МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО
Директор колледжа
_____ / Л.Ф. Пелевина
«22» 04 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____ / В.Г. Шубаева
«22» 04 2020г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

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.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Антропова О.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент (ы):

Токарева Н.И., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Лазерсон И.И.
ООО «Кулинарнаая студия Ильи Лазерсона» _____
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Протокол № 9 от 21.04.2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Основная **цель**: овладеть технологией приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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 хранении 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 358 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часа;

производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 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 сложных 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.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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

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			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			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- 4.4	**МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**178**	126	30	30	52			-
ПК 4.1 – 4.4.	**Производственная практика (по профилю специальности)**, часов	**180**	-						180
	Всего:	**358**	**126**	**30**	**30**	**52**		-	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
Введение.	Содержание учебного материала		1	1
	1	История развития хлебопекарной промышленности. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Основные направления развития мучной кондитерской промышленности.		
Раздел 1. ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ				
Тема 1.1. Основное и дополнительное сырьё в хлебопекарном и кондитерском производстве.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Основное и дополнительное сырьё в хлебопекарном и кондитерском производстве.		
Тема 1.2. Подготовка к производству муки, крахмала, сахара.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Подготовка к производству муки, крахмала, сахара.		
	Лабораторная работа № 1 Определение органолептических показателей муки. Определение крупности помола. Определение влажности муки. Определение количества и качества сырой клейковины в муке.		2	3
Тема 1.3. Виды дрожжей, подготовка к производству дрожжей, воды, соли.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Виды дрожжей, подготовка к производству дрожжей, воды, соли.		
Тема 1.4. Подготовка к производству яичных продуктов, молока, молочных продуктов, жира.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Подготовка к производству яичных продуктов, молока, молочных продуктов, жира.		
Тема 1.5. Дополнительное сырье, подготовка к производству	Содержание учебного материала		2	2
	1	Дополнительное сырье, подготовка к производству плодов и плодово-ягодных заготовок, орехов и масличных семян, разрыхлителей, студнеобразующиих веществ, пищевых кислот, красителей, ароматизаторов, вспомогательных материалов.		
Раздел 2. ЗАМЕС ТЕСТА И СПОСОБЫ ЕГО РАЗРЫХЛЕНИЯ				
Тема 2.1 Классификация теста. Замес теста. Способы разрыхления теста.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Классификация теста. Замес теста. Способы разрыхления теста.		
Раздел 3. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО				
Тема 3.1. Дрожжевое опарное тесто.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Дрожжевое опарное тесто.		
Тема 3.2. Дрожжевое безопарное тесто.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Дрожжевое безопарное тесто.		
Тема 3.3. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Изделия из	Содержание учебного материала		2	2
	1	Разделка и выпечка дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста, пироги, караваи, булочная ме-		

дрожжевого теста, пироги, караваи, булочная мелочь.		лочь.		
Тема 3.4. Изделия из дрожжевого теста: жареные в жире, пицца.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Изделия из дрожжевого теста: жареные в жире, пицца.		
Тема 3.5. Дрожжевое слоёное тесто 1 и 2 способ приготовления. Ассортимент изделий из дрожжевого слоёного теста.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Дрожжевое слоёное тесто 1 и 2 способ приготовления. Ассортимент изделий из дрожжевого слоёного теста.		
Раздел 4. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО. АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА				
Тема 4.1 Блинное тесто. Тесто для оладий.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Блинное тесто. Тесто для оладий.		
Тема 4.2 Вафельное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Вафельное тесто и изделия из него.		
Тема 4.3. Пряничное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Пряничное тесто и изделия из него.		
	Практическое занятие № 1 Расчёт рецептур для пряничного теста. Составление технологических карт для пряников.		2	3
Тема 4.4. Песочное тесто иизделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Песочное тесто иизделия из него.		
Тема 4.5. Бисквитное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Бисквитное тесто и изделия из него.		
Тема 4.6. Заварное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Заварное тесто и изделия из него.		
Тема 4.7. Слоеное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Слоеное тесто и изделия из него.		
Тема 4.8. Белково-воздушное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Белково-воздушное тесто и изделия из него.		
Тема 4.9. Миндальное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Миндальное тесто и изделия из него.		
Раздел 5. ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ				
Тема 5.1. Классификация кремов. Приготовление сливочных и белковых кремов.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Классификация кремов. Приготовление сливочных и белковых кремов.		
	Лабораторная работа № 2 Приготовление пирожных из заварного теста типа эклер с масляным и заварным кремом. Сравнительные характеристики.		2	3
Тема 5.2. Приготовление сметанных, масляных и заварных кремов.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Приготовление сметанных, масляных и заварных кремов.		
	Лабораторная работа № 3 Приготовление бисквитных тортов со сливочным и сметанным кремами. Сравнительная характеристика по		2	3

	органолептическим показателям.		
	Практическое занятие № 2 Взаимозаменяемость сырья. Расчёт технологических рецептур с заменой компонентов.	2	2
Тема 5.3. Украшения из кремов, желе, фруктов, помады. Сахарная мастика, марципан, глазурь, кандир.	Содержание учебного материала 1 Украшения из кремов, желе, фруктов, помады. Сахарная мастика, марципан, глазурь, кандир.	2	2
	Лабораторная работа № 4 Приготовление песочных пирожных с масляным кремом и белковым кремом, пирожных с фруктовой начинкой, украшенных и заглазированных желе. Сравнительная характеристика по органолептическим показателям.	2	3
Раздел 6. ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ			
Тема 6.1. Характеристика, классификация и ассортимент пирожных и тортов. Пирожные и торты бисквитные, технология приготовления, требования к качеству.	Содержание учебного материала 1 Характеристика, классификация и ассортимент пирожных и тортов. Пирожные и торты бисквитные, технология приготовления, требования к качеству.	2	2
	Лабораторная работа № 5 Приготовление бисквитных тортов со сливочным и сметанным кремами. Сравнительная характеристика по органолептическим показателям.	2	3
Тема 6.2. Пирожные и торты песочные, технология приготовления, требования к качеству.	Содержание учебного материала 1 Пирожные и торты песочные, технология приготовления, требования к качеству.	2	2
	Лабораторная работа № 6 Приготовление песочных пирожных с масляным кремом и белковым кремом, пирожных с фруктовой начинкой, украшенных и заглазированных желе. Сравнительная характеристика по органолептическим показателям.	2	3
	Практическое занятие № 2 Расчёт однофазных и многофазных рецептур для приготовления пирожных.	4	3
Тема 6.3. Пирожные и торты слоёные, технология приготовления, требования к качеству.	Содержание учебного материала 1 Пирожные и торты слоёные, технология приготовления, требования к качеству.	2	2
	Практическое занятие № 3 Расчёт однофазных и многофазных рецептур для приготовления слоёных, сложных, комбинированных тортов.	4	3
Тема 6.4. Пирожные и торты воздушно-ореховые, сложные, комбинированные. Технология приготовления, требования к качеству.	Содержание учебного материала 1 Пирожные и торты воздушно-ореховые, сложные, комбинированные. Технология приготовления, требования к качеству.	2	2
Тема 6.5. Пирожные, заварные, крошковые, миндальные, сахарные трубочки.	Содержание учебного материала 1 Пирожные, заварные, крошковые, миндальные, сахарные трубочки.	2	2
	Практическое занятие № 4 Расчёт многофазных рецептур для пирожных заварных, миндальных, крошковых.	4	3
Раздел 7. НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
Тема 7.1. Ассортимент, особенности приготовления восточных сладостей, технология приготовления.	Содержание учебного материала 1 Ассортимент, особенности приготовления восточных сладостей, технология приготовления.	2	2
	Практическое занятие № 5 Расчёт однофазных и многофазных рецептур для восточных сладостей. Составление технологических карт.	2	3

Раздел 8. ИЗДЕЛИЯ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ			
Тема 8.1. Полуфабрикаты и изделия понеженной калорийности из дрожжевого и бездрожжевого теста.	Содержание учебного материала 1 Полуфабрикаты и изделия понеженной калорийности из дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	2
	Практическое занятие № 6 Расчёт рецептур для изделий пониженной калорийности.	2	3
Самостоятельная работа при изучении разделов 1-8.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Раздел 1 Сообщения, доклады на тему «Подготовка хлебопекарного и кондитерского сырья к производству»		6	3
Раздел 2. Сообщения, доклады на тему «Замес теста и способы его разрыхления»		6	
Раздел 3. Сообщения, доклады на тему «Дрожжевое тесто и изделия из него»		6	
Раздел 4. Сообщения, доклады на тему «Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. ассортимент изделий из бездрожжевого теста»		6	
Раздел 5. Сообщения, доклады на тему «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»		6	
Раздел 6. Сообщения, доклады на тему «Пирожные и торты»		6	
Раздел 7. Сообщения, доклады на тему «Национальные кондитерские изделия»		8	
Раздел 8. Сообщения, доклады на тему «Изделия пониженной калорийности»		8	
Курсовое проектирование			
раздел 3. подготовка материала «Дрожжевое тесто и изделия из него»		5	2,3
раздел 4. подготовка материала «Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. ассортимент изделий из бездрожжевого теста»		5	
раздел 5. подготовка материала «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»		5	
раздел 6. подготовка материала «Пирожные и торты»		5	
раздел 7. подготовка материала «Национальные кондитерские изделия и их разработка»		5	
раздел 8. подготовка материала «Изделия пониженной калорийности»		5	
Производственная практика		180	3
Всего		358	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Ауд. 2202 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2ЕК; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н pH-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для определения числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;

Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;

Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;

Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;

Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;

Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1; Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90 Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Ауд.2407 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., компьютер преподавателя Pentium E5300 -1шт., Проектор NEC с проекционным экраном Star. Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня

2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 .— 178 с.	осн		ЭБС Юрайт
Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .- 331 с.	доп		ЭБС Юрайт
Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 331 с.	доп		ЭБС Юрайт
Пасько, Ольга Владимировна Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. 2-е изд., испр. и доп Электрон. дан. Москва : Юрайт, 2017 - 248 с	доп		ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. http://www.100menu.ru/ – Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет.

Производственная практика реализуется после завершения изучения теоретической части в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентом.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего образования соответствующего профиля;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Соблюдение выполнения технологиче-	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ и во время производственной практики

	ского процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ и во время производственной практики
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор отделочных полуфабрикатов для оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Оценка и контроль качества мелкоштучных кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ и во время производственной практики
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для	Наблюдение и оценка по результатам проведения лабораторных работ и во время производственной практики

	приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Оценка и контроль качества сложных отделочных полуфабрикатов.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность 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**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии; Повышение интереса к учебе, расширение кругозора по специальности	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;	Оценка и наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертная оценка решения ситуационных задач. Оценка по пятибалльной системе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка по пятибалльной системе во время занятии
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение во время занятия. Экспертная оценка взаимоотношений по пятибалльной системе.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Ответственное отношение за результат выполнения задания	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и лич-	Осознанное планирование повышения квалификации и са-	Наблюдение во время занятий. Оценка по пя-

ностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	мообразования	тибалльной системе
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.