПМ.01;
- Организация хранения и контроль запасов сырья;
- ПМ.03;
- ПМ.02;
- ПМ.07.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее;

мастера: среднее специальное.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продуктов. - Способность принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. - Выбор вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Выбор режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий. - Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. - Способность применять коммуникативные умения. 	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продуктов. - Способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. - Выбор режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. -Способность применять коммуникативные умения. 	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продуктов. - Способность принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. - Выбор режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. -Способность применять коммуникативные умения. 	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продуктов. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. - Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. - Способность применять коммуникативные умения. - Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий. - Способность определять режим хранения отделочных полуфабрикатов 	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

По окончании обучения предполагается квалификационный экзамен по профессиональному модулю, экспертная оценка работодателей (членов экзаменационной комиссии).

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.).

Продолжение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при организации производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, кролика, дичи, растительного сырья. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в оперативном поиске информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации произ-ва, учебной и производственной практике. Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практич. занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения	Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при проживании в общежитии.

Продолжение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, учебно- и научно-исследовательской работе, при прохождении учебной и производственной практик. Оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка динамики достижений студента (портфолио) в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность: - планировать и организовывать мероприятия для профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ во время учебной и производственной практик, НИРС и УИРС. Оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, сырья растительного происхождения	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной и производственной практик.