

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок получения СПО 2 года 10 месяцев)**

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» включен в профессиональный цикл ППССЗ по специальности

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели изучения профессионального модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности (организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК.02.04 Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, курсовую работу, производственную практику.

МДК 02.04 состоит из разделов:

Раздел 1. Осуществление организации и проведения приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Раздел 2. Осуществление организации и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Раздел 3. Осуществление организации и проведения приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Раздел 4. Осуществление организации и проведения приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

Раздел 5. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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;

вариативная часть практического опыта:

- разработки ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- проверки и контроля качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

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;

вариативная часть умений:

- использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

знать:

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

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

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 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 видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;

- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- органолептические способы определения готовности и качества изделий;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

вариативная часть знаний:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- требования к качеству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

Процесс освоения профессионального модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1-9, ПК 4.1-4.3, а также вариативных ПК 4.4.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 475 ч., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -320 ч.,

в т.ч. курсовой работы – 30 ч.;

самостоятельной работы обучающегося 155 часов;

производственной практики –144 ч.

7. Формы контроля

МДК.02.04 Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – другие формы контроля, 4, 5 семестр; курсовая работа, 5 семестр.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 5 семестр.

Экзамен квалификационный – 5 семестр.

8. Составитель: Лощина Л.П., преподаватель технологических дисциплин, кандидат с.-х наук, доцент.