

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

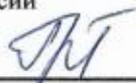
наименование профессионального модуля	<b><u>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u></b>
код, специальность	<b><u>19.02.10 Технология продукции общественного питания</u></b>

## 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

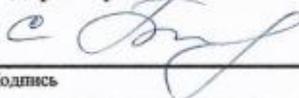
Председатель предметно-цикловой  
комиссии



Н.С. Грушина  
Инициалы Фамилия

Подпись

Заместитель директора по СНО



С.П. Боярская  
Инициалы Фамилия

Подпись

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: Монастырная 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	<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	163	51	25		30		72	
ОК 1-9 ПК 4.2	<b>Раздел 2.</b> Организация процесса приготовления основных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	252	130	68	-	40	-	72	
ОК 1-9 ПК 4.3	<b>Раздел 3.</b> Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	127	61	28	-	20	-	36	
ОК 1-9 ПК4. 4	<b>Раздел 4.</b> Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	169	67	36		19		72	
ОК 1-9 ПК4.1-4.4	<b>Раздел 5.</b> Организация процесса приготовления национальных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий	79	49	23		30		-	
ОК 1-9 ПК4.1-4.4	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>		252						
	<b>Всего:</b>	<b>790</b>	<b>358</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>139</b>	<b>-</b>	<b>41</b>	<b>252</b>

### 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	<b>Раздел ПМ 1</b> Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		<b>163</b>		
ОК 1-9 ПК4.1	<b>МДК 1. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>358</b>		
ОК 1-9 ПК 4.1	<b>Тема 1.1</b> Организация технологического процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	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	<b>Тема 1. 2</b> Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2	
		1			Характеристика дрожжевого безопарного теста.
		2			Сырье, рецептура, технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
		3			Виды брака, причины возникновения и способы устранения.
		4	Требования к качеству.		

ОК 1-9 ПК 4.1	<b>Тема 1.3</b> Технология приготовления дрожжевого опарного теста.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 1.4</b> Дрожжевое слоеное тесто.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 1.5</b> Изделия жареные в жире.	<b>Содержание</b>		2	
		1	Технология приготовления изделий, жаренных в жире.		2
		2	Режим жарки.		
		3	Ассортимент изделий, требования к качеству.		
ОК 1-9 4.1	<b>Тема 1.6</b> Хлебные и хлебобулочные изделия.	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
		1	Приготовление пшеничного теста различными способами. Технология приготовления праздничного хлеба, особенности оформления.	2	2
		2	Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полуоткрытые, 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	
		<b>Лабораторная работа</b>		<b>18</b>	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	<b>Практические занятия</b>		<b>7</b>
	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"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b></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.  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  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>		<b>30</b>
ОК 1-9 ПК 4.1	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  - 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>		<b>72</b>

ОК 1-9 ПК 4. 2	<b>Раздел ПМ 2. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>		<b>252</b>	
ОК 1-9 ПК 4.2	<b>МДК. 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>358</b>	
	<b>Тема 2.1</b> Организация технологического процесса приготовления бездрожжевого теста.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
		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	<b>Тема 2.2</b> Сдобное пресное тесто и изделия из него.	<b>Содержание</b>		
		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	<b>Тема 2.3</b> Бисквитное тесто и изделия из него.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
		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	<b>Тема 2.4</b> Белково-воздушное тесто и изделия из него.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.5</b> Миндальное тесто и изделия из него	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.6</b> Заварное тесто и изделия из него	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.7</b> Слоеное пресное тесто и изделия из него	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.8</b> Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.9</b> Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Сиропы.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.10</b> Помада и ее виды.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.11</b> Характеристика, рецептура фруктовой начинки и желе.	<b>Содержание</b>		2	
		1	Назначение, виды.		2
		2	Рецептура, технология приготовления желе: нарезного, мраморного, многослойного, мозаичного.		
		3	Требования к качеству.		
ОК 1-9 ПК 4.2	<b>Тема 2.12</b> Приготовление кремов и смесей.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>			2	
		1	Посыпки, назначение, виды.			2
		2	Рецептура, технология приготовления посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.			
		3	Требования к качеству и хранению. Виды брака и причины возникновения.			
		<b>Практическая работа</b>			<b>26</b>	3
		1	Приготовление помады.	6		
		2	Приготовление желе.	6		
		3	Приготовление масляных кремов и украшений из них.	6		
		4	Приготовление белковых кремов и украшений из них.	6		
		5	Решение ситуационных задач. Составление ТТК.	2		
		<b>Лабораторная работа</b>			<b>18</b>	
		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.	<b>Содержание</b>			2	
		1	Организация технологического процесса по приготовлению тортов.			2

	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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.20</b> Приготовление фруктовых тортов.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.21</b> Приготовление авторских тортов.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 2.22</b> Особенности приготовления европейских тортов.	<b>Содержание</b>		4	
		1	Отличительные особенности приготовления, рецептура, требования к качеству.	2	3
		2	Новые технологические приемы в приготовлении тортов.	2	
		<b>Лабораторная работа</b>		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	<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</b></p> <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. 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;"><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.</li> <li>2.Составить программу действий по приготовлению белково-воздушного теста.</li> <li>3. Составить технологическую карточку на пирожное меренги</li> <li>4. Новые методики приготовления бездрожжевого теста.</li> <li>5. Европейские кондитерские изделия.</li> <li>6. Современные технологии приготовления изделий из слоеного и миндального теста из новых видов сырь</li> </ol>		<b>40</b>	
ОК 1-9 ПК 4.2	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с основными мучными кондитерскими изделиями.</li> <li>- ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления основных мучных кондитерских изделий.</li> <li>- проработка требований техники безопасности при приготовлении основных мучных кондитерских изделий</li> <li>- проработка технологий для изготовления основных мучных кондитерских изделий.</li> </ul>		<b>72</b>	
ОК 1-9 ПК 4.3	<p><b>Раздел ПМ 3.</b></p> <p><b>Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>		<b>127</b>	
ОК 1-9 ПК 4.3	<p><b>МДК 1. 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>		<b>358</b>	
ОК 1-9	Тема 3.1 Организация процесса приготовления	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		2	
		1	Приготовление крошковых пирожных. Характеристика, требования к качеству.		
		2	Виды, характеристика, рецептура десертных пирожных. Требования к готовым изделиям.		
		<b>Практическая работа</b>		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	
		<b>Лабораторная работа</b>		12	
		1.	«Приготовление бисквитных пирожных»	6	
2.	«Приготовление песочных пирожных».	6			
ОК 1-9 ПК4.3	Тема 3.8 Приготовление пряников и коврижек.	<b>Содержание</b>		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.	<b>Содержание</b>		8	
		1	Производство сдобного печенья.	2	2
		2	Производство затяжного печенья.	2	
		3	Производство сахарного печенья.	2	

		4	Производство сухого печенья – крекера, галет.	2	
		<b>Практическая работа</b>		<b>9</b>	3
		1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья	5	
		2	Составление технико - технологических карт.	4	
ОК 1-9 ПК4.3	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b>			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><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></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	<b>Производственная практика</b>			36	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с технологией приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>- ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>- проработка требований техники безопасности при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- проработка технологий для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>				
ОК 1-9 ПК 4.4	<b>Раздел ПМ 4</b>			169	
	<b>Организация</b>				

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

			карамели.			
		2	Украшения из карамели. Требования к качеству.			
ОК 1-9 ПК 4.4	<b>Тема 4.5</b> Украшения из мармелада.	<b>Содержание</b>		2		
		1	Мармелад. Характеристика, рецептура, приготовление, использование.		2	
		2	Требования к качеству, условия хранения, виды украшений.			
ОК 1-9 ПК 4.4	<b>Тема 4.6</b> Украшения из пастилы.	<b>Содержание</b>		2		
		1	Характеристика пастилы, рецептура, приготовление, использование.		2	
		2	Требования к качеству, условия хранения, виды украшений.			
ОК 1-9 ПК 4.4	<b>Тема 4.7</b> Украшения из зефира.	<b>Содержание</b>		2		
		1	Зефир. Характеристика, рецептура, приготовление, использование.		2	
		2	Требования к качеству, условия хранения, виды украшений.			
ОК 1-9 ПК 4.4	<b>Тема 4.8</b> Украшения из шоколада.	<b>Содержание</b>		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	<b>Тема 4.9</b> Украшения из сахарной пасты.	<b>Содержание</b>		2		
		1	Сахарная паста для моделирования.		2	
		2	Свойства, назначения, правила использования.			
ОК 1-9 ПК 4.4	<b>Тема 4.10</b> 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	<b>Тема 4.11</b> 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	<b>Тема 4. 12</b> Украшения из глазури.	<b>Содержание</b>		5		
		1	Глазурь. Характеристика, виды, рецептура, приготовление, использование.		2	2
		2	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, сырцовой и заварной для украшения.		3	
		<b>Практическая работа</b>			<b>36</b>	<b>3</b>

		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"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b></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"><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заполнить технологическую карту на крем «Зефир», из сбитых сливок и творога.</li> <li>2. Инновационные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> <li>3. Украшения из мастики, карамели, засахаренных фруктов.</li> <li>4. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции.</li> <li>5. Инновационные технологии в оформлении кондитерской продукции.</li> </ol>			<b>19</b>	
ОК 1-9 ПК 4.4	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с технологией приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Оценивать качество готовых изделий.</li> <li>- ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- проработка требований техники безопасности при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- проработка технологий для изготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных п/ф.</li> </ul>			<b>72</b>	
ОК 1-9	<b>Раздел ПМ 5</b>			<b>79</b>	

ПК 4.1-4.4	<b>Организация процесса приготовления национальных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий</b>			
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	<b>МДК 04. 01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>358</b>	
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	<b>Тема 5.1</b> Технология приготовления национальных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		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	
		<b>Практическая работа</b> Расчет пищевой и энергетической ценности национальных кондитерских изделий	<b>6</b>	3
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	<b>Тема 5.2</b> Технология изделий пониженной калорийности.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
		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	
		<b>Практическая работа</b> Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий пониженной	<b>6</b>	3

		калорийности.			
		Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий			
ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	Тема 5.3 Контроль качества продукции.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
		1	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение, критерии выбора.	2	2
		2	Виды контроля кондитерской продукции.	2	
		<b>Практическая работа</b>		<b>6</b>	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.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
		1	Понятие маркетинга. Конкурентоспособность продукции.	2	2
		2	Методы прогнозирования и формирование стратегии продвижения кондитерской продукции.	2	
		<b>Практическая работа</b>		<b>5</b>	
		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"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5</b></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"><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>1. Изучение нормативной документации. 2. Разработка технических условий на авторские кондитерские изделия.</p>		<b>30</b>		
<b>Консультации</b>			<b>41</b>		
<b>Всего</b>			<b>790</b>		

## 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; кокотницы; 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](http://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](http://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"> <li>- правильность определения градаций качества сырья;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>- соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> </ul>	<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"> <li>- правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>- соблюдение технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>- соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>- правильность определения градаций качества сырья при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>- контроль качества готовой продукции</li> </ul>	<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"> <li>- соблюдение технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- правильность определения градаций качества сырья при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация навыков оформления мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>	<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"> <li>- соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность определения градаций качества сложных отделочных полуфабрикатов ;</li> <li>- демонстрация навыков оформления при приготовлении мучных кондитерских изделий.</li> </ul>	<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"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики</li> </ul>	<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.