

Аннотация профессионального модуля  
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля соответствует требованиям  
ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

**1. Место профессионального модуля в структуре учебного плана**

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
входит в состав профессионального цикла учебного плана по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, 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 приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных

кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- применять коммуникативные умения;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- 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 изделий, 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 качества теста, подготовленных 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;
- 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
- основные понятия, термины, определения, последовательность технологического процесса оформления кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент полуфабрикатов кондитерских изделий и готовой продукции;
- физико-химические процессы, формирующие качество готовой кондитерской продукции;
- требования к качеству готовой кондитерской продукции и характеристику полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий;
- технику и композицию рисунка;
- последовательность выполнения рисунка и его обобщений;
- требования к организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий;
- методы контроля безопасности продуктов.

### **3. Формируемые компетенции**

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4

### **4. Содержание профессионального модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

*Раздел 1. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству*

Тема 1.1. Использование основного кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов

Тема 1.2 Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.3 Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек

*Раздел 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов*

Тема 2.1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Тема 2.2. Технология приготовления пирожных и тортов

Тема 2.3. Контроль качества и хранение готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

МДК 04.02. Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

*Раздел 3. Приготовление украшений для оформления мучных кондитерских изделий с учетом основных требований дизайна*

Тема 3.1. Характеристика сырья и технология приготовления украшений для оформления мучных кондитерских изделий

Тема 3.2. Технология выполнения рисунков на столовой посуде

МДК 04.03. Контроль качества продукции и услуг

*Раздел 1. Качество продукции общественного питания.*

Тема 1.1. Введение. Контроль качества продукции общественного питания.

Тема 1.2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания. Нормативная база

Тема 1.3. Правила отбора проб.

Тема 1.4. Методы контроля качества

*Раздел 2. Планирование, управление и контроль*

Тема 2.1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Тема 2.2. Контроль качества полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий, напитков

Тема 2.3. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания

Тема 2.4. Идентификация сырья и услуг. Фальсификация

**4. Объем профессионального модуля:**

МДК 04.01 – 200 (в том числе ауд.– 134, см. р. – 54).

МДК 04.02 – 52 (в том числе ауд.–32, см. р. – 16).

МДК 04.03 – 34 (в том числе ауд.–20, см. р. – 10).

Продолжительность учебной практики – 2 недель, 72 часов

Продолжительность производственной практики (по профилю специальности)– 2 недели, 72 часа

**5. Форма промежуточного контроля:**

МДК 04.01 – дифференцированный зачет.

МДК 04.02 – дифференцированный зачет.

МДК 04.03 – дифференцированный зачет.

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика (по профилю специальности)– дифференцированный зачет

**6. Семестр:**

МДК 04.01 – 4 семестр.

МДК 04.02 – 4 семестр.

МДК 04.03 – 4 семестр.

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Выллерова П. А.

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Воронина Э. В.