

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:
На педагогическом совете
«ААТ»
ГАПОУ СО СО «ААТ»
Протокол № 11
от 31.05.2021

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО «ААТ»


В.И. Овчинников/
«31» мая 2021 г.


**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ
ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ В СИСТЕМЕ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И
ЧАСТНОГО
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

п. Арти, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 **«Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР-КАССИР»**

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Разработчик Щапова С.А. преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована на заседании педагогического совета
протокол № _____
от «_____» _____ 20 ____ г.

Заключение ПС № «_____» _____ 2021г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04«Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР- КАССИР»**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Приготовление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* и соответствующий ему профессиональные виды деятельности:

*Организация выпекания хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий .
Перечень общих компетенций*

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; при приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. при порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; приготовления хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; оценивать качество готовых изделий; – определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки; загружать полуфабрикаты в печь; – контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; – определять готовность изделий к выпечке; – разгружать печь; – оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; – режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, б и мучных кондитерских изделий; – ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; – приемы посадки полуфабрикатов в печь; – – методы определения готовности изделий при выпечки; – правила техники безопасности при выборке готовой продукции; <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 216 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 76 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 72 часа;

учебной практики – 72 часа ;

2.2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов(максим.учебная нагрузка и практика)	Объем времен , отведенный на освоение междисциплинарного курса				
			Обучение по МДК, час.		Практики		Самостоятельная работа ¹
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов			
МДК 04.01	Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	216	76	66	72		72
	ВСЕГО	216	76	66	72		72

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план МДК 04.01 Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Код и элемент ПМ	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций, наименование видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ)
МДК 04.01.Технология и Организация выпекания хлеба , хлебобулочных и кондитерских изделий .	<p>Тема 1.1. Организация работы и техническое оснащение рабочего места пекаря при производстве хлебобулочной продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика предприятий общественного питания. 2. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в хлебобулочном отделении, и правила ухода за ними. 3. Требования охраны труда, производственной и пожарной безопасности в организациях питания. 	Лекция	<u>1</u>
	<p>Тема 1.2. Ассортимент, характеристика, требование к качеству и подготовка хлебобулочного основного и дополнительного сырья для изготовления хлеба и хлебобулочной продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции. 2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных изделий. 	Лекция	<u>1</u>

	<p>Тема 2.1Размножение и выращивание дрожжей</p> <p>1.Виды дрожжей для разрыхления теста, сырье для их производства. Размножение и выращивание дрожжей.Приготовление дрожжевой продукции различных видов.</p>	Лекция	<u>1</u>
	<p>Тема 2.2Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</p> <p>1.Прием и подготовка сырья (Изучить методы приемки сырья на производстве; оценка сырья по органолептическим показателям; освоение методов подготовки сырья к производству; способы и параметры активации сухих и прессованных дрожжей.)</p> <p>2. Замес теста. (Приготовление теста различными способами; приготовление теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей; приготовление теста на тестоприготовительном оборудовании.)</p> <p>3. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. Разрыхление, брожение, созревание теста Подготовка сырья и способы приготовления разнообразных видовна начинок для хлебобулочных изделий</p>	Лекция	<u>2</u>
	Лабораторное занятие №1.Приготовление теста опарным способом.	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Лабораторное занятие №2.Приготовление теста на сухих дрожжах.	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Лабораторное занятие №3.Приготовление теста на прессованных дрожжах.	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Лабораторное занятие №4.Приготовление разнообразных видов начинок для хлебобулочных изделий.	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	Лекция	<u>2</u>

	<p>1. Назначение, правила использования технологического оборудования, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ним.</p> <p>2. Ассортимент и приготовление хлебобулочных изделий для основных сортов ржаного хлеба</p> <p>3. Ассортимент и приготовление хлебобулочных изделий для основных сортов ржано-пшеничного хлеба</p> <p>4. Ассортимент и приготовление хлебобулочных изделий для основных сортов пшеничного хлеба.</p>		
	Лабораторная занятие №1 Приготовление разнообразного вида хлеба	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Лабораторная занятие №2 Приготовление разнообразных видов булочных изделий	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Лабораторная занятие №3 Приготовление разнообразного вида батоннов , багетов.	Лабораторная работа	<u>6</u>
	<p>Тема 2.4Технология деления теста, формования тестовых заготовок.</p> <p>1. Разделка теста. (Деление теста на куски заданной массы из различных видов теста; работа на тестоделительном оборудовании.)</p> <p>2. Расстойка тестовых заготовок. (Проведение предварительной (промежуточной) расстойки; контроль качества предварительной расстойки; работа с полуфабрикатами из замороженного теста; устранение дефектов тестовых заготовок различными методами; регулирование температурного режима и влажности в расстойном шкафу.)</p> <p>3. Произвести обработку поверхностей тестовых заготовок и готовых изделий</p>	Лекция	<u>1</u>
	Лабораторное занятие№1 Формирование тестовой заготовки для плетеного изделия.	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Лабораторное занятие№2 Формирование тестовой заготовки для плюшки	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Лабораторное занятие№3 Формирование тестовой заготовки для фигурной сдобы	Лабораторная работа	<u>6</u>

	Лабораторное занятие № 4. Формирование различных видов печенья.	Лабораторная работа	<u>6</u>
	Тема 2.5. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий 1. Выпечка хлебобулочных изделий 2. Обслуживание и наладка регулирования режима печи. (Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Режимы выпечки различных видов изделий. Контроль работы печи.)	Лекции	<u>1</u>
	Тема 2.6. Укладка и упаковка готовой продукции. 1. Отбраковка, упаковка готовой продукции 2. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий.. 3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры. 4. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.	Лекция	<u>1</u>
	Итого теоретические занятия 10 часов;		
Самостоятельная работа	Систематическое изучение учебной и специальной литературы : (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к практическим занятиям. Подготовка рефератов на тему: «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». Подготовка схем приготовления на изделия из слоеного дрожжевого , бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме:	72	

	<p>«Технологический процесс приготовления кондитерских изделий». Составление тестовых заданий по теме: «Процессы, формирующие качество кулинарной продукции». Составление технологических схем первичной обработки и приготовления полуфабрикатов для производства кондитерских изделий</p>		
<p>Учебная практика Виды работ:</p>			
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.. 9. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 			<p>72 часа (2 недели)</p>

<p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>18. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><i>Всего 72</i></p>	
<p>Всего по модулю</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер, мясорубка

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница, микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж

полки,

производственный стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная

моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

дежи,

кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали,

венчик,

лопатка,

сито,

скребок пластиковый, скребок металлический.

мерный инвентарь,

набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),

набор мерных ложек,

нож,

совки для сыпучих продуктов,

корзина для мусора.

скалки деревянные,

резцы (фигурные) для теста и марципана,

вырубки (выемки) для печенья, пряников

кондитерские листы,

противни перфорированные,

формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,

круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

формы для саваренов,

трафареты для нанесения рисунка,

нож,

нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики, терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперающая ёмкость,
инструменты для упаковки
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,
термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-
контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)
В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа,
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая
проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного

питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В.Шрамко М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
7. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04. «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства») входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР-КАССИР»**

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При

реализации программы ПМ.04. «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в учебной лаборатории **38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР- КАССИР»**

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности

Программа ПМ.04. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в цехе; последовательность выполнения технологических</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не</p>

	<p>операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p>		<p><i>менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	---	--	--

	<p>порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p>Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий</p>

	<p>дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила</p>		<p><i>и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	--	---

	<p>техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>		
	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских</p>		

	<p>изделий; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>		
	<p>Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>		<p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
	<p>Умения: подбирать в соответствии</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</i></p>

	<p>технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p>	<p>- оценка заданий для неаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>		
--	--	--	--

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (СТУДЕНТОВ)**

Раздел, тема	Темы (задания) для самостоятельного изучения	Кол-во часов на самостоятельную работу
		72
Р.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба	-Составить таблицу: « Применение муки в зависимости от содержания клейковины»;	8
	-Работа с текстом: «Синтетические красители»;	8
	-Работа с текстом: «Пищевые добавки»;	8
	-Составить технологические карты на хлеб, хлебобулочные изделия.	8
	Составить коллаж « Ассортимент хлебобулочных изделий»	4
		36

Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	-«Изменение теста при выпечки» (рисунок градусника);	8
	- Составить таблицу: «Недостатки и причины при замесе дрожжевого теста»;	8
	- Составить таблицу: «Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста»;	8
	- Составить технологические карты на изделия из дрожжевого и без дрожжевого теста;	8
	Составить коллаж в электронном варианте «Виды оформления мучных кондитерских изделий»	4
		36