

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания  
(срок обучения 2 года 10 месяцев)**

**1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» включен в профессиональный цикл ОПОП 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 профессиональной 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, учебную и 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, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные и т. д.

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

ОК 1-10, ПК 4.1-4.3, а также вариативных ПК 4.4.

**6. Общая трудоемкость профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 475 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 320 часа,

в т.ч. курсовой работы – 30 часов

самостоятельной работы обучающегося 155 часов;

производственной практики –144 часа.

**7. Формы контроля**

Итоговая аттестация:

**МДК.02.04 Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – защита к курсовой работы.**

Производственная практика - дифференцированный зачёт,

Экзамен квалификационный.

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