

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-23/51



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник – технолог
Уровень ППССЗ базовая
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
Форма обучения очная
Общая трудоемкость 145 ч.

Якутск – 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Местникова /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яковлева /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чиркова /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

Председатель УМС АГАТУ Сивцев /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	7
3	Условия реализации программы	14
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и производить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 190210 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля согласно программы подготовки специалистов 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;
- оформление 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 виды 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 отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 345 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 237 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 158 часов;

самостоятельной работы – 78 часов;

консультация – 1 час.

учебной и производственной практики – 108 часов.

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Профессиональные компетенции
ПК4.1	Организовывать и производить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовать 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 отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самост оятельн ая работа обучаю щегося, часов	Консул ьтация	Учебная , часов	Производс твенная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторны е работы и практически е занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 4.1 – ПК 4.4	Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	46	23	-	23	1	-	-
ПК 4.1 – ПК 4.4	Раздел 2. Производство сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	112	70	34	42		-	-
ПК 4.1 – ПК 4.4	Раздел 3. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных кондитерских изделий и готовой продукции	79	66	16	12		-	-
ПК 4.1 – ПК 4.4	Учебная и производственная практика	108	-	-	-		36	72
	ВСЕГО, в том числе:	345	158	50	78	1	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ 04. Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий		46	
МДК 04.01 Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий		23	
Тема 1.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	Содержание	4	1
	1. Мука: пшеничная, ржаная, ячменная, кукурузная, овсяная. Классификация, состав и пищевая ценность. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
	2. Сахар. Классификация, состав и пищевая ценность. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
	3 Жиры и масла. Классификация, состав и пищевая ценность. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
	4. Молоко и молочные продукты. Классификация, состав и пищевая ценность. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
	5. Яйцо и яичные продукты. Классификация, состав и пищевая ценность. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
	6. Разрыхлители. Классификация, состав и пищевая ценность. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
	7. Желирующие вещества. Классификация, состав и пищевая ценность. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
1	2	3	4

		Практическое занятие	6	
	1.	Оценка качества муки по органолептическим показателям.		
	2.	Оценка качества маргарина по органолептическим показателям.		
	3.	Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям.		
		Практические занятия	8	
	1.	Составление таблиц		
Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		Содержание	2	1,2
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
	2.	Тестомесильные, взбивальные машины: назначение, классификация, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	3.	Печи, расстоечные шкафы: назначение, классификация, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		
		Практические занятия	2	
	1.	Изучение схемы и принципа действия теплового и механического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий		
Тема 1.3 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		Содержание	1	1
	1.	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	2.	Технологическая схема производства сложных мучных кондитерских изделий		
	3.	Технологическая схема производства сложных мелкоштучных кондитерских изделий		
	4.	Технологическая схема производства тортов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Оформление таблиц по теме: «Пищевая ценность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и сложных отделочных полуфабрикатов». Подготовка мультимедийных презентаций на темы: «Современные виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных и сложных отдельных полуфабрикатов и его кулинарное использование» Составление схем организации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Состав помещений кондитерского цеха и характеристика. Организации рабочих мест при приготовлении отделочных полуфабрикатов			23	

Раздел 2. ПМ.04 Приготовление сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий			
МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий		70	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	Содержание	12	1,2
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий.		
	2. Виды теста и их классификация..		
	3. Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.		
	4. Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.		
	5. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста.		
	6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	7. Техника и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	8. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.		
	Лабораторные работы	14	
	1. Приготовление хлеба пшеничного		
	2. Приготовление хлеба ржаного		
	3. Приготовление хлеба ржано - пшеничного		
4. Приготовление праздничных сортов хлеба			
Практические занятия	6		
1. Расчет рецептур для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
Тема 2.2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	4	1,2
	1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий		
	2. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него		
	3. Технология приготовления песочного теста и изделий из него		
	4. Технология приготовления заварного теста и изделий из него		
	5. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него		

	.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него		
	6.	Технология приготовления воздушного и миндального теста		
	7.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление сдобных изделий.	20	
	2.	Приготовление бисквитных изделий.		
	3.	Приготовление песочных изделий		
	4.	Приготовление заварных изделий		
	5.	Приготовление сахаристых изделий		
	Практические занятия		4	
1.	Расчет рецептур.			
Тема 2.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении сложных мучных кондитерских изделий	Содержание:		8	1,2
	1.	Ассортимент отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Технология приготовления сиропов.		
	3.	Технология приготовления помады.		
	4.	Технология приготовления желе и украшений из него.		
	5.	Технология приготовления кремов.		
	6.	Технология нанесения рисунка из крема.		

1	2		3	4
	7.	Технология изготовления украшений из рисовальной массы, фруктов и цукатов.		
	8.	Украшения из помады, глазури, кандира.		
	9.	Технология изготовления мастики и изделий из неё.		
	10.	Технология изготовления карамели и изделий из неё.		
	11.	Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
	12.	Актуальные направления в оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет рецептур.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Составление схем приготовления сложных хлебобулочных изделий. Решение задач на определение количества сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий Составление схем приготовления сложных кондитерских изделий Решение задач на определение количества сырья для приготовления сложных кондитерских изделий. Составление схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Решение задач на определение количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка алгоритма оценки качества сложных хлебобулочных и кондитерских изделий Изучение дефектов, возникающих при технологическом процессе производства, реализации и хранении сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. Подготовка мультимедийных презентаций. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических занятий, отчетов и подготовка к их защите.			42	
Раздел 3. ПМ.04 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных кондитерских изделий и готовой продукции			79	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				1,2
Тема 3.1. Организация контроля качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		50	
	1.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовыхсдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		

	2.	Основные критерии оценки качества выпеченных полуфабрикатов и сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
		Лабораторные работы	16	
	1.	Оценка качества и безопасность готовой продукции.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Разработать алгоритм оценки качества сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Изучить дефекты возникающие при технологическом процессе, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			12	
Примерная тематика домашних заданий Расчет массы сырья. Составление схем технологического процесса. Расчет пищевой и энергетической ценности. Составление эскизов, оформление и декорирование готовых изделий. Составление опорных конспектов по заданию преподавателя.				
Консультация			1	
Учебная практика			36	
Производственная практика (по профилю специальности)			72	
Всего			345	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310 Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.	Оборудование: 1.Мультимедийное оборудование: HP PavilionSlimlineAthlonDualCore 2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb 3.Ученическая доска 1_створчатая 4.Кафедра Учебная мебель: 1.Рабочее место преподавателя 2.Рабочие места студентов Программное обеспечение: Бесплатная операционная система Calculate Linux LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General PublicLicense

2		<p>Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 2.216</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>1.Параконвектомат с подставкой из нерж стали 2.Производственные столы – 8шт 3.Моечные ванны – 6 шт 4.Весы настольные – 3шт 5.Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт 6. Миксеры планетарные – 3шт 7.Холодильники бытовые – 3шт 8.Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые Инвентари: инвентарь: гастроемкостьGN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см мисканерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный. склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул. дегустационная зона №1 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей. дегустационная зона№2 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей гардеробная: вешалка, стулья Учебная мебель: 1.Стол для преподавателя – 1шт 2.Стул для преподавателя – 1шт</p>
---	--	---	---

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : 2017 (ЭБС Лань)	Чижикова О. Г Соколова Е.И.	ЭБС Лань 2017	1,2,3	4	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания		ЭБС Лань 2017	1,2,3	4	ЭБС Лань	ЭБС Лань
2	Торты, пирожные и десерты	С.В.Ермилова Е.И. Соколова	Академия 2017	1,2,3	4	12	
3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	Н.Э.Харченко	ЭБС Лань 2017	1,2,3	4	25	

Дополнительные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко	ЭБС Юрайт 2018	1,2,3	4	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Журнал «Вопросы питания»		Научная библиотека ЯГСХА	1,2,3	4	1 комплект	
3	Журнал «Ресторанные ведомости»		Научная библиотека ЯГСХА	1,2,3	4	1 комплект	

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: http://e.lanbook.com ;
3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
4	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
5	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/ ;
6	Moodle.ysaa.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в лаборатории или выносятся на производственные предприятия.

Занятия проводятся в учебном кабинете, в учебной лаборатории. Учебная практика организуется в учебной лаборатории и (или) лаборатории «Учебный кулинарный цех». Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно в несколько периодов на предприятиях общественного питания г. Якутска, производственная оснащенность которых соответствует требованиям модуля и дает возможность сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложной, холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложной, холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. По темам модуля могут выполняться курсовые работы (проекты). При работе над курсовой работой (проектом) обучающимся оказываются консультации.

Консультации для обучающихся по очной форме проводятся в виде групповых и индивидуальных консультаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) по специальности «Технология продукции общественного питания».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раз в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

1. Инженерно-педагогический состав:

- шеф-повар;
- шеф-кондитер;
- заведующий производством;
- технолог;
- начальник цеха;

2. Мастера производственного обучения, имеющие высшее образование по специальности «Технолог продукции общественного питания» или специалисты со средним профессиональным образованием и практическим опытом работы в должности шеф-повара, шеф-кондитера, начальника цеха, заведующего производством.

Требования к образованию и опыт работы:

- высшее или средне - специальное образование по специальности «Технология продукции общественного питания»;
- практический опыт работы на производственных предприятиях не менее 1 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и производить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>- соблюдение технологического процесса приготовления готовых блюд;</p> <p>- правила оформления технологической документации при приготовлении готовых блюд;</p> <p>- методы определения дефектов при приготовлении;</p> <p>- устранение причин возникновения дефектов.</p>	<p>1. Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита ЛПЗ; - устный опрос; - решение ситуационных задач; - дегустация готовых блюд. <p>2. Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольные работы по темам и разделам ПМ; - презентация результатов СРС; - защита курсовых работ (проектов); - комплексный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только наличие профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

<p>1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>1. - Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.); - Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.). -Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>-Мониторинг достижений, социальной и профессиональной адаптации студентов -Портфолио студента (Отзывы, грамоты, сертификаты, медали, благодарственные письма) -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>2. Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса; -Оптимальность принятого решения.</p>	<p>-Устный экзамен -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>3. Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд;</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>4. - Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные.</p>	<p>-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>5. - Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>6.- Толерантность во взаимоотношениях в коллективе; - Адекватность поведения.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>7. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>8. - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - Наличие плана, результативность его исполнения;</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>9. - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; -Обеспечение безопасных условий труда.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>