

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Омской области "Павлоградский техникум  
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

"28" 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебулочных, мучных кондитерских изделий  
по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация разработчик:  
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;

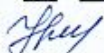
Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «14» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А. Берковская

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>37</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей.

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 с использованием 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;

-основные 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 программы профессионального модуля:**

всего – 630 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 414 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 138 часов;

учебной практики – 114 часов;

производственной практики – 102 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. Организация производства	18	12	4	6	18	12
ПК 4.1-4.4	Раздел 2. Техническое оснащение	45	30	8	15	18	12
ПК 4.1-4.4	Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	321	214	116	107	60	66
ПК 4.1-4.4	Раздел 4. Контроль качества	24	14	2	10	18	12
	Экзамен	6	6				
	Учебная практика	114				114	
	Производственная практика	102					102
	<b>Всего:</b>	<b>630</b>	<b>276</b>	<b>130</b>	<b>138</b>	<b>114</b>	<b>102</b>



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения						
1	2	3	4						
<b>МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>									
<b>Раздел 1. Организация производства</b>		<b>18/12/6</b>							
<b>Тема 1.1 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="577 1043 1738 1307"> <tr> <td data-bbox="577 1043 618 1115">1.</td> <td data-bbox="618 1043 1738 1115">Основные понятия, термины и определения.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1115 618 1187">2.</td> <td data-bbox="618 1115 1738 1187">Назначение кондитерского цеха.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1187 618 1307">3.</td> <td data-bbox="618 1187 1738 1307">Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.</td> </tr> </table>	1.	Основные понятия, термины и определения.	2.	Назначение кондитерского цеха.	3.	Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.	2	2
1.	Основные понятия, термины и определения.								
2.	Назначение кондитерского цеха.								
3.	Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.								
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформить терминологический словарь.</p>	1							

<b>Тема 1.2</b> Оснащение рабочих мест для разделки теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства.		
	2.	Основные рабочие места.		
	3.	Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на одну из тем: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Основы научной организации труда» ( <a href="http://penzafood.com/.../vidy-konditerskogo-oborudovaniya-ispolzuyushchegosya-v-kondit">penzafood.com/.../vidy-konditerskogo-oborudovaniya-ispolzuyushchegosya-v-kondit</a> ).		1	
<b>Тема 1.3</b> Организация труда в кондитерском цехе	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Организация труда в цехе мучных изделий.		
	2.	Правовые основы охраны труда.		
	3.	Основы охраны труда и безопасности труда в кондитерском цехе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Особенности организации кондитерского производства» <a href="https://allbest.ru/o-2c0b65635b3ac78b4c43a88421216d37.html">https://allbest.ru/o-2c0b65635b3ac78b4c43a88421216d37.html</a>		1	
<b>Практическая работа № 1.</b> Расчет мощности цеха мучных	Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	

изделий			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с нормативной и технологической документацией ( <a href="http://tourlib.net/books_tourism/radchenko4-5.htm">tourlib.net/books_tourism/radchenko4-5.htm</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 2.</b> Организация работы мучного цеха	Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Зарисовать схему работы мучного цеха ( <a href="https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00136760_0.htm">https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00136760_0.htm</a> ).1	1	
<b>Тема 1.4</b> Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Нормы технологического проектирования.		
	2. Санитарные требования к помещениям.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучить <a href="#">СанПиН 2.3.4.545-96</a> и <a href="#">СанПиН 2.3.6.1079-01</a> ( <a href="https://zakonbase.ru/content/part/351280?print=1">https://zakonbase.ru/content/part/351280?print=1</a> ).	1	
<b>Раздел 2.</b> <b>Техническое оснащение</b>		<b>45/30/15</b>	
<b>Тема 2.1</b> Сортировочно-калибровочное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Просеиватели: виды, назначение.		
	2. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Характеристика просеивателей зарубежного производства	1	

	<a href="https://znaytovar.ru/s/Oborudovanie-dlya-prigotovleniya.html">(<a href="https://znaytovar.ru/s/Oborudovanie-dlya-prigotovleniya.html">https://znaytovar.ru/s/Oborudovanie-dlya-prigotovleniya.html</a>).</a>		
<b>Практическая работа № 3.</b> Эксплуатация просеивателей	Изучение правил безопасной эксплуатации просеивателей. Соблюдение последовательности выполнения операций при работе.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучить инструкцию по охране труда с просеивателем ( <a href="https://www.pitportal.ru/vestnik/section160/8737.html">https://www.pitportal.ru/vestnik/section160/8737.html</a> ).	1	
<b>Тема 2.2</b> Тестомесильные машины	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Назначение и принцип действия тестомесильных машин.		
	2. Правила эксплуатации тестомесильных машин.		
	3. Техника безопасности при работе на тестомесильных машинах.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Принцип работы тестораскаточной машины» ( <a href="https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i.../17-1">https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i.../17-1</a> ).	1	
<b>Тема 2.3</b> Тестораскаточные машины	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин.		
	2. Правила эксплуатации тестораскаточных машин.		
	3. Техника безопасности при работе на тестораскаточных машинах.		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу неисправностей, их причины и способы устранения тестораскаточной машины (<a href="https://studopedia.su/18_148748_mashini-dlya-prigotovleniya-i-raskatki-testa.html">https://studopedia.su/18_148748_mashini-dlya-prigotovleniya-i-raskatki-testa.html</a>).</p>	1	
<p><b>Практическая работа № 4.</b> Эксплуатация оборудования для замеса и раскатки теста</p>	<p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для замеса и раскатки теста (тестомесильные, тестораскаточные машины). Соблюдение последовательности выполнения операций при работе.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха</p> <p>(<a href="https://studbooks.net/1920842/.../tehnologicheskij_raschet_podbor_oborudovaniya">https://studbooks.net/1920842/.../tehnologicheskij_raschet_podbor_oborudovaniya</a>).</p>	1	
<p><b>Тема 2.4</b> Машины для взбивания и перемешивания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение и принцип действия.</li> <li>2. Правила эксплуатации машин.</li> <li>3. Техника безопасности при работе.</li> </ol>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Виды зарубежных машин на предприятиях общественного питания»</p> <p>(<a href="https://revolution.allbest.ru/manufacture/00810701_0.html">https://revolution.allbest.ru/manufacture/00810701_0.html</a>).</p>	1	

<b>Тема 2.5</b> Тестоформирующее оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Тестоделительные и тестоокруглительные машины.		
	2.	Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации.		
	3.	Техника безопасности при работе на машинах.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Современные тестоокруглительные машины ( <a href="https://znaytovar.ru/s/Oborudovanie-dlya-prigotovleniya.html">https://znaytovar.ru/s/Oborudovanie-dlya-prigotovleniya.html</a> ).		1	
<b>Тема 2.6</b> Отсадочные машины, дозатор крема	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Назначение и принцип действия.		
	2.	Правила эксплуатации.		
	3.	Техника безопасности при работе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Принцип работы отсадочной машины» ( <a href="http://www.myshared.ru/slide/1363661/">www.myshared.ru/slide/1363661/</a> ).		1	
<b>Тема 2.7</b> Измельчительно-режущее оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Размолочные машины и механизмы, машины для резания пищевых продуктов.		
	2.	Правила эксплуатации.		
	3.	Техника безопасности при работе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление принципиальной схемы работы универсальной		1	

	овощерезательной машины ( <a href="http://scibook.net/knigi-pischevaya.../ovoscherezatelnyie-mashinyi-68091.html">scibook.net/knigi-pischevaya.../ovoscherezatelnyie-mashinyi-68091.html</a> ).		
<b>Тема 2.8</b> Тепловое оборудование кондитерского цеха	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Классификация оборудования.		
	2. Назначение и принцип действия.		
	3. Правила эксплуатации.		
	4. Техника безопасности при работе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление блок-схем: основные узлы теплового оборудования  ( <a href="http://www.hardholod.ru/teplovoe-oborudovanie/p_4/">www.hardholod.ru/teplovoe-oborudovanie/p_4/</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 5.</b> Эксплуатация теплового оборудования	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Соблюдение последовательности выполнения операций при работе.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Холодильное оборудование предприятий общественного питания»  ( <a href="https://nsportal.ru/npo-spo/sfera.../prezentatsiya-na-temu-holodilnoe-oborudovanie">https://nsportal.ru/npo-spo/sfera.../prezentatsiya-na-temu-holodilnoe-oborudovanie</a> ).	1	
<b>Тема 2.9</b> Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Классификация оборудования.		

	2.	Назначение и принцип действия.		
	3.	Правила эксплуатации.		
	4.	Техника безопасности при работе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Ознакомление с инструкцией по эксплуатации холодильного оборудования ( <a href="http://krasnogvard-nmc.spb.ru/">krasnogvard-nmc.spb.ru/</a> ).		1	
<b>Практическая работа № 6.</b> Эксплуатация холодильного оборудования	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Соблюдение последовательности выполнения операций при работе.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить схему работы холодильной машины (В.П. Золин, учебник «Технологическое оборудование предприятий общественного питания, стр.189 -193).		1	
<b>Тема 2.10</b> Классификация и назначение производственного инвентаря	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	2.	Правила применения.		
	3.	Безопасное использование.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Требования к производственному инвентарю» ( <a href="https://zakonbase.ru/content/part/351219">https://zakonbase.ru/content/part/351219</a> ).		1	
<b>Тема 2.11</b> Санитарные требования к оборудованию,	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Применение моющих и дезинфицирующих средств.		



инвентарю, посуде и таре	2.	Обработка производственных столов, тары, инвентаря, отсадочных мешков, наконечников.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре» ( <a href="https://studfiles.net/preview/3651987/page:34/">https://studfiles.net/preview/3651987/page:34/</a> ).		1	
<b>Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>321/214/107</b>	
<b>Тема 3.1</b> Подготовка основного сырья к производству мучных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства.		
	2.	Органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству.		
	3.	Использование различных свойств муки при приготовлении.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучить санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.1079-01 ( <a href="http://www.docload.ru/Basesdoc/9/9744/index.htm">www.docload.ru/Basesdoc/9/9744/index.htm</a> ).		1	
<b>Тема 3.2</b> Требования к качеству основного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2.	Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Освоить основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий ( <a href="http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_512.html">www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_512.html</a> ).		1	

<p><b>Практическая работа № 7.</b> Органолептическая оценка качества</p>	<p>Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на тему: «Приборы и методы определения нитратов в продуктах» (<a href="https://znaytovar.ru/s/Metody-opredeleniya-kachestva-to.html">https://znaytovar.ru/s/Metody-opredeleniya-kachestva-to.html</a>).</p>	<p>1</p>	
<p><b>Тема 3.3</b> Характеристика вспомогательного сырья</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий.</li> <li>3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ol>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Нетрадиционное сырье для производства мучных кондитерских изделий» (<a href="https://studfiles.net/preview/5847619/page:4/">https://studfiles.net/preview/5847619/page:4/</a>).</p>	<p>1</p>	
<p><b>Тема 3.4</b> Подготовка дополнительного сырья для приготовления мучных изделий</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Молоко и молочные продукты, крахмал, желирующие и красящие вещества, патока, мед, ароматические эссенции, пряности, орехи, фрукты, ягоды, плодово-ягодные продукты, пищевые кислоты, спиртосодержащие продукты, пищевые добавки и др.</li> <li>2. Требования к качеству.</li> <li>3. Условия и сроки хранения.</li> </ol>	<p>2</p>	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить варианты сочетания муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов с дополнительными ингредиентами (<a href="https://zakonbase.ru/content/part/351219">https://zakonbase.ru/content/part/351219</a>).</p>	1	
<p><b>Тема 3.5</b> Правила взаимозаменяемост и сырья</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>1. Взаимозаменяемость сырья.</p>		
	<p>2. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Безопасность продуктов питания»  (<a href="https://www.carelrussia.com/food-safety">https://www.carelrussia.com/food-safety</a>).</p>	1	
<p><b>Тема 3.6</b> Санитарные требования к приготовлению мучных изделий</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>1. Санитарно-гигиенические нормы.</p>		
	<p>2. Обработка продуктов.</p>		
	<p>3. Требования к изделиям с кремом.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (<a href="http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_512.html">www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_512.html</a>).</p>	1	
<p><b>Тема 3.7</b> Классификация теста</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>1. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста.</p>		
	<p>2. Классификация теста.</p>		

	3.	Сущность процессов, происходящих при замесе теста.		
	4.	Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучить «Технологическая инструкция по производству тортов и пирожных ТИ 9134 -003-45031498-04» ( <a href="http://specin.ru/tort_recept/352.htm">specin.ru/tort_recept/352.htm</a> ).		1	
<b>Лабораторная работа № 1.</b> Расчет сырья	Рассчитать количества воды для замеса теста определенной влажности.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Разрыхлители теста» ( <a href="https://kopilkaurokov.ru/prochee/presentacii/razrykhliteliesti">https://kopilkaurokov.ru/prochee/presentacii/razrykhliteliesti</a> ).		1	
<b>Тема 3.8</b> Способы разрыхления теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Характеристика основных способов разрыхления теста.		
	2.	Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий.		
	3.	Процессы, происходящие при разрыхлении теста.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на тему: «Микрофлора кондитерских изделий» ( <a href="https://works.doklad.ru/view/8TAYWzFd-h0.html">https://works.doklad.ru/view/8TAYWzFd-h0.html</a> ).		1	
<b>Тема 3.9</b> Тепловая обработка мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий.		
	2.	Температурные режимы тепловой обработки изделий.		
	3.	Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки.		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Изменение температуры выпекаемой тестовой заготовки»( <a href="https://refdb.ru/look/1750229.html">https://refdb.ru/look/1750229.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 2.</b> Расчет припека, упека	Рассчитать припек, упек, выход выпеченных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий» ( <a href="http://www.myshared.ru/slide/992930/">www.myshared.ru/slide/992930/</a> ).	1	
<b>Тема 3.10</b> Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий.		
	2. Техника и варианты отделки изделий.		
	3. Сложный отделочный полуфабрикат.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу показателей качества отделочных полуфабрикатов ( <a href="https://baker-group.net/raw-materials.../4260-finishing-semi-finished-products.html">https://baker-group.net/raw-materials.../4260-finishing-semi-finished-products.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.11</b> Технология приготовления сиропов, помады, желе	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Подготовка сырья для приготовления сиропов, помады, желе.		
	2. Рецептура приготовления сиропов, помады, желе.		
	3. Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления сиропа, помады и желе	1	

	на выбор ( <a href="http://www.reachfood.ru/repolins-14-2.html">www.reachfood.ru/repolins-14-2.html</a> ).		
<b>Тема 3.12</b> Технология приготовления глазури	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура приготовления сырцовой, заварной, шоколадной глазури.		
	2. Особенности приготовления.		
	3. Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Художественная отделка кондитерских изделий» ( <a href="http://www.myshared.ru/slide/1298542/">www.myshared.ru/slide/1298542/</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 8.</b> Приготовление глазури	Приготовление сырцовой, заварной, шоколадной глазури.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на тему: «Приготовление масляного крема с применением региональных компонентов» ( <a href="https://supercook.ru/zz281-01.html">https://supercook.ru/zz281-01.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.13</b> Технология приготовления масляных кремов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура приготовления масляных кремов.		
	2. Особенности приготовления.		
	3. Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить таблицу по видам брака и мерам его предупреждения при приготовлении кремов ( <a href="https://studopedia.su/15_29464_vidi-i-prichini-braka-krema.html">https://studopedia.su/15_29464_vidi-i-prichini-braka-krema.html</a> ).	1	

<b>Практическая работа № 9.</b> Приготовление масляных кремов	Технологический процесс приготовления масляных кремов: сливочный, сливочный кофейный, сливочно-ореховый, «Новый», «Шарлотт» (основной, шоколадный, с джемом), «Гляссе».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу показателей качества масляных кремов ( <a href="https://studbooks.net/.../opishite_kremovye_otdelochnye_polufabrikaty_pokazateli_k">https://studbooks.net/.../opishite_kremovye_otdelochnye_polufabrikaty_pokazateli_k</a> ).	1	
<b>Тема 3.14</b> Технология приготовления белковых кремов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура приготовления белковых кремов.		
	2. Особенности приготовления.		
3. Требования к качеству.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления белковых кремов.	1	
<b>Тема 3.15</b> Технология приготовления кремов из сливок, творога и сыра	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура приготовления кремов из сливок, творога и сыра.		
	2. Особенности приготовления.		
3. Требования к качеству.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Новые технологии и инновации в кулинарии» ( <a href="http://culinaryschool.ru/innovacii-v-kulinarii/">culinaryschool.ru/innovacii-v-kulinarii/</a> ).	1	
<b>Тема 3.16</b> Технология приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура приготовления заварных кремов.		

заварных кремов	2.	Особенности приготовления.		
	3.	Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Новые тенденции в общественном питании»( <a href="https://xreferat.com/.../778-1-novye-tendencii-v-obshestvennom-pitanii-molekulyarna...">https://xreferat.com/.../778-1-novye-tendencii-v-obshestvennom-pitanii-molekulyarna...</a> ).		1	
<b>Практическая работа № 10.</b> Приготовление кремов	Технологический процесс приготовления белковых, заварных кремов.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со Сборником рецептов. Произвести расчет сырья для приготовления крема на выбор (Сборник рецептов, стр. 256-273).		1	
<b>Тема 3.17</b> Технология приготовления украшений из карамельной массы и шоколада	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Рецептура приготовления украшений из карамельной массы и шоколада.		
	2.	Особенности приготовления.		
	3.	Способы отделки изделий.		
	4.	Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Современные направления приготовления и оформления кулинарной продукции» ( <a href="http://journalpro.ru/.../sovremennye-napravleniya-prigotovleniya-i-oformleniya-kulinarnoy...">journalpro.ru/.../sovremennye-napravleniya-prigotovleniya-i-oformleniya-kulinarnoy...</a> ).		1	



<p><b>Практическая работа № 11.</b> Приготовление карамельной массы</p>	<p>Технологический процесс приготовления карамельной массы и украшений из нее.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со Сборником рецептов. Решение задач на взаимозаменяемость сырья по таблице (стр.245- 257).</p>	<p>1</p>	
<p><b>Тема 3.18</b> Технология приготовления украшений из мастики и марципана</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>2</p>	
	<p>1. Рецептура приготовления украшений из мастики и марципана.</p>		
	<p>2. Особенности приготовления.</p>		
	<p>3. Способы отделки изделий.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление инструкционных карт на приготовление мастики и марципана (<a href="http://www.myshared.ru/slide/1319563">www.myshared.ru/slide/1319563</a>).</p>	<p>1</p>	
<p><b>Практическая работа № 12.</b> Приготовление мастики и марципана</p>	<p>Технологический процесс приготовления мастики, марципана и украшений.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Национальная кулинария» (<a href="https://nsau.edu.ru/file/149411">https://nsau.edu.ru/file/149411</a>).</p>	<p>1</p>	
<p><b>Тема 3.19</b> Технология приготовления посыпки для</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>2</p>	
	<p>1. Приготовление крошки из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые, шоколадные, ореховые, грильяжные посыпки и др.</p>		
	<p>2. Требования к качеству.</p>		

украшений				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур.		1	
<b>Тема 3.20</b> Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	2.	Виды замеса теста. Требования к качеству готового теста.		
	3.	Разделка теста. Цель и способы разделки.		
	4.	Расстойка теста. Определение готовности теста для выпечки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить схему приготовления теста (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи стр.179).		1	
<b>Лабораторная работа № 3.</b> Расчет сырья	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на тему: «Микробиологические процессы при брожении теста», «Виды брожения»( <a href="http://proiz-teh.ru/biologicheskie-processy.html">proiz-teh.ru/biologicheskie-processy.html</a> ; <a href="https://knowledge.allbest.ru/biology/3c0b65625a3bc78a46c360.html">https://knowledge.allbest.ru/biology/3c0b65625a3bc78a46c360.html</a> ).		1	
<b>Тема 3.21</b> Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа.		
	2.	Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.		
	3.	Влияние температуры теста на процесс брожения спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Изделия из дрожжевого теста»		1	

	<a href="https://kopilkaurokov.ru/.../priezentatsiia-prigotovleniie-izdielii-iz-drozhzhievogho">https://kopilkaurokov.ru/.../priezentatsiia-prigotovleniie-izdielii-iz-drozhzhievogho</a> ).		
<b>Тема 3.22</b> Ассортимент изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.		
	2. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления.		
	3. Требования к качеству.		
	4. Сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со Сборником рецептов. Решение задач на взаимозаменяемость сырья по таблице (стр.267-282).	1	
<b>Тема 3.23</b> Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецепттура дрожжевого теста безопарным способом.		
	2. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста.		
	3. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления дрожжевого теста безопарным способом (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи стр.187).	1	
<b>Лабораторная работа № 4.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение производственных задач (методические указания).	1	
<b>Практическая работа № 13.</b>	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	

Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со Сборником рецептов. Решение задач на взаимозаменяемость сырья по таблице.	1	
<b>Тема 3.24</b> Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура дрожжевого теста опарным способом.		
	2. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста.		
	3. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу: «Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения ( <a href="https://helpiks.org/8-89232.html">https://helpiks.org/8-89232.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 5.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую карту приготовления изделия дрожжевого теста опарным способом на выбор <a href="https://foodteor.ru/.../711-tehnologija-prigotovlenija-drozhzhevogo-testa-2.html">https://foodteor.ru/.../711-tehnologija-prigotovlenija-drozhzhevogo-testa-2.html</a>	1	
<b>Практическая работа № 14.</b> Приготовление изделий из дрожжевого	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	2	

опарного теста			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления изделия из изделия дрожжевого теста опарным способом на выбор ( <a href="https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=93397">https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=93397</a> ).	1	
<b>Тема 3.25</b> Технология приготовления дрожжевого слоеного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура дрожжевого слоеного теста.		
	2. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста.		
	3. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Дефекты слоеного теста дрожжевого» ( <a href="http://b2b-ingredient.ru/publ/konditerskaya...v.../42-defekty-sloenogo-testa-drozhzhevogo">b2b-ingredient.ru/publ/konditerskaya...v.../42-defekty-sloenogo-testa-drozhzhevogo</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 6.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на одну из тем: «Пищевая ценность мучных кондитерских изделий», «Показатели качества кондитерских изделий» ( <a href="https://msd.com.ua/tehnologiya.../pishhevaya-cennost-muchnyx-konditerskix-izdelij/">https://msd.com.ua/tehnologiya.../pishhevaya-cennost-muchnyx-konditerskix-izdelij/</a> ; <a href="http://izron.ru/.../otsenka-kachestva-muchnykh-konditerskikh-izdeliy-na-regionalnom-rynk...">izron.ru/.../otsenka-kachestva-muchnykh-konditerskikh-izdeliy-na-regionalnom-rynk...</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 15.</b> Приготовление изделий из	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	

дрожжевого слоеного теста			
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Классификация и реологическая оценка качества слоеных хлебобулочных изделий» (<a href="https://cyberleninka.ru/.../klassifikatsiya-i-reologicheskaya-otsenka-kachestva-sloenyh...">https://cyberleninka.ru/.../klassifikatsiya-i-reologicheskaya-otsenka-kachestva-sloenyh...</a>).</p>	1	
<p><b>Тема 3.26</b> Технология приготовления блинного теста и теста для оладий</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1.	Рецептура блинного теста и теста для оладий.	
	2.	Особенности приготовления блинного теста, рецептуры изделий из блинного теста.	
	3.	Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления блинного теста и теста для оладий (стр.293-296).</p>	1	
<p><b>Лабораторная работа № 7.</b> Расчет сырья</p>	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий.	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу показателей качества изделий из блинного теста и теста для оладий.</p>	1	
<p><b>Тема 3.27</b> Технология приготовления изделий из теста для блинчиков и вафельного теста</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1.	Рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного теста.	
	2.	Ассортимент изделий из блинчатого, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий.	
	3.	Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления изделия из теста для блинчиков на выбор ( <a href="https://multiurok.ru/.../tiekhnologhichieskaia-karta-prighotovlieniia-izdieliia-iz-tiesta-b..">https://multiurok.ru/.../tiekhnologhichieskaia-karta-prighotovlieniia-izdieliia-iz-tiesta-b..</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 8.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из вафельного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Совершенствование технологии и разработка рецептур изделий из вафельного теста» ( <a href="dspace.susu.ru/xmlui/bitstream/handle/0001.74/10035/2016_493_pilgaiea">dspace.susu.ru/xmlui/bitstream/handle/0001.74/10035/2016_493_pilgaiea</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 9.</b> Составление технико-технологических карт	Составление технологических карт на приготовление изделий из вафельного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Доработать технологические карты.	1	
<b>Тема 3.28</b> Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура приготовления пряничного теста.		
	2. Технологический процесс приготовления изделий из пряничного теста, режим выпечки, отпуск изделий.		
	3. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить схему приготовления пряничного теста ( <a href="https://www.kulina.ru/articles/40796/">https://www.kulina.ru/articles/40796/</a> ).	1	

<b>Лабораторная работа № 10.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления изделия из пряничного теста ( <a href="https://www.kulina.ru/articles/40796/">https://www.kulina.ru/articles/40796/</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 16.</b> Приготовление изделий из пряничного теста	Приготовление изделий из пряничного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу: «Дефекты изделий из пряничного теста и причины их возникновения» ( <a href="http://www.refsru.com/referat-27459-7.html">www.refsru.com/referat-27459-7.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.29</b> Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура изделий из сдобного пресного теста.		
	2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий.		
3. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	1		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления сдобного пресного теста ( <a href="https://baker-group.net/raw-materials-and-semi.../semi.../402-butter-fresh-dough.html">https://baker-group.net/raw-materials-and-semi.../semi.../402-butter-fresh-dough.html</a> ).			
<b>Лабораторная работа № 11.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из сдобного пресного теста.	2	



	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую карту приготовления изделия из сдобного пресного теста на выбор (<a href="https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=50478">https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=50478</a>)</p>	1	
<p><b>Практическая работа № 17.</b> Приготовление изделий из сдобного пресного теста</p>	Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу: «Дефекты изделий из сдобного пресного теста и причины их возникновения» (<a href="https://megalektsii.ru/s3911t9.html">https://megalektsii.ru/s3911t9.html</a>).</p>	1	
<p><b>Тема 3.30</b> Технология приготовления песочного полуфабриката</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	1. Рецептура песочного теста а ассортименте.		
	2. Технология приготовления песочного теста: с орехом, с какао-порошком, творожного, бризе, бретон, сабле.		
	3. Требование к качеству.		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления песочного теста  (<a href="https://www.kulina.ru/articles/rec/blyuda_iz_testa/vidy_testa/pesoz_testo_1">https://www.kulina.ru/articles/rec/blyuda_iz_testa/vidy_testa/pesoz_testo_1</a>).</p>	1	
<p><b>Лабораторная работа № 12.</b> Расчет сырья</p>	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Производство изделий из песочного теста» ( <a href="https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=446">https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=446</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 13.</b> Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление изделий из песочного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию: «Песочное тесто и изделия из него»  ( <a href="https://www.pinterest.ru/pin/711920653565809080/">https://www.pinterest.ru/pin/711920653565809080/</a> ).	1	
<b>Тема 3.31</b> Технология приготовления изделий из песочного полуфабриката	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Технология приготовления изделий из песочного полуфабриката.		
	2. Варианты оформления.		
	3. Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать себестоимость изделий из песочного полуфабриката.	1	
<b>Практическая работа № 18.</b> Приготовление изделий из песочного теста	Приготовления песочного теста: с орехом, с какао-порошком, творожного, бризе, бретон, сабле и изделий из него.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать калорийность изделий из песочного теста.	1	

<b>Тема 3.32</b> Технология приготовления бисквитного теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Рецептура бисквитного теста.		
	2.	Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов.		
	3.	Показатели качества.		
	4.	Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Бисквит: правила и тонкости»  ( <a href="https://gotovim-doma.ru/forum/viewtopic.php?t=33468">https://gotovim-doma.ru/forum/viewtopic.php?t=33468</a> ).		1	
<b>Лабораторная работа № 14.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из бисквитного теста.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста  ( <a href="https://foodteor.ru/...po.../712-tehnologija-prigotovlenija-biskvitnogo-testa-i">https://foodteor.ru/...po.../712-tehnologija-prigotovlenija-biskvitnogo-testa-i</a> ).		1	
<b>Тема 3.33</b> Технология приготовления изделий из бисквитного теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Ассортимент изделий из бисквитного теста.		
	2.	Технология приготовления изделий (рулеты, пироги) из бисквитного теста, процессы, происходящие при замесе теста.		
	3.	Изменение массы изделий при выпечке.		
	4.	Требования к качеству.		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучить санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом (<a href="https://zakonbase.ru/content/part/351280?print=1">https://zakonbase.ru/content/part/351280?print=1</a>).</p>	1	
<p><b>Практическая работа № 19.</b> Приготовление изделий из бисквитного теста</p>	<p>Приготовление изделий из бисквитного теста: рулеты, пироги в ассортименте.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления изделия из бисквитного теста на выбор (<a href="https://baker-group.net/technology-and-recipes/8784-biscuit-dough-products.html">https://baker-group.net/technology-and-recipes/8784-biscuit-dough-products.html</a>).</p>	1	
<p><b>Лабораторная работа № 15.</b> Составление технико-технологических карт</p>	<p>Составление технико-технологических карт на приготовление изделий из бисквитного теста.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Доработать технико-технологические карты.</p>	1	
<p><b>Тема 3.34</b> Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>1. Ассортимент тортов и пирожных.</p>		
	<p>2. Технология приготовления тортов и пирожных.</p>		
	<p>3. Требования к качеству.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу показателей качества бисквитных тортов и пирожных (<a href="http://www.300246.ru/pokazateli-kachestv-pirozhnyh-i-tortov.html">www.300246.ru/pokazateli-kachestv-pirozhnyh-i-tortov.html</a>).</p>	1	

<b>Лабораторная работа № 16.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления бисквитных тортов и пирожных.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую карту приготовления бисквитного изделия  ( <a href="https://kopilkaurokov.ru/.../kharakteristika_i_tiekhnologhiia_prighotovlieniia_biskvit..">https://kopilkaurokov.ru/.../kharakteristika_i_tiekhnologhiia_prighotovlieniia_biskvit..</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 20.</b> Приготовление бисквитных тортов	Приготовление бисквитных тортов в ассортименте (Бисквитно-кремовый, Сказка, Кофейный, Трюфель, Подарочный, Прага, Свадебный, Вечер и др.)	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать себестоимость приготовленного торта.	1	
<b>Практическая работа № 21.</b> Приготовление бисквитных пирожных	Приготовление бисквитных пирожных (нарезное, фруктово-желейное, глазированное помадой, кремом; Ноктюрн, Штафетка, Рулет чешский и др.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать калорийность приготовленных пирожных.	1	
<b>Лабораторная работа № 17.</b> Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление изделий из бисквитного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучить - Торты и пирожные. Технические условия ТУ 9134-003-45031498-04 ( <a href="http://specin.ru/tort_recept/354.htm">specin.ru/tort_recept/354.htm</a> ).	1	

<b>Тема 3.35</b> Технология приготовления изделий из слоеного теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Рецептура изделий из слоеного теста.		
	2.	Ассортимент изделий из слоеного пресного теста и технология приготовления слоеного пресного теста, процессы, происходящие при замесе теста.		
	3.	Изменение массы изделий при выпечке.		
	4.	Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Виды и причины брака слоеного полуфабриката» ( <a href="https://helpiks.org/1-100988.html">https://helpiks.org/1-100988.html</a> ).		1	
<b>Лабораторная работа № 18.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из слоеного теста.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления слоеного полуфабриката ( <a href="https://baker-group.net/408-2015-09-29-20-08-53.html">https://baker-group.net/408-2015-09-29-20-08-53.html</a> ).		1	
<b>Практическая работа № 22.</b> Приготовление изделий из слоеного теста	Приготовление изделий из слоеного теста.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать себестоимость изделия из слоеного теста.		1	
<b>Лабораторная работа № 19.</b> Составление технико-	Составление технико-технологических карт на приготовление изделий из слоеного теста.		2	

технологических карт			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на тему: «Классификация и ассортимент изделий из воздушного теста» ( <a href="http://www.foodbasics.ru/badels-2340-1.html">www.foodbasics.ru/badels-2340-1.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.36</b> Технология приготовления изделий из воздушного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура изделий из воздушного теста.		
	2. Ассортимент изделий из воздушного теста и технология приготовления воздушного теста, процессы, происходящие при замесе теста.		
	3. Изменение массы изделий при выпечке.		
	4. Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления воздушного теста <a href="https://www.5-nt.ru/kulinariya/izdeliya-iz-testa/izdeliya-iz-vozdushnogo-testa">https://www.5-nt.ru/kulinariya/izdeliya-iz-testa/izdeliya-iz-vozdushnogo-testa</a> .	1	
<b>Лабораторная работа № 20.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из воздушного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую карту приготовления изделия из воздушного теста на выбор ( <a href="https://revolution.allbest.ru/cookery/00266529_0.html">https://revolution.allbest.ru/cookery/00266529_0.html</a> ).	1	
<b>Практическая работа № 23.</b> Приготовление изделий из воздушного теста	Приготовление изделий из воздушного теста.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать калорийность приготовленного изделия.	1	
<b>Тема 3.37</b> Технология приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, особенности и режим выпечки.		
	4. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов.		
	5. Оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству.		
6. Упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ( <a href="https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-assortimient-khlieba-i-khliebobulo.html">https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-assortimient-khlieba-i-khliebobulo.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 21.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи стр.315).	1	
<b>Практическая работа № 24.</b> Приготовление	Приготовление диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	



диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать себестоимость диетического хлебобулочного изделия.	1	
<b>Лабораторная работа № 22.</b> Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Изделия из заварного теста» ( <a href="http://www.myshared.ru/slide/427913/">www.myshared.ru/slide/427913/</a> ).	1	
<b>Тема 3.38</b> Технология приготовления изделий из заварного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура изделий из заварного теста.		
	2. Технология приготовления заварного теста и изделий из них.		
	3. Особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья.		
	4. Требования к качеству.		
	5. Упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технико-технологическую карту приготовления изделия из заварного теста на выбор ( <a href="https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section383/6377.html">https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section383/6377.html</a> ).	1	

<b>Лабораторная работа № 23.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из заварного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления заварного теста (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи стр.327).	1	
<b>Практическая работа № 25.</b> Приготовление изделий из заварного теста	Приготовление изделий из заварного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу показателей качества изделий из заварного теста ( <a href="http://www.russbread.ru/kachestvo-xleba/kontrol-kachestva-syrya-i-gotovyx-izdelij.html">www.russbread.ru/kachestvo-xleba/kontrol-kachestva-syrya-i-gotovyx-izdelij.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.39</b> Технология приготовления изделий из песочного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура приготовления песочного теста.		
	2. Технология приготовления изделий из песочного теста		
	3. Требования к качеству полуфабриката и изделий из него.		
1.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления изделия из песочного теста ( <a href="https://foodteor.ru/...po.../717-tehnologija-prigotovlenija-pesochnogo-testa-i.html">https://foodteor.ru/...po.../717-tehnologija-prigotovlenija-pesochnogo-testa-i.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 24.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую схему приготовления изделия из песочного	1	

	теста ( <a href="http://statref.ru/ref_ujgigejgepol.html">statref.ru/ref_ujgigejgepol.html</a> ).		
<b>Практическая работа № 26.</b> Приготовление изделий из песочного теста	Приготовление изделий из песочного теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проанализировать допущенные дефекты при приготовлении изделий из песочного теста.	1	
<b>Тема 3.40</b> Технология приготовления изделий из миндального теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Рецептура изделий из миндального теста.		
	2. Технология приготовления миндального теста и изделий из них.		
	3. Особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья.		
	4. Требования к качеству.		
5. Упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Дефекты миндального теста» ( <a href="https://megalektsii.ru/s3915t9.html">https://megalektsii.ru/s3915t9.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 25.</b> Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из миндального теста.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать себестоимость изделий из миндального теста.	1	
<b>Практическая работа № 27.</b> Приготовление изделий из	Приготовление изделий из миндального теста в ассортименте. Проведение бракеража.	2	

миндального теста			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать калорийность приготовленных изделий из миндального теста.	1	
<b>Тема 3.41</b> Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.		
	2. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на тему: «Совершенствование технологии высокорецептурных кондитерских изделий» ( <a href="https://works.doklad.ru/view/hpb_6Aam8vc.html">https://works.doklad.ru/view/hpb_6Aam8vc.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.42</b> Подготовка полуфабриката для отделки	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Подготовка полуфабриката для отделки.		
	2. Сборка подготовленных полуфабрикатов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Отделка бисквитного полуфабриката» ( <a href="https://allbest.ru/o3c0a65625a2bc78a4d43a89421306d27.html">https://allbest.ru/o3c0a65625a2bc78a4d43a89421306d27.html</a> ).	1	
<b>Тема 3.43</b> Украшения тортов и пирожных	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Современные способы украшения тортов и пирожных.		
	2. Приёмы отделки тортов и пирожных.		
	3. Варианты оформления.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентацию на тему: «Способы отделки тортов и пирожных»	1	

	<a href="https://eda.wikireading.ru/100742">https://eda.wikireading.ru/100742</a> ).		
<b>Практическая работа № 28.</b> Приготовление украшений	Приготовление украшений для оформления тортов и пирожных.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления торта на выбор.	1	
<b>Лабораторная работа № 26.</b> Составление технологических карт на торты	Составление технологических карт на торты	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать калорийность торта.	1	
<b>Тема 3.44</b> Актуальные направления в производстве кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Современные технологии приготовления кондитерских изделий.		
	2. Разработка технологий по снижению калорийности изделий.		
	3. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технико-технологическую карту на приготовление торта.	1	
<b>Лабораторная работа № 27.</b> Расчет сырья для низкокалорийных изделий	Расчет сырья для приготовления теста пониженной калорийности и изделий из него.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую карту приготовления теста пониженной калорийности.	1	

<b>Практическая работа № 29.</b> Приготовление низкокалорийных изделий	Приготовление теста пониженной калорийности и изделий из него.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу дефектов при приготовлении низкокалорийных изделий.	1	
<b>Тема 3.45</b> Технология приготовления фаршей и начинок	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Рецептуры приготовления фаршей и начинок. 2. Требования к качеству.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа со сборником рецептов - рассчитать сырьё для приготовления фаршей и начинок.	1	
<b>Тема 3.46</b> Технологии приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент изделий. 2. Рецептуры и технология приготовления изделий. 3. Оформление изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления сложного сдобного хлебобулочного изделия на выбор (Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» стр.118-133).	1	
<b>Лабораторная работа № 28.</b> Расчет сырья	Расчет сырья для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	1	

	Подготовить презентацию на тему: «Оформление сдобных хлебобулочных изделий» ( <a href="http://mypresentation.ru/.../98716_prezentaciya_na_temu_xlebobulochnye_izdeliya">mypresentation.ru/.../98716_prezentaciya_na_temu_xlebobulochnye_izdeliya</a> )		
<b>Практическая работа № 30.</b> Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий	Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать калорийность приготовленных изделий.	1	
<b>Лабораторная работа № 29.</b> Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Доработать технико-технологические карты на приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.	1	
<b>Тема 3.47</b> Технология приготовления пирогов и кулебяк	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Ассортимент изделий.		
	2. Рецептуры и технология приготовления изделий.		
	3. Оформление изделий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления пирога или кулебяки на выбор (Н.Г. Бутейкис, учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»).	1	
<b>Лабораторная работа № 30.</b>	Расчет сырья для приготовления пирогов и кулебяк с разными фаршами и начинками.	2	

Расчет сырья			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологическую карту приготовления пирога и кулебяки (Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Сбор. Рецептур, Стр.264-267).	1	
<b>Практическая работа № 31.</b> Приготовление пирогов и кулебяк	Приготовление пирогов и кулебяк в ассортименте.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Ознакомиться с техническими условиями на пироги и кулебяки (Изделия мучные кулинарные) ( <a href="http://tu-na-produkti.ru/texnichekские-usloviya-pirogi-pirozhki-i-t-d-izdeliya-muchnye-kuli...">tu-na-produkti.ru/texnichekские-usloviya-pirogi-pirozhki-i-t-d-izdeliya-muchnye-kuli...</a> ).	1	
<b>Тема 3.48</b> Технология приготовления праздничного хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Ассортимент хлеба.		
	2. Рецептуры и технология приготовления хлеба, формование.		
	3. Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Дефекты хлеба, вызванные неправильным приготовлением теста» ( <a href="http://www.breadbranch.com/publ/view/119.html">www.breadbranch.com/publ/view/119.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 31.</b> Расчет сырья	Расчет сырья для приготовления хлеба.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить алгоритм приготовления праздничного хлеба (Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»).	1	



<b>Практическая работа № 32.</b> Приготовление праздничного хлеба	Приготовление праздничного хлеба.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Рассчитать себестоимость хлеба.	1	
<b>Тема 3.49</b> Оформление праздничного хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Техника оформления хлеба.		
	2. Варианты оформления.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Национальный хлеб разных стран» ( <a href="https://rb.ru/article/natsionalnyy-hleb-raznyh-stran-foto/7542837.html">https://rb.ru/article/natsionalnyy-hleb-raznyh-stran-foto/7542837.html</a> ).	1	
<b>Лабораторная работа № 32.</b> Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторить раздел 3.	1	
<b>Раздел 4.</b> <b>Контроль качества</b>		<b>24/14/10</b>	
<b>Тема 4.1</b> Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила.		
	2. Оценка физических свойств теста.		

изделий			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему: «Отбор средних проб» ( <a href="https://baker-group.net/articles/publikatsii/420-2015-09-29-20-08-53.html">https://baker-group.net/articles/publikatsii/420-2015-09-29-20-08-53.html</a> ).	1	
<b>Тема 4.2</b> Сертификация готовой продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Правила сертификации.		
	2. Система кодирования – штрих-код.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Произвести расчет по штрих-коду.	1	
<b>Тема 4.3</b> Контроль качества готовых изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя.		
	2. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий.		
	3. Проверка пропеченности и качества изделий по органолептическим показателям.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Органолептические показатели булочных изделий должны - ГОСТа 27842 – 88, сдобных изделий - ГОСТа 24557 – 89 (750437/kontrol_kachestva...produktsii).	1	
<b>Практическая работа № 33.</b> Органолептическая оценка качества	Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнить таблицу показателей качества полуфабрикатов, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (hlebobulochnyh_muchnyh_konditerskih).	1	
<b>Тема 4.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

Контроль количественных показателей технологического процесса	1.	Контроль технологических потерь и затрат кондитерского производства.	2	
	2.	Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки (выхода хлеба).		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучить инструкцию по нормированию расхода муки (po-normirovaniyu-rashoda-muki-vyhoda...v.).		1	
<b>Тема 4.5</b> Контроль выхода хлебных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Опытный и расчетный методы контроля выхода хлебных изделий.		
	2.	Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья.		
	3.	Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий.		
4.	Контроль за выходом готовой продукции.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить сообщение на тему: «Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий»  ( <a href="https://baker-group.net/confectionery.../6218-storage-of-flour-confectionery-products">https://baker-group.net/confectionery.../6218-storage-of-flour-confectionery-products</a> ).		1	
<b>Тема 4.6</b> Хранение сложных мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий.		
2.	Упаковка сложных мучных кондитерских изделий.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		4	

	Повторить разделы 1-4.		
<b>Экзамен</b>		6	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>114</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>102</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>		
<b>ВСЕГО:</b>	<b>630</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства для проведения теоретических занятий по МДК, лаборатории «Учебный кондитерский цех».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- проектор;
- экран.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- электромеханическое оборудование (миксер, куттер – овощерезка, гриль электрический, витрина холодильная, холодильный шкаф, печь электрическая).

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- рабочее место для каждого обучающего;
- столы производственные;
- моечные ванны;
- стеллажи;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер.

#### **Производственный инвентарь:**

- венчики, ножи, формы-вырубки;
- кастрюли,
- разделочные доски;
- мини-формы для запекания;
- гастрономические емкости;
- наборы столовой посуды и приборов;

- наборы для карвинга;
- гастроемкости и другой производственный инвентарь и приспособления.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2014. – 465 с.
2. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. Образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М.: Академия, 2014. – 278 с.
3. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М.: Издательский центр "Академия", 2010. - 304 с.

### **Дополнительная литература**

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2012. – 256 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - уч.пособ./ В.И. Богушева. - Ростов н/Дону: Феникс .- 2012.
3. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастроном //

### **Законодательные и нормативные документы**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2012;
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://alletks.ru/etks40/page19.html>-сайт для всех профессий.
2. <http://www.akademkniga.ru>-Издательство Академ. книга/Учебник.
3. <http://www.food-industru.ru> –процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
4. [http://www. one-umnik.ru](http://www.one-umnik.ru) –технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

#### **4.3.Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02 Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля в рамках профессионального модуля **ПМ 04.Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление



деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания).

#### **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 ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5–6 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.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия); -правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия); -соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия); -соблюдение норм выхода сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (в соответствии со Сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия); -правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия); -правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур на мучные</p>

	<p>кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых мелкоштучных кондитерских изделий, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-соблюдение норм выхода мелкоштучных кондитерских изделий (в соответствии со Сборником рецептур на мучные кондитерские изделия);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных отделочных полуфабрикатов, отходов и</p>

	<p>потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (по нормативным документам);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
--	---

### **Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять 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.
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>