

**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 3 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 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 и т. д.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения 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;

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

знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

ОК 1-9, ПК 4.1-4.5.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки - 475 ч., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 320 ч.,

в т.ч. курсовой работы – 30 ч.

самостоятельной работы обучающегося 155 ч.;

производственной практики –144 ч.

7. Формы контроля

МДК.02.04 Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – другие формы контроля, 6, 7 семестр; курсовая работа, 7 семестр.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 7 семестр.

Экзамен квалификационный- 7 семестр.

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