

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 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

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

4. Объем профессионального модуля:

МДК 04.01 – 286 (в том числе ауд.– 186, см. р. – 80, к.-20).

Продолжительность учебной практики – 2 недели, 72 часа

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

5. Форма промежуточного контроля:

МДК 04.01 – дифференцированный зачет.

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика (по профилю специальности)– дифференцированный зачет

6. Семестр:

МДК 04.01 – 4 семестр.

Разработчики:

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