

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2010 г. N 675)

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Разработчики: Тютюнникова Елена Николаевна, преподаватель высшей категории

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических дисциплин
протокол № 9
от «24» мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 7
от «25» мая 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	*

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (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 при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания; в профессиональной подготовке в области общественного питания по профессии 16675 «Повар»; при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе среднего (полного) общего и начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

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

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 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.

Программа предусматривает постоянный мониторинг образовательных достижений обучающихся с последующим анализом результатов. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольных работ и защиты лабораторных работ. Контрольные работы проводятся в виде тестовых заданий, решения практических ситуаций и включены в программу после изучения каждого раздела. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

Объём времени на консультации для обучающихся очной формы обучения предполагает: групповые консультации перед экзаменом, индивидуальные консультации во время освоения профессионального модуля.

Профессиональный модуль направлен на приобретение практического опыта в области технологии продукции общественного питания.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практика проходит с использованием элементов дуального обучения. Особенностью дуальной модели обучения по профессиональному модулю является разработанная в техникуме схема: 3 недели теоретического цикла и формирования первичных навыков по профессии происходит в техникуме, а формирование сложных и комплексных навыков - на конкретном производстве, или, точнее, на конкретном рабочем месте предприятий общественного питания и хлебопекарных предприятий в течение 1 недели.

Таким образом, каждый блок теоретического обучения заканчивается проведением практики по дуальной модели.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением совместно с базовым предприятием по каждому профессиональному модулю.

Практика по дуальной модели обучения проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Фиксация оценивания достижений обучающихся по дуальной модели обучения является портфолио документов обучающихся, подтвержденных соответствующими организациями.

Итогами оценивания достижений обучающихся по теоретическому блоку является устный экзамен по МДК, допуск к которому осуществляется при предоставлении портфолио обучающегося по дуальной модели обучения.

Итоговым контролем овладения профессиональным модулем является дифференцированная оценка по теоретическому блоку и дуальной модели обучения.

Программа профессионального модуля предусматривает реализацию практико-ориентированного, личностно-ориентированного подхода и реализацию следующих

педагогических технологий и методов обучения: разноуровневое обучение, исследовательские методы в обучении, технология сотрудничества (командная, групповая работа), ролевые игры, информационно-коммуникативные технологии, здоровьесберегающие технологии.

Программа предусматривает дифференцированный подход к изучению учебной дисциплины:

- для одаренных детей***
- средний уровень**
- для студентов, испытывающих трудности в обучении и с ослабленным здоровьем*

Практико-ориентированные занятия проводятся в форме лабораторных и практических занятий, они рассредоточены и включены после изучения определенных разделов программы.

Программа предусматривает выполнение исследовательских работ и защиту в виде презентации проектов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –530 часов в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 314 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 209 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 105 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 180 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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 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.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (<i>макс. учебная нагрузка и практики</i>)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (<i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>)
			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, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	314	209	126	-	105	-	-	-
	УП.04.01 Учебная практика	36						36	-
	ПП 04.01 Производственная практика	72						-	72
	ПП 04.02 Производственная практика	108						-	108
	Всего:	530	209	126	-	105	-	36	180

Тематическое планирование.

Раздел 1 Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.1 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 1.3 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.4 Технология приготовления и оформление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 1.5 Приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 1.6 Технология приготовления и оформления пирожных

Тема 1.7 Технология приготовления праздничных тортов и национальных кондитерских изделий

Раздел 2 Контроль качества и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных кондитерских изделий.

Тема 2.1 Организация контроля качества сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов