

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;

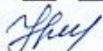
Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

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

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
	Всего:	630	276	130	138	114	102

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
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. Организация производства		18/12/6	
Тема 1.1 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные понятия, термины и определения.</p> <p>2. Назначение кондитерского цеха.</p> <p>3. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Оформить терминологический словарь.</p>	1	

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

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

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

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

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

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

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

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

<p>Практическая работа № 7. Органолептическая оценка качества</p>	<p>Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Приборы и методы определения нитратов в продуктах» (https://znaytovar.ru/s/Metody-opredeleniya-kachestva-to.html).</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 3.3 Характеристика вспомогательного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. 3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Нетрадиционное сырье для производства мучных кондитерских изделий» (https://studfiles.net/preview/5847619/page:4/).</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 3.4 Подготовка дополнительного сырья для приготовления мучных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Требования к качеству. 3. Условия и сроки хранения. 	<p>2</p>	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить варианты сочетания муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов с дополнительными ингредиентами (https://zakonbase.ru/content/part/351219).</p>	1	
<p>Тема 3.5 Правила взаимозаменяемост и сырья</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>1. Взаимозаменяемость сырья.</p>		
	<p>2. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Безопасность продуктов питания» (https://www.carelrussia.com/food-safety).</p>	1	
<p>Тема 3.6 Санитарные требования к приготовлению мучных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>1. Санитарно-гигиенические нормы.</p>		
	<p>2. Обработка продуктов.</p>		
	<p>3. Требования к изделиям с кремом.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_512.html).</p>	1	
<p>Тема 3.7 Классификация теста</p>	<p>Содержание учебного материала</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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить «Технологическая инструкция по производству тортов и пирожных ТИ 9134 -003-45031498-04» (specin.ru/tort_recept/352.htm).		1	
Лабораторная работа № 1. Расчет сырья	Рассчитать количества воды для замеса теста определенной влажности.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Разрыхлители теста» (https://kopilkaurokov.ru/prochee/presentacii/razrykhliteliteliesta).		1	
Тема 3.8 Способы разрыхления теста	Содержание учебного материала		2	
	1.	Характеристика основных способов разрыхления теста.		
	2.	Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий.		
	3.	Процессы, происходящие при разрыхлении теста.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Микрофлора кондитерских изделий» (https://works.doklad.ru/view/8TAYWzFd-h0.html).		1	
Тема 3.9 Тепловая обработка мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		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.		

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

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

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

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

<p>Практическая работа № 11. Приготовление карамельной массы</p>	<p>Технологический процесс приготовления карамельной массы и украшений из нее.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа со Сборником рецептов. Решение задач на взаимозаменяемость сырья по таблице (стр.245- 257).</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 3.18 Технология приготовления украшений из мастики и марципана</p>	<p>Содержание учебного материала</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>4. Требования к качеству.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление инструкционных карт на приготовление мастики и марципана (www.myshared.ru/slide/1319563).</p>	<p>1</p>	
<p>Практическая работа № 12. Приготовление мастики и марципана</p>	<p>Технологический процесс приготовления мастики, марципана и украшений.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Национальная кулинария» (https://nsau.edu.ru/file/149411).</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 3.19 Технология приготовления посыпки для</p>	<p>Содержание учебного материала</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				
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур.		1	
Тема 3.20 Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления теста (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи стр.179).		1	
Лабораторная работа № 3. Расчет сырья	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Микробиологические процессы при брожении теста», «Виды брожения»(proiz-teh.ru/biologicheskie-processy.html ; https://knowledge.allbest.ru/biology/3c0b65625a3bc78a46c360.html).		1	
Тема 3.21 Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста	Содержание учебного материала		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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Изделия из дрожжевого теста»		1	

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

Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста			
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со Сборником рецептур. Решение задач на взаимозаменяемость сырья по таблице.	1	
Тема 3.24 Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом	Содержание учебного материала	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения (https://helpiks.org/8-89232.html).	1	
Лабораторная работа № 5. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления изделия дрожжевого теста опарным способом на выбор https://foodteor.ru/.../711-tehnologija-prigotovlenija-drozhzhevogo-testa-2.html	1	
Практическая работа № 14. Приготовление изделий из дрожжевого	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	2	

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

дрожжевого слоеного теста			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Классификация и реологическая оценка качества слоеных хлебобулочных изделий» (https://cyberleninka.ru/.../klassifikatsiya-i-reologicheskaya-otsenka-kachestva-sloenyh...).	1	
Тема 3.26 Технология приготовления блинного теста и теста для оладий	Содержание учебного материала	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления блинного теста и теста для оладий (стр.293-296).	1	
Лабораторная работа № 7. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества изделий из блинного теста и теста для оладий.	1	
Тема 3.27 Технология приготовления изделий из теста для блинчиков и вафельного теста	Содержание учебного материала	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.		

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

Лабораторная работа № 10. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления изделия из пряничного теста (https://www.kulina.ru/articles/40796/).	1	
Практическая работа № 16. Приготовление изделий из пряничного теста	Приготовление изделий из пряничного теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Дефекты изделий из пряничного теста и причины их возникновения» (www.refsru.com/referat-27459-7.html).	1	
Тема 3.29 Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста	Содержание учебного материала	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления сдобного пресного теста (https://baker-group.net/raw-materials-and-semi.../semi.../402-butter-fresh-dough.html).	1	
Лабораторная работа № 11. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из сдобного пресного теста.	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления изделия из сдобного пресного теста на выбор (https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=50478)</p>	1	
<p>Практическая работа № 17. Приготовление изделий из сдобного пресного теста</p>	Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Дефекты изделий из сдобного пресного теста и причины их возникновения» (https://megalektsii.ru/s3911t9.html).</p>	1	
<p>Тема 3.30 Технология приготовления песочного полуфабриката</p>	<p>Содержание учебного материала</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>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления песочного теста (https://www.kulina.ru/articles/rec/blyuda_iz_testa/vidy_testa/pesoz_testo_1).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 12. Расчет сырья</p>	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из песочного теста.	2	

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

Тема 3.32 Технология приготовления бисквитного теста	Содержание учебного материала		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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Бисквит: правила и тонкости» (https://gotovim-doma.ru/forum/viewtopic.php?t=33468).		1	
Лабораторная работа № 14. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из бисквитного теста.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста (https://foodteor.ru/...po.../712-tehnologija-prigotovlenija-biskvitnogo-testa-i).		1	
Тема 3.33 Технология приготовления изделий из бисквитного теста	Содержание учебного материала		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>Самостоятельная работа обучающихся: Изучить санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом (https://zakonbase.ru/content/part/351280?print=1).</p>	1	
<p>Практическая работа № 19. Приготовление изделий из бисквитного теста</p>	<p>Приготовление изделий из бисквитного теста: рулеты, пироги в ассортименте.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления изделия из бисквитного теста на выбор (https://baker-group.net/technology-and-recipes/8784-biscuit-dough-products.html).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 15. Составление технико-технологических карт</p>	<p>Составление технико-технологических карт на приготовление изделий из бисквитного теста.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технико-технологические карты.</p>	1	
<p>Тема 3.34 Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>1. Ассортимент тортов и пирожных.</p>		
	<p>2. Технология приготовления тортов и пирожных.</p>		
	<p>3. Требования к качеству.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества бисквитных тортов и пирожных (www.300246.ru/pokazateli-kachestv-pirozhnyh-i-tortov.html).</p>	1	

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

Тема 3.35 Технология приготовления изделий из слоеного теста	Содержание учебного материала		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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Виды и причины брака слоеного полуфабриката» (https://helpiks.org/1-100988.html).		1	
Лабораторная работа № 18. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из слоеного теста.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления слоеного полуфабриката (https://baker-group.net/408-2015-09-29-20-08-53.html).		1	
Практическая работа № 22. Приготовление изделий из слоеного теста	Приготовление изделий из слоеного теста.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость изделия из слоеного теста.		1	
Лабораторная работа № 19. Составление технико-	Составление технико-технологических карт на приготовление изделий из слоеного теста.		2	

технологических карт			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Классификация и ассортимент изделий из воздушного теста» (www.foodbasics.ru/badels-2340-1.html).	1	
Тема 3.36 Технология приготовления изделий из воздушного теста	Содержание учебного материала	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления воздушного теста https://www.5-nt.ru/kulinariya/izdeliya-iz-testa/izdeliya-iz-vozdushnogo-testa .	1	
Лабораторная работа № 20. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из воздушного теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления изделия из воздушного теста на выбор (https://revolution.allbest.ru/cookery/00266529_0.html).	1	
Практическая работа № 23. Приготовление изделий из воздушного теста	Приготовление изделий из воздушного теста.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать калорийность приготовленного изделия.	1	
Тема 3.37 Технология приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-assortimient-khlieba-i-khliebobulo.html).	1	
Лабораторная работа № 21. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи стр.315).	1	
Практическая работа № 24. Приготовление	Приготовление диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость диетического хлебобулочного изделия.	1	
Лабораторная работа № 22. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Изделия из заварного теста» (www.myshared.ru/slide/427913/).	1	
Тема 3.38 Технология приготовления изделий из заварного теста	Содержание учебного материала	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технико-технологическую карту приготовления изделия из заварного теста на выбор (https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section383/6377.html).	1	

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

	теста (statref.ru/ref_ujgjejgepol.html).		
Практическая работа № 26. Приготовление изделий из песочного теста	Приготовление изделий из песочного теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Проанализировать допущенные дефекты при приготовлении изделий из песочного теста.	1	
Тема 3.40 Технология приготовления изделий из миндального теста	Содержание учебного материала	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.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Дефекты миндального теста» (https://megalektsii.ru/s3915t9.html).	1	
Лабораторная работа № 25. Расчет сырья	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из миндального теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость изделий из миндального теста.	1	
Практическая работа № 27. Приготовление изделий из	Приготовление изделий из миндального теста в ассортименте. Проведение бракеража.	2	

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

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

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

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

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

Практическая работа № 32. Приготовление праздничного хлеба	Приготовление праздничного хлеба.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость хлеба.	1	
Тема 3.49 Оформление праздничного хлеба	Содержание учебного материала	2	
	1. Техника оформления хлеба.		
	2. Варианты оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Национальный хлеб разных стран» (https://rb.ru/article/natsionalnyy-hleb-raznyh-stran-foto/7542837.html).	1	
Лабораторная работа № 32. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 3.	1	
Раздел 4. Контроль качества		24/14/10	
Тема 4.1 Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных	Содержание учебного материала	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			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Отбор средних проб» (https://baker-group.net/articles/publikatsii/420-2015-09-29-20-08-53.html).	1	
Тема 4.2 Сертификация готовой продукции	Содержание учебного материала	2	
	1. Правила сертификации.		
	2. Система кодирования – штрих-код.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Произвести расчет по штрих-коду.	1	
Тема 4.3 Контроль качества готовых изделий	Содержание учебного материала	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Органолептические показатели булочных изделий должны - ГОСТа 27842 – 88, сдобных изделий - ГОСТа 24557 – 89 (750437/kontrol_kachestva...produktsii).	1	
Практическая работа № 33. Органолептическая оценка качества	Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества полуфабрикатов, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (hlebobulochnyh_muchnyh_konditerskih).	1	
Тема 4.4	Содержание учебного материала		

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).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить инструкцию по нормированию расхода муки (po-normirovaniyu-rashoda-muki-vyhoda...v.).		1	
Тема 4.5 Контроль выхода хлебных изделий	Содержание учебного материала		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.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий» (https://baker-group.net/confectionery.../6218-storage-of-flour-confectionery-products).		1	
Тема 4.6 Хранение сложных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	
	1.	Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий.		
2.	Упаковка сложных мучных кондитерских изделий.			
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	

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

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

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 обучающегося;
- 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 обучающегося;
- 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)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 4.1. 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>ПК 4.2. 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>ПК 4.3. 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>ПК 4.4. 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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. 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).
ОК 2. 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.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. 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>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 6. 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>ОК 7. 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>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>