

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Владимировна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.02.2022 14:22:03
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

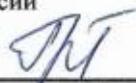
наименование профессионального модуля	<u>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u>
код, специальность	<u>19.02.10 Технология продукции общественного питания</u>

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин технологии
продукции общественного
питания
Протокол № 6 от «06» 06 2020 г

Разработано на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Председатель предметно-цикловой
комиссии

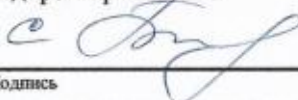


Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СНО



С.П. Боярская

Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю. Зав. отделением СПО Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Монастырская Е.Ю., Заместитель директора по качеству МУП Комбинат школьного
питания №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения профессионального модуля

До изучения профессионального модуля студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Математика, Химия, Биология, Информатика и ИКТ) при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных, хлебобулочных мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **790** – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 538 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **358** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **139** часов;

консультации – **41** час;

производственной практики – **252** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. 1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Консультации, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа		
ОК 1-9 ПК 4.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	163	51	25		30		72	
ОК 1-9 ПК 4.2	Раздел 2. Организация процесса приготовления основных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	252	130	68	-	40	-	72	
ОК 1-9 ПК 4.3	Раздел 3. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	127	61	28	-	20	-	36	
ОК 1-9 ПК4. 4	Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	169	67	36		19		72	
ОК 1-9 ПК4.1-4.4	Раздел 5. Организация процесса приготовления национальных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий	79	49	23		30		-	
ОК 1-9 ПК4.1-4.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов		252						
	Всего:	790	358	180	-	139	-	41	252

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	
	1	2	3	4	
ОК 1-9 ПК 4.1	Раздел ПМ 1 Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		163		
ОК 1-9 ПК4.1	МДК 1. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		358		
ОК 1-9 ПК 4.1	Тема 1.1 Организация технологического процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание	8	2	
		1	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Виды дрожжевого теста. Технологическое оборудование, инвентарь используемые для приготовления дрожжевого теста.		2
		2	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Порядок и правила подготовки сырья к производству.		2
		3	Способы разрыхления теста. Замес теста и способы его приготовления		2
		4	Технология приготовления несладких, сладких фаршей и начинок.		2
ОК 1-9 ПК 4.1	Тема 1. 2 Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.	Содержание	2	2	
		1			Характеристика дрожжевого безопасного теста.
		2			Сырье, рецептура, технология приготовления дрожжевого безопасного теста.
		3			Виды брака, причины возникновения и способы устранения.
		4	Требования к качеству.		

ОК 1-9 ПК 4.1	Тема 1.3 Технология приготовления дрожжевого опарного теста.	Содержание		2	
		1	Характеристика дрожжевого опарного теста.		2
		2	Сырье, рецептура, технология приготовления дрожжевого опарного теста.		
		3	Требования к качеству.		
ОК 1-9 ПК 4.1	Тема 1.4 Дрожжевое слоеное тесто.	Содержание		2	
		1	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.		2
		2	Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста.		
		3	Требования к качеству готовой продукции.		
ОК 1-9 ПК 4.1	Тема 1.5 Изделия жареные в жире.	Содержание		2	
		1	Технология приготовления изделий, жаренных в жире.		2
		2	Режим жарки.		
		3	Ассортимент изделий, требования к качеству.		
ОК 1-9 4.1	Тема 1.6 Хлебные и хлебобулочные изделия.	Содержание		10	
		1	Приготовление пшеничного теста различными способами. Технология приготовления праздничного хлеба, особенности оформления.	2	2
		2	Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полукрытые, закрытые и фигурные, правила оформления.	2	
		3	Особенности приготовления осетинских пирогов. Требования к качеству.	2	
		4	Приготовление ржаного теста и изделий из него.	2	
		5	Диетические хлебобулочные изделия. Рецептура, технология приготовления. Требования к качеству.	2	
		Лабораторная работа		18	3
		1	«Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».	6	
		2	«Приготовление хлебных изделий».	6	
		3	«Приготовление осетинских пирогов»	6	

ОК 1-9 ПК 4.1	Практические занятия		7
	1	Национальные хлебобулочные изделия.	2
	2	Европейские хлебобулочные изделия.	2
	3	Проведение экспериментальных испытаний по определению упека и выхода готовых изделий. Расчет унифицированных и производственных рецептур.	3
ОК 1-9 ПК 4.1	<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</p> <p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составить программу действий приготовления хлеба «Обеденного». 2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста ускоренным способом. 3. Технология приготовления хлебных изделий из ржано-пшеничной муки. 4. Инновационные технологии приготовления булочных изделий. 5. Современные технологии приготовления изделий из дрожжевого теста из новых видов сырья. 6. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее. 7. История возникновения каравая, технология его приготовления.</p>		30
ОК 1-9 ПК 4.1	<p>Производственная практика Виды работ: - ознакомление с приготовлением сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - проработка требований техники безопасности при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - проработка технологий для изготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>		72

ОК 1-9 ПК 4. 2	Раздел ПМ 2. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		252	
ОК 1-9 ПК 4.2	МДК. 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		358	
	Тема 2.1 Организация технологического процесса приготовления бездрожжевого теста.	Содержание		4
		1	Организация технологического процесса по приготовлению бездрожжевого теста. Вафельное тесто: характеристика, виды, рецептура, виды брака.	2
		2	Технология приготовления теста для блинчиков, лапши домашней, вареников. Требования к качеству.	2
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.2 Сдобное пресное тесто и изделия из него.	Содержание		
		1	Характеристика, рецептура, технология приготовления сдобного пресного теста.	2
		2	Изделия из сдобного пресного теста (пирожки, сочники, ватрушки, тарталетки). Их характеристика, технология приготовления.	2
		3	Требования к качеству предъявляемые к изделиям из сдобного пресного теста.	
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.3 Бисквитное тесто и изделия из него.	Содержание		4
		1	Технология приготовления бисквитного теста с подогревом и холодным способом «Буше».	2
		2	Приготовление изделий из этих видов теста, требования к качеству.	2
		3	Производство бисквитных рулетов на механизированных линиях.	

ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.4 Белково-воздушное тесто и изделия из него.	Содержание		2	
		1	Технология приготовления белково - воздушного теста, характеристика, рецептура, требования к качеству и изделия из него.		2
		2	Технология приготовления белково-орехового теста, характеристика, рецептура, требования к качеству.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.5 Миндальное тесто и изделия из него	Содержание		2	
		1	Характеристика, сырье, рецептура миндального теста.		3
		2	Технология приготовления миндального теста, п/Ф и изделия из него. Требования к качеству.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.6 Заварное тесто и изделия из него	Содержание		2	
		1	Характеристика, рецептура заварного теста. Технология приготовления заварного теста, признаки его готовности.		2
		2	Температура и режим и продолжительность выпечки изделий.		
		3	Виды изделий из заварного теста: профитроли, булочки. Характеристика и технология приготовления. Требования к качеству готовых изделий.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.7 Слоеное пресное тесто и изделия из него	Содержание		2	
		1	Характеристика слоеного пресного теста. Рецептура, технология приготовления.		2
		2	Температурный режим выпечки. Процессы, происходящие при выпечке слоеного теста, определение готовности.		
		3	Изделия из слоеного теста: язычки, пирожки, полуфабрикаты для пирожных; особенности их приготовления и требования к качеству.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.8 Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	Содержание		2	
		1	Песочное тесто. Характеристика, технология приготовления песочного п/ф с орехами какао-порошком.		2
		2	Изделия из песочного теста: кекс песочный, лимонный пирог, пирог с яблоками и кунжутом, рожок песочный с маком.		

		3	Температура и продолжительность выпечки песочного полуфабриката. Условия и сроки хранения.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.9 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Сиропы.	Содержание		2	
		1	Назначение, пробы сиропов.		2
		2	Рецептура, технология приготовления сиропов: для промочки, кофейного, инвертного, тиражного. Жженка.		
		3	Требования к качеству, режим хранения.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.10 Помада и ее виды.	Содержание		2	
		1	Виды помады: основная, сахарная, шоколадная, молочная. Характеристика, назначение		2
		2	Рецептура, технология приготовления;		
		3	Требования к качеству, режим хранения.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.11 Характеристика, рецептура фруктовой начинки и желе.	Содержание		2	
		1	Назначение, виды.		2
		2	Рецептура, технология приготовления желе: нарезного, мраморного, многослойного, мозаичного.		
		3	Требования к качеству.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.12 Приготовление кремов и смесей.	Содержание		12	
		1	Характеристика кремов и смесей, назначение. Применение инновационных технологий при изготовлении кремов. Санитарные нормы и правила к производству кремов.	2	2
		2	Технология приготовления крема сливочного основного и его производных. Требования к качеству.	2	
		3	Растительные сливки, характеристика, технология приготовления, требования к качеству.	2	
		4	Крем «Белковый», его характеристика, виды. Требования к качеству, виды брака, причины, меры устранения.	2	

		5	Рецептура и технология приготовления сметанного и творожного крема, признаки готовности. Технология приготовления суфле. Требования к качеству, использование, сроки хранения.	2	
		6	Рецептура и технология приготовления заварного крема, из взбитых сливок, крема из сыра. Требования к качеству, виды брака, причины, меры устранения	2	

ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.13 Украшения из посыпок.	Содержание			2	2	
		1	Посыпки, назначение, виды.				
		2	Рецептура, технология приготовления посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.				
		3	Требования к качеству и хранению. Виды брака и причины возникновения.		26	3	
		Практическая работа					
		1	Приготовление помады.				
		2	Приготовление желе.				
		3	Приготовление масляных кремов и украшений из них.				
		4	Приготовление белковых кремов и украшений из них.				
		5	Решение ситуационных задач. Составление ТТК.				
		Лабораторная работа					18
		1	Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него.				6
		2	Приготовление бисквитного и песочного теста и изделий из него.				6
3	Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него.		6				
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.14 Организация технологического процесса приготовления тортов.	Содержание			2	2	
		1	Организация технологического процесса по приготовлению тортов.				

	Бисквитные торты.	2	Приготовление бисквитно - кремовых и бисквитно - фруктовых тортов их виды, характеристика.		
		3	Отделка поверхностей тортов в зависимости от ассортимента изделий. Отличительные особенности отделки.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.15 Песочные торты.	Содержание		2	
		1	Песочные торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления. Виды отделки поверхности тортов.		2
		2	Требования к готовым изделиям.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.16 Слоеные торты.	Содержание		2	
		1	Слоеные торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления. Виды отделки поверхности тортов.		2
		2	Требования к готовым изделиям.		

ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.17 Миндальные торты.	Содержание		2	
		1	Миндальные торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления.		3
		2	Виды отделки поверхности тортов.		
		3	Требования к готовым изделиям		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.18 Воздушные торты.	Содержание		2	
		1	Белково-сбивные (воздушные) торты, их формы, виды, характеристика, отличительные особенности приготовления.		2
		2	Виды отделки поверхности тортов. Требования к готовым изделиям.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.19 Технология приготовления тортов пониженной калорийности.	Содержание		2	
		1	Характеристика, состав, рецептура полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности		2
		2	Технология приготовления изделий с низким содержанием жира: Торт «Бисквитный с сыром», «Лимонный», «Бисквитный с лимонным муссом».		

		3	Требования к их качеству. Условия и сроки реализации.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.20 Приготовление фруктовых тортов.	Содержание		2	
		1	Фруктовые торты, их формы и виды, характеристика, отличительные особенности приготовления.		3
		2	Виды отделки поверхности тортов. Требования к готовым изделиям.		
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.21 Приготовление авторских тортов.	Содержание		4	
		1	Авторские торты, характеристика, отличительные особенности приготовления. Виды отделки поверхности тортов. Требования к готовым изделиям.	2	2
		2	Правила разработка технических условий на продукцию собственного производства.	2	
ОК 1-9 ПК 4.2	Тема 2.22 Особенности приготовления европейских тортов.	Содержание		4	
		1	Отличительные особенности приготовления, рецептура, требования к качеству.	2	3
		2	Новые технологические приемы в приготовлении тортов.	2	
		Лабораторная работа		24	3
		1	«Приготовление бисквитных и песочных тортов».	6	
		2	«Приготовление слоеных и воздушных тортов».	6	
		3	«Приготовление тортов пониженной калорийности»	6	
4	«Приготовление фруктовых тортов»	6			

ОК 1-9 ПК 4.2	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2		40	
	<p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p> <p style="text-align: center;">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. 2.Составить программу действий по приготовлению белково-воздушного теста. 3. Составить технологическую карточку на пирожное меренги 4. Новые методики приготовления бездрожжевого теста. 5. Европейские кондитерские изделия. 6. Современные технологии приготовления изделий из слоеного и миндального теста из новых видов сырь 			
ОК 1-9 ПК 4.2	Производственная практика		72	
	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с основными мучными кондитерскими изделиями. - ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления основных мучных кондитерских изделий. - проработка требований техники безопасности при приготовлении основных мучных кондитерских изделий - проработка технологий для изготовления основных мучных кондитерских изделий. 			
ОК 1-9 ПК 4.3	Раздел ПМ 3.		127	
	Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			
ОК 1-9 ПК 4.3	МДК 1. 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		358	
ОК 1-9	Тема 3.1 Организация процесса приготовления	Содержание	6	
		1. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских	2	2

ПК 4.3	мелкоштучных кондитерских изделий. Бисквитные пирожные.		изделий. Технологическое оборудование и инвентарь, используемые для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			
		2.	Приготовление бисквитно - кремовых и бисквитно - фруктовых пирожных. Характеристика пирожных, особенности их отделки.	2		
		3.	Технологические особенности приготовления пирожных с различными видами отделки("Буше" и "Риголетто"; пирожных "Буше" глазированных молочной помадой и кремом; пирожных с орехами; фруктовых пирожных с белковым кремом.)	2		
ОК 1-9 ПК 4.3	Тема 3.2 Песочные пирожные.	Содержание		4		
		1	Приготовления песочных пирожных.		2	2
		2	Виды и характеристика песочных пирожных в зависимости от их формы и отделки.		2	
		3	Требования к готовым изделиям.			
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.3 Слоеные пирожные.	Содержание		2		
		1	Приготовление слоеных пирожных (пирожное «слойка» с яблочной начинкой, «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом).		2	2
		2	Виды слоеных пирожных в зависимости от отделки полуфабриката, рецептура.			
		3	Требования к готовым изделиям.			
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.4 Заварные пирожные.	Содержание		2		
		1	Приготовление заварных пирожных («Трубочка с посыпкой», «Трубочка с белковым кремом», «Кольцо заварное», «Орешек»).		2	2
		2	Виды, характеристика, рецептура миндальных пирожных.			
		3	Требования к готовым изделиям, их массе.			
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.5 Белково-взбивные пирожные.	Содержание		2		
		1	Приготовление белково-сбивных пирожных.		2	2
		2	Виды, характеристика, рецептура белково-сбивных пирожных.			

		3	Требования к готовым изделиям, их массе.		
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.6 Миндально - ореховые пирожные.	Содержание		2	
		1	Приготовление миндальных пирожных.		2
		2	Виды, характеристика, рецептура миндально- ореховых пирожных. Требования к готовым изделиям.		
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.7 Приготовление пирожных крошковых, десертных	Содержание		2	
		1	Приготовление крошковых пирожных. Характеристика, требования к качеству.		
		2	Виды, характеристика, рецептура десертных пирожных. Требования к готовым изделиям.		
		Практическая работа		7	3
		1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья.	2	
		2	Составление технико - технологических карт на авторские мелкоштучные кондитерские изделия.	2	
		3	Расчет энергетической ценности мелкоштучных изделий.	3	
		Лабораторная работа		12	
		1.	«Приготовление бисквитных пирожных»	6	
2.	«Приготовление песочных пирожных».	6			
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.8 Приготовление пряников и коврижек.	Содержание		5	
		1	Технология приготовления пряничного теста. Изделия из пряничного теста (пряники детские, коржики молочные, сухарные, коврижка медовая).	3	2
		2	Способы формовки: оборудование и инвентарь. Тиражирование. Требования к готовым изделиям.	2	
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.9 Производство печенья.	Содержание		8	
		1	Производство сдобного печенья.	2	2
		2	Производство затяжного печенья.	2	
		3	Производство сахарного печенья.	2	

		4	Производство сухого печенья – крекера, галет.	2	
		Практическая работа		9	3
		1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья	5	
		2	Составление технико - технологических карт.	4	
ОК 1-9 ПК4.3	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3			20	
	<p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.</p> <p>Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных из сухих смесей.</p> <p>2. Заполнить технологическую карточку на пирожное «Штафетка».</p> <p>3. Современные технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Составить программу действий для приготовления пирожного «Рулет чешский».</p> <p>5. Приготовление пирожных крошковых, десертных, воздушных.</p> <p>6. Технологическая схема производственной линии «Сендвич»</p> <p>7. Поточно- механизированная линия производства затяжного печенья.</p> <p>8. Технологические параметры выпечки сдобного печенья.</p> <p>9. Поточно - механизированная линия производства сахарного печенья.</p> <p>10. Технологическая схема производства галет.</p>				
ОК 1-9 ПК4.3	Производственная практика			36	
	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с технологией приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - проработка требований техники безопасности при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - проработка технологий для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий 				
ОК 1-9 ПК 4.4	Раздел ПМ 4			169	
	Организация				

	процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.				
ОК 1-9 ПК 4.4	МДК . 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		358		
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.1 Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных п/ф.	Содержание		2	
		1	Организация технологического процесса по приготовлению сложных отделочных п/ф.		2
		2	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных отделочных п/ф.		
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4. 2 Украшения из мастики.	Содержание		2	
		1	Мастика, рецептура, приготовление и использование.		2
		2	Требования к качеству, условия хранения.		
		3	Виды и причины брака, украшения.		
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.3 Украшения из марципана.	Содержание		2	
		1	Марципан. Характеристика, рецептура, приготовление, использование.		2
		2	Требования к качеству, условия хранения.		
		3	Виды и причины брака, украшения.		
ОК 1-9 ПК4. 4	Тема 4.4 Украшения из карамели.	Содержание		2	
		1	Виды карамели. Технология приготовления ливной, атласной пластичной		2

			карамели.			
		2	Украшения из карамели. Требования к качеству.			
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.5 Украшения из мармелада.	Содержание		2		
		1	Мармелад. Характеристика, рецептура, приготовление, использование.		2	
		2	Требования к качеству, условия хранения, виды украшений.			
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.6 Украшения из пастилы.	Содержание		2		
		1	Характеристика пастилы, рецептура, приготовление, использование.		2	
		2	Требования к качеству, условия хранения, виды украшений.			
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.7 Украшения из зефира.	Содержание		2		
		1	Зефир. Характеристика, рецептура, приготовление, использование.		2	
		2	Требования к качеству, условия хранения, виды украшений.			
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.8 Украшения из шоколада.	Содержание		6		
		1	Характеристика и классификация шоколада.		2	2
		2	Техника глазирования поверхности кондитерских изделий.		2	
		3	Украшения из шоколада.		2	
ОК 1-9 ПК4. 4	Тема 4.9 Украшения из сахарной пасты.	Содержание		2		
		1	Сахарная паста для моделирования.		2	
		2	Свойства, назначения, правила использования.			
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.10 Украшение из безе и различных видов теста.	1	Украшения из безе и теста: назначение, виды, техника изготовлений	2		
		2	Бордюры, фигурки, цветы для оформления кондитерских изделий.		2	
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4.11 Украшение из фруктов и свежих цветов.	1	Особенности украшения кондитерских изделий свежими цветами.	2		
		2	Украшение из засахаренных фруктов, назначение, технология приготовления.		2	
ОК 1-9 ПК 4.4	Тема 4. 12 Украшения из глазури.	Содержание		5		
		1	Глазурь. Характеристика, виды, рецептура, приготовление, использование.		2	2
		2	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, сырцовой и заварной для украшения.		3	
		Практическая работа			36	3

		1	Приготовление мастики и изделий из неё.	6	
		2	Приготовление марципана и изделий из него.	6	
		3	Приготовление карамели и украшений из неё.	6	
		4	Приготовление глазури и украшений из неё.	6	
		5	Украшения из шоколада. Расчет сырья		

ОК 1-9 ПК 4.4	<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</p> <p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.</p> <p>Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p> <p align="center">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заполнить технологическую карту на крем «Зефир», из сбитых сливок и творога. 2. Инновационные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Украшения из мастики, карамели, засахаренных фруктов. 4. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции. 5. Инновационные технологии в оформлении кондитерской продукции. 			19	
ОК 1-9 ПК 4.4	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с технологией приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Оценивать качество готовых изделий. - ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. - проработка требований техники безопасности при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. - проработка технологий для изготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных п/ф. 			72	
ОК 1-9	Раздел ПМ 5			79	

ПК 4.1-4.4	Организация процесса приготовления национальных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий			
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	МДК 04. 01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		358	
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	Тема 5.1 Технология приготовления национальных кондитерских изделий.	Содержание	6	
		1 Характеристика и питательные свойства национальных кондитерских изделий	2	2
		2 Национальные мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста.	2	
		3 Национальные мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	2	
		Практическая работа Расчет пищевой и энергетической ценности национальных кондитерских изделий	6	3
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	Тема 5.2 Технология изделий пониженной калорийности.	Содержание	16	
		1 Ассортимент мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.	2	2
		2 Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.	2	
		3 Изделия с отварными и протертыми овощами.	2	
		4 Изделия с фруктовыми пастами, крупкой.	2	
		5 Рулеты и пироги. Рецепттура, технология приготовления	2	
		6 Торты и пирожные. Рецепттура, технология приготовления	2	
		7 Кексы. Рецепттура, технология приготовления.	2	
		8 Коврижки, коржики, батончики. Рецепттура, технология приготовления.	2	
		Практическая работа Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий пониженной	6	3

		калорийности.			
		Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий			
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	Тема 5.3 Контроль качества продукции.	Содержание	4		
		1	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение, критерии выбора.	2	2
		2	Виды контроля кондитерской продукции.	2	
		Практическая работа		6	3
		1	Отбор проб кондитерской продукции разных видов. Оформление отбора.	2	
		2	Исследование выпечных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям	4	
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	Тема 5.4 Маркетинг в кондитерском производстве.	Содержание	4		
		1	Понятие маркетинга. Конкурентоспособность продукции.	2	2
		2	Методы прогнозирования и формирование стратегии продвижения кондитерской продукции.	2	
		Практическая работа		5	
		1	Разработка стратегии продвижения кондитерской продукции.	3	
		2	Формы увеличения объёмов продаж кондитерской продукции.	2	
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5</p> <p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p> <p align="center">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1. Изучение нормативной документации. 2. Разработка технических условий на авторские кондитерские изделия.</p>		30		
Консультации			41		
Всего			790		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов *Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.*

(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Учебный кондитерский цех.

(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)

Специализированное оборудование.

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.

Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3

Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,

Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,

Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,

Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,

Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,

Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,

Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт

Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.

Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,

Перечень посуды и инвентаря:

Кастриули из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокетницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.

4.2 Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля.

Тема/ Раздел	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Раздел 1. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Практическое занятие «Национальные хлебобулочные изделия»	2 часа	Мастер класс
Раздел 1. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Практическое занятие «Европейские хлебобулочные изделия»	2 часа	Самообучение
Раздел 2. Организация процесса приготовления основных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Тема 2.12 Практическая работа.	2 часа	Круглый стол
Раздел 3. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Практическая работа по темам 3.1-3.7	2 часа	Исследовательский метод обучения
Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Практическая работа «Приготовление мастики и украшений из неё»	2 часа	Обучение в сотрудничестве

Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Практическая работа «Украшения из шоколада».	2 часа	Презентация
Раздел 5 Организация процесса приготовления национальных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий. Тема 5.2. Практическая работа.	2 часа	Смешанное обучение

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В.. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебное пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2018 Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=324429>
2. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие (Электронный ресурс) / Т.К. Апет. – Минск : РИПО , 2019.- 351 с. <https://znanium.com/bookread2.php?book=1056285>

Дополнительные источники:

1. Кузнецова Л.С., М.Ю. Сиданова Технология и организация производства мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 <https://academia-library.ru/reader/?id=375652&>
2. Барановский В.А., Перетятко Т.Ю. Кондитер: Учебное пособие. Ростов- на-Дону: «Феникс», 2015.
3. Мазепа ЕЛЗ. Практикум для кондитера: Учебное пособие. — Ростов-на-Дону: «Феникс», 2015.
4. М. Кальтенбах, Ф.-В. Элерт. Выпечка. - М.: АСТпресс, 2018.
5. Как украсить .торт. - М.: АСТпресс, 2016.
6. Периодические издания: Школа гастроном, Управление качеством, Кондитерское производство, Хлебодукты.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000,ФЗ:29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №. 1036 с.изменениями и дополнениями от21.06.2001№.3§9).
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. - М.:Хлебпродинформ, (2015)

4. Сборник технологических нормативов по производству мучных, кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. ~ М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2010.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: Хлебпродинформ, 2018
6. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономический новостник, 2016.
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Интернет-ресурсы:

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности "АГРОС"- www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>
Информационные справочные системы:
www.consultant.ru — Справочная правовая система «Консультант Плюс».
3. <https://vkusnopech.ru/tort/universalnyj-dizajn-dlya-torta-podteki-iz-glazuri> Универсальный дизайн для торта
4. <http://www.julirezept.net/poleznosti/konditer2.htm> Отделка и украшение тортов и прочих кондитерских изделий

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса.

В состав профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских» входит один междисциплинарный курс – «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальности Технологии продукции общественного питания; лабораторные работы и практические занятия в специально оборудованной лаборатории. Производственная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. С обучающимися проводятся консультации.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение тем, соответствующих содержанию ПМ, следующих учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

- «Физиология питания»;
- «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»;

- «Организация хранения и контроль запасов сырья».

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 год

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность определения градаций качества сырья; - соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 	<p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</i></p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - соблюдение технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - правильность определения градаций качества сырья при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - контроль качества готовой продукции 	<p><i>Защита лабораторной работы. Экспертная оценка за лабораторную работу.</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита лабораторной работы. Экспертная оценка за лабораторную работу.</i></p>

<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность определения градаций качества сырья при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - демонстрация навыков оформления мелкоштучных кондитерских изделий 	<p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом экзамене</i></p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов; - соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления отделочных полуфабрикатов; - правильность определения градаций качества сложных отделочных полуфабрикатов ; - демонстрация навыков оформления при приготовлении мучных кондитерских изделий. 	<p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на практическом экзамен</i></p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики 	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и при выполнении работ учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;	<i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i>
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационной деятельности.	<i>Наблюдение и экспертная оценка за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	<i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i>

<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- эффективность и качество выполнения подготовки производственного помещения и поддержания его санитарного состояния.</p>	<p><i>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</i></p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i></p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в при выполнении работ учебной и производственной практик</i></p>
<p>С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусматривается промежуточная аттестация: зачет в 6 семестре и экзамен в 8 семестре.</p>		

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе расселотрени и освоения
на заседании предметно-циклового
комитета центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.