

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Архипова Л.Н., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 640 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 388 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 258 часов;

самостоятельной работы студента – 130 часов;

учебной и производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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	-		
ПК 4.1	Раздел 1. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	84	53	25		31		24	36
ПК 4.4	Раздел 2. Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	88	56	32		32		24	36
ПК 4.3	Раздел 3. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий.	79	50	24		29		24	36
ПК 4.2	Раздел 4. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	137	99	47	30	38		36	36
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика (по профилю специальности)	144							144
	Всего:	640	258	128	30	130		108	144

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		84	
МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		84	
Тема 1.1. Ассортимент, технология приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		84	
Тема 1.1.1. Ассортимент и характеристики основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание учебного материала	6	
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий.	4	
	2. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Работа с учебным материалом. 2. Составления конспекта по теме «Хлебобулочные изделия»		
Тема 1.1.2. Требование к качеству сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	3	
	1. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа		

	Самостоятельная работа 1.Работа с учебным материалом	1	
Тема 1.1.3. Организация рабочего места для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Правила организации рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Оборудование для приготовление хлебобулочных изделий»	2	
Тема 1.1.4. Приготовление фаршей и начинок для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	3	2
	1. Ассортимент фаршей и начинок.	2	
	2. Методы и технология приготовления фаршей и начинок.		
	3. Требования к безопасности хранения фаршей и начинок		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
Самостоятельная работа 1.Работа с учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Приготовление фаршей»	1		
Тема 1.1.5. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из безопасного теста	Содержание учебного материала	6	2
	1. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных	4	
	2. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий		
	3. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных,		
	4. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	5. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий .		
	6. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		
	7. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
	8. Основные критерии оценки качества теста и готовых сложных хлебобулочных изделий.		
	9. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.		
	10. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.Работа с учебным материалом.	2	

Тема 1.1.6. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий опарного теста	2. Составление конспекта по теме «Изделия из дрожжевого теста»			
	Содержание учебного материала		23	2
	1.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных	4	
	2.	Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий		
	3.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных,		
	4.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий .		
	6.	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		
	7.	Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
	8.	Основные критерии оценки качества теста и готовых сложных хлебобулочных изделий.		
	9.	Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.		
	10.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.		
	Практические занятия		4	
1.	Принятие организационных решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Подбор безопасного использования производственного инвентаря и технологическое оборудование.	2		
2.	Расчет используемого сырья для приготовления сдобных изделий.	2		
Контрольная работа		0		
Самостоятельная работа		9		
1. Работа с учебным материалом.				
2. Составление конспекта по теме «Изделия из дрожжевого теста»				
3. Составление презентация по теме «Приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий» (индивидуальная работа).				
4. Заполнение таблицы качества для сдобных хлебобулочных изделий				
5. Составление алгоритма приготовления для сдобных хлебобулочных изделий.				
6. Составление расчетов и технологических карт для приготовления сдобных хлебобулочных изделий из безопасного теста.				
Тема 1. 1.7. Современные способы приготовления теста для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.	4	
	2.	Виды теста для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	3.	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
Контрольная работа		0		
Самостоятельная работа		2		

	1.Работа с учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Способы приготовления теста»		
Тема 1.1.8. Технология приготовления праздничного хлеба	Содержание учебного материала	31	2
	1. Методы приготовления праздничного хлеба.	4	
	2. Температурный режим и правила приготовления разных типов праздничного хлеба		
	3. Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничного хлеба.		
	4. Отделочные полуфабрикаты и украшения праздничного хлеба.		
	5. Технику и варианты оформления праздничного хлеба.		
	6. Требования к безопасности хранения праздничного хлеба.		
	7. Актуальные направления праздничного хлеба.		
	Лабораторные работы	6	
	1. Приготовление праздничного хлеба.		
	Практические занятия	9	
	1. Принятие организационных решения по процессам приготовления праздничного хлеба. Подбор вида теста и способов формовки праздничного хлеба. Определения режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных.	2	
	2. Оценивание качество и безопасность готовой продукции различными методами. Использование коммуникативных умений.	2	
	3. Расчет используемого сырья для приготовления праздничного хлеба	2	
	4. Зачетное занятие	3	
Контрольная работа	0		
Самостоятельная работа 1.Работа с учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Праздничный хлеб». 3. Составление технологических (техничко – технологических) карт для праздничного хлеба. 4. Составление презентация по теме «Приготовления и оформления праздничного хлеба» (индивидуальная работа). 5. Заполнение таблицы качества для праздничного хлеба. 6. Составление алгоритма приготовления для праздничного хлеба. 7. Составление расчетов и технологических карт для приготовления праздничного хлеба.	12		
Раздел ПМ 2. Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	88		
МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	88		
Тема 2.1. Ассортимент, технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных	88		

полуфабрикатов.				
Тема 2.1.1. Ассортимент и характеристики основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		9	
	1.	Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	2.	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	4.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка качество продуктов для сложных отделочных полуфабрикатов		
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа		3	
1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Ассортимент отделочных полуфабрикатов». 3. Составить таблицу взаимозаменяемых сахаристых и жировых продуктов. 4.Составить презентацию по теме «Отделочные полуфабрикаты»				
Тема 2.1.2. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		3	
	1.	Правила организации рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа		1	
1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов»				
Тема 2.1.3. Технология и правила приготовления сиропов.	Содержание учебного материала		3	
	1.	Методы приготовления сиропов.	2	
	2.	Температурный режим и правила приготовления разных видов сиропов.		
	3.	Технологию приготовления сиропов.		
	4.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сиропов.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольная работа		0	
Самостоятельная работа		1		
1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Сиропы»				
Тема 2.1.4. Технология и правила приготовления	Содержание учебного материала		3	
	1.	Методы приготовления помады.	2	

помады.	2.	Температурный режим и правила приготовления разных видов помады.		
	3.	Технологию приготовления помады и ее производные.		
	4.	Органолептические способы определения степени готовности и качества помады.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольная работа		0	
Самостоятельная работа		1		
1.Работас учебным материалом. 2.Составление алгоритма приготовления помады шоколадной и молочной.				
Тема 2.1.5. Технология и правила приготовления кремов.	Содержание учебного материала		18	2
	1.	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	2.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.		
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.		
	4.	Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	6.	Технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление кремов и кремов из смесей.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет используемого сырья для приготовления кремов и кремов из смесей.		
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа		6	
	1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Кремы». 3. Составление таблицы «Сроки хранения кремов». 4.Составление технико – технологических карт для приготовления сложных кремов. 5. Составление алгоритма приготовления для сложных кремов. 6. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления кремов.			
Тема 2.1.6. Технология и правила приготовления кружева для торта из гибкого айсинга, сахарной глазури, железной и рисовальной массы.	Содержание учебного материала		20	2
	1.	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.		
	4.	Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	6.	Технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.		
	Лабораторные работы		6	

	1.	Приготовление кружева для торта из гибкого айсинга, сахарной глазури, желейной и рисовальной массы.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет используемого сырья для приготовления кружева для торта из гибкого айсинга, сахарной глазури, желейной и рисовальной массы.		
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Глазури». 3.Составление технико – технологических карт для приготовления желе. 4. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления желе, глазури		8	
Тема 2.1.7. Технология и правила приготовления изделий из шоколада, мастики, марципана и карамели	Содержание учебного материала		20	2
	1.	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	2.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.		
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.		
	4.	Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	6.	Технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление изделий из шоколада, мастики, марципана и карамели		
	Практические занятия		2	
1.	Расчет используемого сырья для приготовления изделий из шоколада, мастики, марципана и карамели			
Контрольная работа		0		
Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Карамель». 3.Составлеения алгоритма приготовления марципана и мастики 4.Составление технико – технологических карт для приготовления мастики. 5. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления мастики, марципана и карамели		8		
Тема 2.1.8. Технология и правила приготовления отделочных полуфабрикатов из продуктов и смесей промышленного производства.	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	2.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.		
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.		
	4.	Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных		

	полуфабрикатов.		
	6. Технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	6	
	1. Подбор различных способов и приемом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	2. Подбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.		
	3. Определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов.		
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Смеси для отделочных полуфабрикатов». 3.Составление алгоритма приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей 4. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей.	4	
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий.		79	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		79	
Тема 3.1. Ассортимент, технология приготовления и оформление мелкоштучных кондитерских изделий.		79	
Тема 3.1.1. Ассортимент и характеристики основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание	6	2
	1. Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	4	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий».	2	
Тема 3.1.2. Технология и правила приготовления	Содержание	6	2
	1. Ассортимент и технология приготовления основных мучных кондитерских изделий.	4	

мелкоштучных кондитерских изделий (печенья).	2.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3.	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	4.	Температурный режим и правила приготовления разных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	5.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.		
	6.	Технологию приготовления мучных кондитерских изделий.		
	7.	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Печенья из разных выпеченных полуфабрикатов».		2	
Тема 3.1.3. Технология и правила мелкоштучных кондитерских изделий (пряников, коврижек).	Содержание		12	2
	1.	Ассортимент и технология приготовления основных мелкоштучных кондитерских изделий.	4	
	2.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3.	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	4.	Температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий.		
	5.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.		
	6.	Технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	7.	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	1.	Принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	2.	Определение режима выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Изделия из пряничного теста». 3. Составление расчетов сырья и технологических карт для приготовления изделий из пряничного теста		4	
Тема 3.1.4. Технология и правила приготовления выпеченных полуфабрикатов	Содержание		23	2
	1.	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	4	
	2.	Температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских		

для мелкоштучных кондитерских изделий.		изделий.		
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.		
	4.	Технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия		4	
	1.	Принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		
	2.	Расчет используемого сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Контрольная работа		0	
Самостоятельная работа		9		
1.Работас учебным материалом.				
2.Составление конспекта по теме «Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий».				
3. Составление технологических карт для приготовления выпеченных полуфабрикатов.				
4. Составление таблицы качества для выпеченных полуфабрикатов.				
5. Разработка технологи приготовления выпеченных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий (на выбор).				
6. Составление расчетов и технологических карт для приготовления выпеченных полуфабрикатов (на выбор).				
Тема 3.1.5. Технология и правила приготовления пирожных из бисквитного, песочного полуфабриката.	Содержание		6	
	1.	Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий..	4	2
	2.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3.	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	4.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	5.	Технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	6.	Технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
	7.	Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.		
	8.	Актуальные направления в мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа		2	
	1.Работас учебным материалом.			
2.Составление конспекта по теме «Технология приготовления пирожных».				

Тема 3.1.6. Технология и правила приготовления пирожных из слоеного, заварного и воздушного полуфабриката.	Содержание	6	2
	1. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	4	
	2. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3. Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	5. Технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	6. Технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
	7. Требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий.		
	8. Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Технология приготовления пирожных».	2	
	Тема 3.1.7. Технология и правила приготовления пирожных «Птифур».	Содержание	
1. Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.		2	
2. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			
3. Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			
4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.			
5. Технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			
6. Технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий и сложными отделочными полуфабрикатами.			
7. Требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий.			
8. Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.			
Лабораторные работы		6	
1. Приготовление пирожных.			
Практические занятия		4	
1. Составление расчетов и технологических карт по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.		2	
2. Расчет используемого сырья для приготовления пирожных.		2	
Контрольная работа	0		
Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Банкетные пирожные « Птифур».	8		

	3. Составление технологических карт для приготовления пирожных (индивидуально). 4. Составление таблицы качества для пирожных. 5. Составление презентации на тему «Пирожные» (индивидуальная) 6. Составление расчетов и технологических карт для приготовления пирожных (на выбор).		
Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		137	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		137	
Тема 4.1. Ассортимент, технология приготовления и оформление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		137	
Тема 4.1.1. Ассортимент и характеристика сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Содержание	3	2
	1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Ассортимент праздничных тортов.		
	3. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	4. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий.		
	5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Характеристика и классификация тортов».	1	
Тема 4.1.2. Технология и правила приготовления выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	6	2
	1. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий.	4	
	2. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	3. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.		
	4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.		
	5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное		

	использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.		
	6. Технологию приготовления выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Выпеченные полуфабрикаты для тортов».	2	
Тема 4.1.3. Технология и правила приготовления для сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	31	2
	1. Технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	4	
	2. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.		
	3. Технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
	4. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.		
	5. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий .		
	Лабораторные работы	6	
	1. Приготовление классических тортов.		
	Практические занятия	10	
	1. Принятие организационных решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	2	
	2. Определение режимом выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Расчет используемого сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Разработка технико - технологических карт по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	5. Расчет используемого сырья для приготовления классических тортов	2	
	Контрольная работа	0	
Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Приготовление тортов массового производства». 3. Составление технологических карт для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 4.Составление таблицы качества для сложных мучных кондитерских изделий. 5. Составление технологических схем приготовления сложных мучных кондитерских. 6. Составление таблицы «Оборудование и инвентарь» для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. 8. Составление таблицы «Условия и сроки хранения» сложных мучных кондитерских изделий. 9. Составления расчетов сырья и технологических карт для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	11		
Тема 4.1.4. Технология и	Содержание	6	2

правила приготовления выпеченных полуфабрикатов для праздничных тортов	1.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий.	4		
	2.	Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.			
	3.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.			
	4.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.			
	5.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.			
	6.	Технологию приготовления выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских.			
	Лабораторные работы				0
Практические занятия		0			
Контрольная работа		0			
Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Приготовление выпеченных полуфабрикатов для монтажных тортов».		2			
Тема 4.1.5. Технология и правила приготовления праздничных тортов.	Содержание		18	2	
	1.	Технологию приготовления праздничных тортов	4		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных тортов			
	3.	Технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов.			
	4.	Требования к безопасности хранения праздничных тортов.			
	5.	Актуальные направления в приготовлении праздничных тортов.			
	6.	Правила формирования и монтажа праздничных тортов.			
	Лабораторные работы		0		
	Практические занятия		8		
	1.	Принятие организационных решений по процессам приготовления праздничных тортов.			
	2.	Разработка ассортимента праздничных тортов.			
	3.	Разработка технико - технологических карт по приготовлению праздничных тортов.			
	4.	Расчет используемого сырья для приготовления праздничных тортов.			
	Контрольная работа		0		
Самостоятельная работа 1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Праздничные торты». 3. Составление технологических карт для приготовления праздничных тортов. 4.Составление таблицы качества для праздничных тортов. 5. Составление технологических схем праздничных тортов. 6. Составления расчетов сырья и технологических карт для приготовления праздничных тортов.		6			
Тема 4.1.6. Технология и правила приготовления фигурных тортов	Содержание		41		2
	1.	Технологию приготовления фигурных тортов.	4		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества фигурных тортов.			

	3.	Технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий фигурных тортов.		
	4.	Требования к безопасности хранения фигурных тортов.		
	5.	Актуальные направления в приготовлении фигурных тортов.		
	6.	Правила формирования и монтажа фигурных тортов.		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление праздничных тортов.		
	Практические занятия		17	
	1.	Современные требования к организации рабочего места кондитера.	2	
	2.	Расчет используемого сырья для приготовления праздничных тортов	2	
	3.	Разработка технико – технологических карт на приготовления праздничных тортов.	4	
	4.	Расчет используемого сырья для приготовления фигурных тортов.	4	
	5.	Составление технологических крат на фигурные торты	2	
	6.	Зачетное занятие	3	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа		16	
	1.Работас учебным материалом.			
	2.Составление конспекта по теме «Фигурные торты».			
	3. Составление технологических карт для приготовления фигурных тортов.			
	4.Составление таблицы качества для фигурных тортов.			
	5. Составление технологических схем фигурных тортов.			
	6. Составления расчетов сырья для приготовления фигурных тортов.			
	7. Составления технико технологических карт для приготовления фигурных тортов.			
	8. Монтаж фигурных тортов.			
Тема 4.2 Курсовые работы			30	
Учебная практика			108	
Виды работ:				
- подбор и проверка качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;				
-приготовление безопасного теста;				
-приготовление из опарного теста;				
-приготовление изделий из безопасного и опарного теста;				
-приготовление, оформления и требования к качеству сдобных хлебобулочных изделий.				
-приготовление, оформление и требования к качеству праздничного хлеба.				
- подбор и проверка качества сырья для приготовления простых отделочных полуфабрикатов;				
- приготовление, использование, условия и сроки реализации простых отделочных полуфабрикатов;				
- приготовление, использование, условия и сроки реализации основных отделочных полуфабрикатов.				
- приготовление, оформление и требование к качеству изделий из пряничного теста;				
- приготовление, оформление и требование к качеству изделий из пресного сдобного теста;				
- приготовление, оформление и требование к качеству изделий из бисквитного теста;				
- приготовление, оформление и требование к качеству изделий из песочного теста;				
- приготовление, оформление и требование к качеству изделий из заварного теста;				
- приготовление, оформление и требование к качеству изделий из пресного слоеного теста;				
- приготовление, оформление и требование к качеству изделий из воздушного теста;				

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление, оформление и требование к качеству изделий из миндального теста. - приготовление, оформление, требование к качеству, условия и сроки хранения классических тортов из выпеченных полуфабрикатов; - приготовление, оформление, требование к качеству, условия и сроки хранения отечественных тортов из выпеченных полуфабрикатов; - приготовление, оформление, требование к качеству, условия и сроки хранения фигурных тортов из выпеченных полуфабрикатов. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 2. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 3. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 4. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 5. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности; 6. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 7. Контроль качества и безопасности готовой продукции сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 8. Подбор и проверка качества сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 9. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. 10. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 11. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. 12. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 13. Контроль качества и безопасности сложных отделочных полуфабрикатов. 14. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий. 15. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий. 16. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий. 17. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. 18. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. 19. Контроль качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий. 20. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 21. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 22. Приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. 23. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. 24. Контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	<p>144</p>	
<p>Итого</p>	<p>640</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Мастерская Кондитерское дело

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, планетарный настольный миксер KITCHENAID ARTISAN MINI, блендер Vamix Gastro 350 Light Grey, миксер (Куттер) Robot Coupe Vlixer 3, вентилятор на клипсе, весы настольные электронные, шкаф холодильный "Капри 0,7 СК" микроволновая печь, лампа для карамели, пирометр лазерный, шкаф шоковой заморозки, краскорпульт пневматический, карамелизатор, доска мраморная, фен строительный MARTELLATO стеллаж 4-х уровневый, стол производственный, стол с моечной ванной, противени для конвекционной печи, тележка- шпилька, противени для тележки-шпильки, подставка под конвекционную печь, ванна для растапливания шоколада Martellato, столы для краскорпульта, набор кондитерских насадок, компрессор, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2017.

Справочники:

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

Дополнительные источники:

1. Шестакова, Т.И. Кондитер –профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.
2. Николаева, М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.
3. Прохоров, В.С. Сборник рецептур для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.
4. Прохоров, В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2008.
5. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.
6. . Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
7. . Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2012.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
9. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2006.
10. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Шеф Арт»
3. «Ресторанные ведомости»
4. Профессиональные информационные системы САD и САМ.

Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля изучаются основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Производственная практика организуется после усвоения всего междисциплинарного курса концентрировано.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена/ демонстрационного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 лет на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 год.

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
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - демонстрация основных критерии оценки качества теста; -организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента); тестирование; устный опрос.</p>

	<p>праздничного хлеба, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>-методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-демонстрация органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация навыков требования к качеству основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента);</p> <p>мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента);</p> <p>фронтальный опрос;</p> <p>тестирование,</p> <p>технологический диктант</p>

	<p>продуктов (сырья) для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация умений разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- демонстрация умение и навыков организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация навыков и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента);</p> <p>мониторинг умений при самооценке студентов (дневник студента);</p> <p>тестирование;</p> <p>устный опрос.</p>

	<p>кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; -соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий, требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества продуктов (сырья) для использования в приготовлении и оформлении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления и использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и использовании в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов; -демонстрация различных способов приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов; -демонстрация вариантов использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента); тестирование; устный опрос.</p>

	<p>-соответствие готовых сложных отделочных полуфабрикатов, требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности; (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений самооценки студентов (дневник студента)
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации	- демонстрация нахождения и использование информации для	Наблюдение и оценка за учебно-

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наличие подготовленного производственного помещения в соответствии с санитарными требованиями
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития,	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической

<p>заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>		<p>деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>