



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

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
(базовая подготовка)**

**Астрахань
2020**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер».

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП
«Волго - Каспийский морской
рыбопромышленный кол-
ледж»

преподаватель

З.Г. Ахмедова

ФГБОУ ВО «АГТУ»

(место работы)

(занимаемая долж-
ность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»

управляющая

Е.В.Иванча

ООО «Наша кухня»

главный технолог

Р.А.Путилов

ИП Устинов

старший технолог

В.А.Чекушин

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля	30
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

Целью овладения профессионального модуля является освоение теоретических знаний в области организации и производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приобретение умений их приготовления, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- способствовать усвоению основных понятий в указанной области;
- обеспечить изучение технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приобретение соответствующих умений;
- создать условия для формирования умений работать с нормативно-технической и технологической документацией;
- создать условия для разработки ассортимента сдобных хлебобулочных и сложных кондитерских изделий;
- способствовать овладению умениями проводить контроль качества продукции.

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 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 и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- назначение кондитерского производства, структура кондитерского цеха.

1.3. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –565 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 350 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов, в том числе:

лабораторных работ – 60 часов;

практических занятий – 30 часов;

контрольных работ – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;

консультации – 48 часов;

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 профессиональных (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 обращаться 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.

3. Структура и содержание профессионального модуля

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

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		Консультация, часов	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	11
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	350	236	90		66		48		
	Консультации	48								
	Общая нагрузка	350								
ПК 4.1-4.4	Производственная практика	180								180
	Всего:	530	236	90		66		48		180

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		302	
МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		291	
Тема 1.Организация технологического процесса кондитерского производства		10	
Тема 1.1.Технологический процесс кондитерского производства		2,5	
	Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологиче	2	2

	ских процессов.		
	Самостоятельная работа Письменная проработка вопросов на тему: «Технологический процесс кондитерского производства».	0,5	
Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь		2,5	
	Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Предназначение и характеристика производственного инвентаря. Нормы оснащения.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему «Современное технологическое оборудование и производственный инвентарь для кондитерского производства».	0,5	
Тема 1.3. Организация рабочих мест		4	
	Организация рабочих мест. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требований охраны труда. Методы и способы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания, в кондитерском цехе. Влияние организации рабочих мест на производительность труда. Основные положения охраны труда. Режим работы кондитерского производства и организация труда. Понятия о руководстве кондитерским цехом. Элементы организации труда и ее формы. Понятия о квалификации рабочих в кондитерском цеху.	2	2
	Практическое занятие № 1 Составление схем кондитерского цеха в предприятиях общественного питания	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему «Организация работы кондитерского цеха». Письменная проработка терминов на тему «Нормативная технологическая документация, применяемая при организации кондитерского производства».	1	

Тема 2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий		40	
Тема 2.1. Подготовка сырья к производству		2,5	
	Подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Товароведная характеристика муки, сахара, патоки, яиц, яичных продуктов, молока, молочных продуктов, масла, маргарина, жира для жаренья. Требования к качеству основного сырья. Замена одного вида сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов основного сырья. Подготовка вспомогательного сырья. Товароведная характеристика фруктов, круп, вкусовых ароматических веществ, красителей, орехов и мака. Требования к качеству дополнительного сырья. Замена одного вида сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов дополнительного сырья.	2	2
	Самостоятельная работа Заполнить таблицы по теме: «Подготовка основного сырья к производству».	0,5	
Тема 2.2. Способы разрыхления теста		2,5	
	Разрыхление теста. Основные понятия, характеристики. Предназначение разрыхлителей и их значение для кондитерского производства. Виды разрыхлителей, их характеристика. Подготовка разрыхлителей перед замесом теста и механизм действия. Классификация теста в зависимости от вида разрыхлителя. Способы разрыхления: микробиологический, химический, механический, комбинированный. Принципы работы данных способов разрыхления. Основные понятия и характеристики.	2	2
	Самостоятельная работа Заполнить таблицы по теме: «Виды разрыхления».	0,5	
Тема 2.3. Полуфабрикаты для мучных изделий		4	

	Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов для мучных изделий. Требования к качеству, режимы производства сладких начинок, цукатов, сиропов для промочки, помады, глазури, повидла, джема, мармелада, сливочных (масляных кремов). Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Методы приготовления кремов. Классификация кремов. Технологии приготовления заварных, белковых, сливочных кремов. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	2	2
	Практическое занятие № 2 Составление рецептур на полуфабрикаты для мучных изделий: помады, сливочных кремов.	2	2
	Самостоятельная работа Заполнить таблицы по теме: «Требования к качеству, режимы производства сладких начинок, цукатов, сиропов для промочки». Заполнить таблицы по теме: «Рецептуры разных видов заварных кремов: заварного и заварного ванильного»	1	
Тема 2.4. Технология приготовления дрожжевого теста	Содержание	10	
	Приготовление дрожжевого теста различными способами: безопарный, опарный, с «отсдобкой», ускоренный. Основные понятия, характеристики. Сущность безопарного и опарного способа приготовления дрожжевого теста. Замес, брожение, созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста. Критерии оценки качества теста. Способы разделки теста. Расстойка: цель, виды, продолжительность, температурный режим. Смазка изделий. Основные виды и предназначение. Способы приготовления дрожжевого слоеного теста. Сущность дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при изготовлении дрожжевого теста. Основные понятия, характеристики. Режим выпечки различных изделий. Отделка готовых изделий. Процессы, происходящие при выпечке и охлаждении изделий. Технология производства хмелевого и ячменного хлеба.	2	2
	Лабораторные работы	6	

	Лабораторная работа № 1. Приготовление изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста. 1.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста. 1.2. Приготовление изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста. 1.3. Отпуск изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста.	2 2 2	3 3 2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3 Расчет упека и припека, воды для замеса теста.	2	2
	Самостоятельная работа Определить готовность теста по внешним признакам. Заполнить таблицу на тему «Расстойка, виды расстойек». Заполнить таблицу на тему: «Дефекты и причины возникновения дефектов в дрожжевом слоеном тесте». Заполнить таблицу на тему: «Правила и необходимость приготовления разных видов дрожжевого теста». Решение проблемных ситуаций на тему «Приготовление и подготовка дрожжевого теста».	5	
	Контрольная работа №1 по теме 2.4.	2	
	Самостоятельная работа Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.		
Тема 2.5.Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	8	
	Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий классификация, характеристика. Способы приготовления и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, кексов. Способы приготовления и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: дрожжевой ромовой бабы, пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, каравайчиков, сдоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских. Способы приготовления и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: венских булочек, саварена, кренделей, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев. Особенности оформления праздничного хлеба. Основные виды, понятия, характеристики. Особенности приготовления некоторых национальных хлебобулочных изделий.	2	2

	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. 2.1. Подготовка сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. 2.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. 2.3. Отпуск сдобных хлебобулочных изделий.	2 2 2	3 3 2
	Самостоятельная работа Нарисовать различные формы пирожков. Определить название булочек по следующим наборам продуктов. Разгадать кроссворд на тему: «Ассортимент изделий из дрожжевого теста». Указать ингредиенты и особенности приготовления теста для куличей.	4	
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.	Содержание	3	
	Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий: показатели, определение их значений. Виды дефектов и причины их возникновения. Упаковка, маркировка, условия и сроки реализации хлебобулочных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа Составить технико-технологическую карту на «Булочку с орехами».	1	
Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		13	
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных		2,5	
	Отделочные полуфабрикаты: понятие, назначение и классификация. Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, их безопасное использование.	2	2
	Самостоятельная работа Оформление новых изученных терминов в глоссарии	0,5	

Тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		6	
	<p>Приготовление и использование сахаристых отделочных полуфабрикатов: сиропов, жженки, карамельной массы: ливной, атласной, пластинчатой. Характеристика сахарных мастик и марципанов. Украшение из сахарных мастик. Приготовление и использование сахаристых отделочных полуфабрикатов: желе, кандиры. Приготовление обсыпок, крошек, украшений из шоколада. Украшения из посыпки. Виды крошек. Приемы и приспособления для украшения пирожных и тортов. Украшения и кремы-покрытия из шоколада. Шоколадная глазурь и имитаторы шоколада. Назначение, особенности приготовления и использования рисовальных масс. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие. Техника оформлений кондитерских изделий.</p>	2	2
	<p>Технологии приготовления конфетных изделий и отделочных полуфабрикатов из шоколада. Приготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции: конфет из молочного и темного шоколада, конфетные изделия.</p>	2	2
	Практические занятия	2	
	<p>Практическое занятие № 4 Составление рецептов на отделочные полуфабрикаты, конфеты.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему « Современные отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий с использованием пищевых добавок. Составить технико-технологические карты на бисквитные пирожные нарезные с использованием отделочных полуфабрикатов. Составить технико-технологические карты на песочные пирожные «Корзиночка любительская» с использованием отделочных полуфабрикатов.</p>	1,5	
Тема 3.3. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов	Содержание	3	
	<p>Оценка качества отделочных полуфабрикатов: показатели. Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы проверки сырья и отделочных полуфабрикатов. Виды дефектов и причины их возникновения. Режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	2	1

	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему «Мучные блюда русской и европейской кухни. Классические рецептуры».	1	
Тема4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий		228	
Тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них		10	
	Пресное сдобное тесто технология приготовления, виды теста (жидкое и густое), их отличительные признаки. Технология приготовления, формовка, температурные режимы выпечки. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста: пироги, пирожки, ватрушки, печенье, сочники с творогом. Отличительные признаки изделий из пресного сдобного теста. Требования к качеству готовых изделий из различных видов сдобного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации. Пряничное тесто: способы приготовления (сырцовый и заварной), технология приготовления. Формовка, режим выпечки, понятие о глазирование пряников. Ассортимент изделий из пряничного теста: пряники, коврижки, коржики, их отличительные признаки. Требования к качеству готовых изделий из пряничного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2
	Вафельное тесто: технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий из вафельного теста. Использование вафельного полуфабриката. Требования к качеству готовых изделий из вафельного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации. Сахарное тесто технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий с использованием сахарного полуфабриката, их отличительные признаки.	2	2
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление пресного сдобного и пряничного теста, изделий из них. 3.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из пресного сдобного и пряничного	2	3

	теста. 3.2. Приготовление изделий из пресного сдобного и пряничного теста. 3.3. Отпуск изделий из пресного сдобного и пряничного теста.		
	Самостоятельная работа Продолжить последовательность технологических операций приготовления изделий из сдобного теста. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста. Заполнить таблицу на тему: «Показатели качества изделий из пряничного теста». Указать последовательность технологических операций при приготовлении начинок для некоторых видов вафельных тортов. Решить проблемную ситуацию на тему: «Технология приготовления вафельного теста».	5	
Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него		10	
	Характеристика, способы приготовления песочного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке. Последовательности введения сырья при замесе теста на качество готовых изделий. Виды применяемыхрыхлителей для песочного теста. Формовка, режим выпечки различных видов печенья, колец, корзиночек, пластов для пирожных и тортов. Ассортимент изделий из песочного теста: виды, их отличительные признаки. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа № 4. Приготовление песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него. 4.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из песочного теста. 4.2. Приготовление изделий из песочного теста. 4.3. Отпуск изделий из песочного теста.	2 2 2	3 3 2
	Практические занятия	2	2
	Практическое занятие № 5 Составление технологических карт на пирожные из песочного теста.	2	2

	<p>Самостоятельная работа Указать способы выполнения технологических операций при приготовлении кекса «Столичный». Заполнить таблицу на тему: «Показатели качества изделий из песочного теста». Продолжить технологическую последовательность формования печенья из песочного теста. Вставить пропущенные слова в описании технологической последовательности приготовления. Составить технико-технологические карты на изделия из песочного теста: «Полоска песочная с джемом».</p>	5	
Тема 4.3. Технология приготовления пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него		8	
	<p>Характеристика слоёного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке на процесс приготовления слоёного теста. Роль кислоты. Схема приготовления слоеного пресного теста. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Порядок раскатки. Формовка пластов и штучных изделий. Правила выпечки изделий из пресного слоёного теста, влияние температурного режима на выпекание слоеного полуфабриката. Ассортимент изделий из слоёного теста. Виды кондитерских изделий из слоеного пресного теста, их отличительные знаки. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации, температурные режимы реализации кондитерских изделий из слоеного пресного теста.</p>	2	2
	Лабораторные работы	6	
	<p>Лабораторная работа № 5. Приготовление пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него.</p> <p>5.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>5.2. Приготовление изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>5.3. Отпуск изделий из пресного слоеного теста.</p>	2 2 2	3 3 2
	<p>Самостоятельная работа Дополнить описание способа выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката из слоеного теста. Указать причины возникновения следующих недостатков полуфабрикатов из слоеного теста и способы их предупреждения.</p>	4	

	<p>Подготовить сообщение на тему «История происхождения торта «Наполеон».</p> <p>Письменная проработка терминов на тему «Технология приготовления слоеного пресного теста».</p> <p>Составить сравнительную таблицу приготовления слоеного дрожжевого и пресного теста.</p>		
	Зачетное занятие	2	
Тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него	Содержание	22	
	Характеристика бисквитного теста. Состав бисквитного теста. Соотношение продуктов в бисквитном тесте.	2	2
	Виды бисквитов. Основной: холодный способ и с подогревом. Отличительные признаки. Способы приготовления бисквитных полуфабрикатов разными способами.	2	2
	Технология приготовления масляного бисквитного теста. Роль крахмала при приготовлении бисквитного теста.	2	2
	Правила формовки и выпечки бисквитного теста. Определение готовности. Температурные режимы приготовления бисквитных полуфабрикатов разными способами.	2	2
	Ассортимент изделий из бисквитного теста: полуфабрикаты для пирожных и тортов, рулеты, кексы, печенье. Пирожное «Ноктюрн». Пирожное «Штафетка». Бисквит «Прага» и т.д.	2	2
	Причины возникновения брака изделий из бисквитного теста. Виды и меры предупреждения брака изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2	2
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа № 6. Приготовление бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него.		
	6.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из бисквитного теста.	2	3
	6.2. Приготовление изделий из бисквитного теста.	2	3

	6.3. Отпуск изделий из бисквитного теста.	2	2
	Практические занятия	4	2
	Практическое занятие № 6 Составление рецептов на изделия из бисквитного теста.	2	2
	Практическое занятие № 7 Составление технологических карт на изделия из бисквитного теста.	2	2
	Самостоятельная работа Решить проблемную ситуацию на тему : «Технология приготовления бисквитного полуфабриката». Указать способы выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката бисквита круглого (буше). Составить сравнительную таблицу на тему «Технология приготовления бисквитного теста холодным и горячим способом». Продолжить последовательность технологических операций изделий из бисквитного теста. Заполнить таблицу на тему: «Технология приготовления разных видов бисквитного печенья». Заполнить таблицу на тему: «Показатели качества бисквитных изделий». Продолжить последовательность технологических операций при приготовлении печенья «Крендельки». Ответить на вопросы по теме: «Дефекты и причины их происхождения при приготовлении бисквитного теста».	4	
	Контрольная работа №2 по теме 4.4	2	
Тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них		26	
	Воздушное тесто. Характеристика воздушного теста. Состав воздушного теста. Технология и способы приготовления воздушного теста.	2	2
	Миндальное тесто. Характеристика миндального теста. Состав миндального теста. Технология и способы приготовления миндального теста.	2	2

Ореховое тесто. Характеристика орехового теста. Состав орехового теста. Технология и способы приготовления орехового теста.	2	2
Ассортимент изделий: полуфабрикаты для тортов, отличительные признаки. Торт «Полет». Торт «Фантазия» и т.д.	2	2
Ассортимент изделий: полуфабрикаты для пирожных, отличительные признаки. Пирожное	2	2
Ассортимент изделий: полуфабрикаты для печенья, отличительные признаки. Печенье воздушное «Меренги».	2	2
Формование изделий из воздушного и миндально-орехового теста. Режим выпечки воздушных полуфабрикатов. Режим выпечки миндально-ореховых полуфабрикатов. Определение готовности теста.	2	2
Требования к качеству изделий из воздушного и миндально-орехового теста. Причины и виды брака, условия и сроки реализации.	2	2
Лабораторные работы	6	
Лабораторная работа № 7. Приготовление воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них.		
7.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из воздушного и миндально-орехового теста.	2	3
7.2. Приготовление изделий из воздушного и миндально-орехового теста.	2	3
7.3. Отпуск изделий из воздушного и миндально-орехового теста.	2	2
Практические занятия	4	2
Практическое занятие № 8 Составление технологических карт на изделия из воздушного теста.	2	2
Практическое занятие № 9 Составление технологических карт на изделия из миндального теста.	2	2
Самостоятельная работа Ответить на вопросы по теме : «Технология приготовления воздушного теста». Продолжить последовательность технологических операций приготовления полуфабриката из воздушного теста. Заполнить таблицу на тему: «Рецептуры полуфабрикатов из воздушно-орехового теста». Продолжить последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката из воздушно-орехового теста.	6	

	<p>Указать ингредиенты и последовательность технологических операций при приготовлении миндального полуфабриката.</p> <p>Заполнить рецептуру на изделия из миндально-орехового теста.</p> <p>Указать технологическую последовательность приготовления орехового печенья.</p> <p>Решить проблемную ситуацию на тему: «Технология приготовления воздушного теста».</p> <p>Нарисовать различные формы печенья из миндально-орехового теста.</p> <p>Нарисовать различные формы тортов из миндально-орехового теста.</p> <p>Нарисовать различные формы пирожных из миндально-орехового теста.</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Кондитерские изделия из воздушного теста».</p>		
Тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него		20	
	Характеристика заварного теста. Состав заварного теста. Технология приготовления заварного теста.	2	2
	Соотношение продуктов в заварном тесте. Органолептические показатели готовности заварного теста.	2	2
	Правила формовки, температурные режимы выпечки, определение готовности.	2	2
	Ассортимент изделий: пирожные, детали для отделки пирожных и тортов, отличительные признаки. Кольца воздушные, профитроли.	2	2
	Ассортимент изделий: пирожные, детали для отделки пирожных и тортов, отличительные признаки. Пирожное «Эклер», пирожное «Шу».	2	2
	Требования к качеству изделий из заварного теста. Дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2	2
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа № 8. Приготовление заварного теста, полуфабрикатов и изделий		
	8.1. Подготовка сырья для приготовления изделий из заварного теста.	2	3
	8.2. Приготовление изделий из заварного теста.	2	3
	8.3. Отпуск изделий из заварного теста.	2	2
	Практические занятия	2	2
	Практическое занятие № 10	2	2
	Составление технологических карт на изделия из заварного теста.		

	<p>Самостоятельная работа Указать рецептуры и последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката заварного теста. Заполнить таблицу на тему : «Масса сырья для приготовления булочек из заварного теста». Подготовить сообщение на тему «Новые виды кондитерских изделий из заварного теста». Продолжить последовательность технологических операций при приготовлении из заварного теста со сливками булочек. Составить технико-технологические карты на пирожные «Кольца воздушные». Составить технико-технологические карты на изделие «Торт из заварного теста». Составить технико-технологические карты на изделие «Печенье с сыром». Составить технико-технологические карты на изделие «Вишня в тесте».</p>	4	
	Контрольная работа №3 по теме 4.6.	2	
Тема 4.7. Приготовление пирожных		20	
	Классификация пирожных по видам теста, использованию отделочных полуфабрикатов, форме. Масса пирожных.	2	2
	Правила приготовления и отделки нарезных и штучных пирожных. Виды пирожных из различных видов теста.	2	2
	Ассортимент пирожных: бисквитные, песочные, слоёные. Отличительные признаки, дефекты при приготовлении пирожных.	2	2
	Ассортимент пирожных: заварные, воздушные, ореховые, крошковые. Отличительные признаки, дефекты при приготовлении пирожных.	2	2
	Наборы пирожных. Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки реализации.	2	2
	Фирменные и сложные пирожные, отличительные признаки. Дефекты при приготовлении пирожных.	2	2
	Характеристика пирожных, представляемых на конкурсы, выставки, фестивали.	2	2
	Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами. Правила оформления пирожных мастикой, марципаном, рисовальной массой. Современный сложный декор оформления пирожных.	2	2
	Практические занятия	2	2

	Практическое занятие № 11 Составление технологических карт на пирожные из бисквитного теста.	2	2
	Самостоятельная работа Учебно-исследовательская работа № 1 на тему: «Совершенствование технологии приготовления и рецептур кондитерских изделий»: Глава 1. Роль мучных кондитерских изделий в питании человека. Глава 2. Содержание питательных веществ в мучных кондитерских изделиях. Глава 3. Товароведная характеристика сырья входящего в состав мучных кондитерских изделий. Глава 4. Основные виды тепловых обработок, оборудования, инвентаря при приготовлении мучных кондитерских изделий. Глава 5. Пути повышения пищевой ценности мучных кондитерских изделий. Глава 6. Исследование различных видов муки и их клейковины. Глава 7. Особенности влияния инулина на организм. Глава 8. Исследование ферментативных препаратов.	4	
Тема 4.8. Приготовление тортов		26	
	Виды, классификация, особенности приготовления тортов. Форма, размеры, масса, различия в художественной отделке тортов. Ассортимент тортов. Отличительные признаки разных видов. Способы приготовления и оформления тортов.	2	2
	Технологические схемы приготовления тортов. Технологическая схема приготовления бисквитных тортов. Технологическая схема приготовления песочных тортов.	2	2
	Технологическая схема приготовления слоёных тортов. Технологическая схема приготовления воздушных тортов. Технологическая схема приготовления ореховых тортов.	2	2
	Технологическая схема приготовления заварных тортов. Технологическая схема приготовления крошковых и комбинированных тортов.	2	2
	Технология приготовления и оформления праздничных тортов. Технология приготовления тематических тортов. Торт «Свадебный», торт «День рождения», торт «Хлеб-соль» и т.д.	2	2
	Технология приготовления и оформления праздничных тортов. Технология приготовления фигурных тортов. Технология приготовления многоярусных тортов. Технология приготовления литерных и фирменных тортов.	2	2
	Торты, представляемые на конкурсы, выставки, фестивали. Виды современного	2	2

оформления тортов для выставок, фестивалей. Инвентарь и инструменты, используемые для приготовления и оформления выставочных тортов.		
Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами. Правила оформления тортов мастикой, марципаном, рисовальной массой, шоколадом и т.д.	2	2
Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки, температурные режимы реализации тортов.	2	2
Лабораторные работы	6	
Лабораторная работа № 9. Приготовление тортов из различных видов теста.		
9.1. Подготовка сырья для приготовления тортов из различных видов теста.	2	3
9.2. Приготовление тортов из различных видов теста.	2	3
9.3. Отпуск тортов из различных видов теста.	2	2
Практическое занятие	2	2
Практическое занятие № 12	2	2
Составление рецептур праздничных тортов.		
Самостоятельная работа	6	
Подготовить сообщение на тему «Современное оформление тортов на свадебные банкеты».		
Подготовить сообщение на тему «Современное оформление тортов на детские праздники».		
Подготовить сообщение на тему «Современное оформление тортов на юбилеи».		
Составить технико-технологическую карту на торт «Сказка»		
Составить технико-технологическую карту на торт «Свадебный».		
Схема приготовления торта из воздушного теста (по выбору).		
Подготовить сообщение на тему: «Кулинарные приемы покрытия тортов марципаном.		
Подготовить сообщение на тему: «Кулинарные приемы покрытия тортов королевской глазурью».		
Подготовить сообщение на тему: «Кулинарные приемы покрытия тортов мастикой».		
Подготовить сообщение на тему: «Кулинарные приемы работы с шоколадом».		
Подготовить сообщение на тему: «Оформление тортов фигурками из мастики и марципана».		
Подготовить макет свадебного торта.		
Подготовить сообщение на тему: «Оформление детских тортов».		
Контрольная работа №4 по теме 4.8.	2	

Тема 4.9. Национальные кондитерские изделия		16	
	Национальные мучные кондитерские изделия народов России. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий народов России и особенности приготовления.	2	2
	Восточные кондитерские изделия. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Востока и особенности приготовления.	2	2
	Национальные мучные кондитерские изделия Франции. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Франции и особенности приготовления.	2	2
	Национальные мучные кондитерские изделия Германии. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Германии и особенности приготовления.	2	2
	Национальные мучные кондитерские изделия Испании. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Испании и особенности приготовления.	2	2
	Национальные мучные кондитерские изделия Италии. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Италии и особенности приготовления.	2	2
	Национальные мучные кондитерские изделия Англии. Характеристика национальных мучных кондитерских изделий Англии и особенности приготовления.	2	2
	Практические занятия	2	2
	Практическое занятие № 13 Составление рецептур на восточные кондитерские изделия.	2	2
	Самостоятельная работа Учебно-исследовательская работа №2: «Особенности приготовления национальных кондитерских изделий»: Глава 1. Анализ ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских изделий народов России. Глава 2. Анализ ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских изделий Турции. Глава 3. Анализ ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских изделий Франции. Глава 4. Анализ ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских изделий Германии. Глава 5. Анализ ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских изделий Испании. Глава 6. Анализ ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских из-	4	

	делий Италии. Глава 7. Анализ ассортимента и технологии приготовления мучных кондитерских изделий Англии. Защита учебно-исследовательской работы.		
Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности	Содержание	24	
	Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности: понятие. Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности: подготовка дрожжей, приготовление помады, приготовление крема.	2	2
	Использование изделий с пониженной калорийностью для рационального и диетического питания. Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами. Снижение калорийности за счет замены жира, сахара и яиц. Снижение калорийности за счет отварных протертых овощей и фруктовых паст.	2	2
	Ассортимент, отличительные признаки разных видов мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Булочка «Осенняя», булочка с корицей, булочка «Полезная» и т.д. Пирог бисквитный «Солнечный», пирог бисквитный «Свежесть» и т.д.	2	2
	Характеристика кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности. Особенности приготовления кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности. Структура производства диетических хлебобулочных изделий. ГОСТы на кондитерские изделия пониженной калорийности.	2	2
	Технология приготовления кремов, начинок пониженной калорийности. Ассортимент кремов, начинок пониженной калорийности. Особенности технологии приготовления.	2	2
	Технология приготовления тортов пониженной калорийности. Ассортимент изделий тортов пониженной калорийности. Особенности технологии приготовления безглютеновых и сыродеческих тортов.	2	2
	Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами. Правила оформления и подачи мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки, температурные режимы реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.	2	2
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа № 10. Приготовление национальных кондитерских изделий и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.		
	11.1. Подготовка сырья для приготовления национальных кондитерских изделий из-	2	3

делий пониженной калорийности.		
11.2. Приготовление национальных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности.	2	3
11.3. Отпуск национальных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности.	2	3
Практические занятия	4	2
Практическое занятие № 14 Составление рецептов на изделия пониженной калорийности.	2	2
Практическое занятие № 15 Составление технологических карт на изделия пониженной калорийности.	2	2
Самостоятельная работа Учебно-исследовательская работа №3: «Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для различных социальных групп (постящиеся люди, школьники, подростки, работники преимущественно умственного труда, пожилые, люди, беременные женщины, люди вынужденные питаться по диете (диета № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15).)» Глава 1. Анализ питания выбранной социальной группы. Глава 2. Разработка рецептов мучных кондитерских изделий, подходящих для выбранной социальной группы. Глава 3. Товароведная характеристика выбранных мучных кондитерских изделий. Глава 4. Составление нормативно-технологической документации на выбранные мучные кондитерские изделия. Глава 5. Определение химического состава и калорийности выбранных мучных кондитерских изделий. Глава 6. Особенности оформления и подачи выбранных мучных кондитерских изделий. Глава 7. Составление схем и алгоритмов для выбранных мучных кондитерских изделий. Глава 8. Технология приготовления выбранных мучных кондитерских изделий. Глава 9. Органолептическая оценка качества приготовленного мучного кондитерского изделия. Глава 10. Расчет себестоимости выбранных мучных кондитерских изделий. Глава 11. Анализ проделанной работы.	6	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение актуальных направлений в приготовлении мучных кондитерских изделий.</p>	66
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологических схем приготовления изделий из различных видов теста. 2. Составление сравнительных таблиц при приготовлении мучных кондитерских изделий различных видов. 3. Проработка терминов. 4. Подготовка сообщений. 5. Составление схем. 6. Подготовка макетов. 7. Составление технико – технологических и технологических карт. 8. Выполнение эскизов тортов. 9. Учебно-исследовательская работа. 	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участвовать в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Участвовать в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3. Организовывать рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Оценивать качество и осуществлять обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 5. Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 6. Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 7. Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 8. Предотвращать возможные дефекты сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 9. Оформлять технологическую документацию для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 10. Участвовать в разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 11. Участвовать в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	180

12. Организовывать рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

13. Оценивать качество и осуществлять обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

14. Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

15. Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов..

16. Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

17. Предотвращать возможные дефекты сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

18. Оформлять технологическую документацию для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Участвовать в разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.

Участвовать в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Организовывать рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Оценивать качество и осуществлять обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.

Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.

Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.

Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий.

Предотвращать возможные дефекты мелкоштучных кондитерских изделий.

Оформлять технологическую документацию для мелкоштучных кондитерских изделий.

Участвовать в разработке ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.

Участвовать в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Организовывать рабочее место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Оценивать качество и осуществлять обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов..

Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных

<p>отделочных полуфабрикатов. Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сложных отделочных полуфабрикатов.. Предотвращать возможные дефекты сложных отделочных полуфабрикатов. 36. Оформлять технологическую документацию для сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	
---	--

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории № 101 Учебный кондитерский цех,

Оборудование лаборатории № 101 Учебный кондитерский цех

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Шкаф
- 4 Плита 4-х комфорочная
- 5 Стеллаж
- 6 Пароконвектомат
- 7 Раковина (3 отсека)
- 8 Инвентарь
- 9 Разделочные доски
- 10 Миксер
- 11 Венчики
- 12 Блюда для подачи
- 13 Кисточки для смазки
- 14 Ножи-

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. – Изд. Юрайт, 2017. Москва Юрайт 2017.
2. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -2изд; испр и доп. Москва Юрайт 2017

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.>
2. <http://www.gastronom.ru/>
3. <http://knigakulinara.ru/>
4. <http://kuking.net/t36.htm>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль сырья, Охрана труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоение теоретического материала и защита лабораторно-практических занятий, а также учебной практики по этому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении профессиональному модулю

Метод: деловая игра - используется по темам: тема 2.4: Приготовление изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста, тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них, тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности(урок № 10, 12,12,16,17,18,27,28,29,114,115,116)

Метод: Мозговой штурм- используется по темам: тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него, тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них, тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него Урок № 41 (№,55, 56, 57,67)

Метод: Лекция- конференция- используется по темам: тема 2.2. Способы разрыхления теста ,тема 2.4. Технология приготовления дрожжевого теста,тема 4.7. Приготовление пирожных, тема 4.9. Национальные кондитерские изделия Урок № 6 (№9, 76,109)

Метод: Просмотр и обсуждение видеофильмов используется по темам:тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него,тема Характеристика, способы приготовления песочного теста, тема 4.9. Национальные кондитерские изделия,Национальные мучные кондитерские изделия Франции, Национальные мучные кондитерские изделия Испании, Национальные мучные кондитерские изделия Италии, Национальные мучные кондитерские изделия Англии, Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами. Урок № 30 (101,103,104,105,112)

Метод: Упражнения-действия по инструкции - используется по темам:тема 2.3. Полуфабрикаты для мучных изделий, тема 2.4. Технология приготовления дрожжевого теста,тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него, тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них,тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него, тема 4.7. Приготовление пирожных, тема 4.8. Приготовление тортов, тема 4.9. Национальные кондитерские изделия,тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. Урок №13 (№ практического занятия 2,3,5,8,9,10,11,12,13,14,15)

4.6.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

4.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

4.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

4.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

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
1	2	3
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - реквизиты безопасной схемы организации производственного процесса; - характеристики технологического оборудования и производственного инвентаря; - характеристики способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - рецептурный состав; - показатели качества теста и способа формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - характерные признаки рациональных технологических схем приготовления хлебобулочных изделий; - показатели температурного режима приготовления хлебобулочных изделий; - характеристика отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели режимов реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий:сроки хранения; - реквизиты оформления технологической документации. 	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>дифференцированный зачет и квалификационный экзамен;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа;</p>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<ul style="list-style-type: none"> - реквизиты безопасной схемы организации производственного процесса; - характеристики технологического оборудования и производственного инвентаря; - характеристика способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - рецептурный состав; - характеристики теста, способа его приготовления и формовки мучных кондитерских изделий; - характеристика технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - показатели температурного режима выпечки тестовых заготовок; 	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>дифференцированный зачет,</p> <p>теоретический и квалификационный экзамены;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - характеристика отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели режимов и сроков реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - реквизиты оформления технологической документации. 	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - характеристика безопасной схемы организации производственного процесса; - характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря; - характеристика способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - рецептурный состав - характеристика теста, способов его приготовления и формовки мелкоштучных кондитерских изделий; - характеристика рациональности технологических схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - показатели температурного режима выпечки тестовых заготовок; - характеристики отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели режимов реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - реквизиты оформления технологической документации. 	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>теоретический и квалификационный экзамены;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа;</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<ul style="list-style-type: none"> - характеристики безопасной схемы организации производственного процесса; - характеристики технологического оборудования и производственного инвентаря; - характеристики способов обработки сырья; - рецептурный состав; - характеристики способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов; - показатели температурного режима при- 	<p>лабораторные работы;</p> <p>практические занятия;</p> <p>теоретический и квалификационный экзамены;</p> <p>производственная практика;</p> <p>контрольная работа;</p>

	приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов; - характеристики оформительского мастерства; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели режимов хранения отделочных полуфабрикатов; реквизиты оформления технологической документации.	
--	--	--

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.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок, не раскрытие задания, невыполнение задания - неудовлетворительно.
-

или

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	ОТЛИЧНО
80 ÷ 89	4	ХОРОШО
70 ÷ 79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО