

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10.  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рассмотрена  
цикловой комиссией технологических  
специальностей  
Протокол № \_\_\_\_ «\_\_»\_\_\_\_ 2015 г.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ В.В.Григорьева

Утверждена  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
«\_\_\_\_»\_\_\_\_ 2015 г.  
\_\_\_\_\_ А.П. Буров

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10. Технология продукции общественного питания (приказ  
Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384,  
зарегистрирован в Минюст России от «23» июня 2014 г. № 33234,  
укрупненная группа профессий 19.00. 00. «Промышленная экология и  
биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и  
сервиса».

Авторы: Скопечкая Л.Н. преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Боровская Г.И. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ  
Квалификация по диплому:  
инженер - технолог

Волчанская Е.Н., зам.директора ООО р-на  
«Астория»  
Квалификация по диплому:  
инженер – технолог

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                                                        | <b>стр.</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                           | <b>4</b>    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                                 | <b>7</b>    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                              | <b>8</b>    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                                                     | <b>19</b>   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>24</b>   |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10.** **Технология продукции общественного питания**, 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

*ПК 4.5. Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в реализации сокращенных образовательных программ и профессиональной подготовки и переподготовки 19.01.17. Повар, кондитер в рамках специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Опыт работы не требуется.

### **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;

*составлять технологические схемы приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья.*

**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;

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

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий 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;

*товароведную характеристику сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья;*

*виды дефектов и методы контроля качества мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья.*

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 435 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 327 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 218 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 109 часов;

учебной практики – 54 часа

производственной практики – 54 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ04. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                        |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1  | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                                            |
| ПК 4.2  | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.                                                      |
| ПК 4.3  | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.                                                                             |
| ПК 4.4  | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.                                               |
| ПК 4.5. | <i>Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья.</i>                                                               |
| 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                                                                      |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

| Коды профессиональн<br>ых компетенций | Наименования разделов профессионального модуля *                                                                                                                                                                                                          | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          |                                         |                                     |                                         | Практика      |                                                            |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------|
|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                           |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          |                                         | Самостоятельная работа обучающегося |                                         | Учебная часов | Производств<br>енная (по профилю специальнос<br>ти), 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 |               |                                                            |
| 1                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                         | 3           | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9             | 10                                                         |
| ПК 4.1, ПК 4.3                        | Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных, мелкоштучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.                                                                                                                  | 60          | 40                                                                      | 26                                                       |                                         | 20                                  |                                         | -             | -                                                          |
| ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 4.5.               | Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, <i>мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья</i> , отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. | 267         | 178                                                                     | 64                                                       |                                         | 89                                  |                                         | -             | -                                                          |
|                                       | Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>рассредоточено</i>                                                                                                                                                                         | 54          |                                                                         |                                                          |                                         |                                     |                                         |               | 54                                                         |
|                                       | Всего:                                                                                                                                                                                                                                                    | 435         | 218                                                                     | 90                                                       | -                                       | 109                                 | -                                       | 54            | 54                                                         |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.