



**Министерство образования и науки Самарской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
директором ГАПОУ СО «ТМК»  
Приказ №272 от 31.05.2017г.

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

**программа подготовки специалистов среднего звена**

***19.02.10Технология продукции общественного питания***

**Тольятти, 2017**

ОДОБРЕНО

Методической комиссией  
специальности 19.02.10

Технология продукции  
общественного питания

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Л.Н. Ливицкая

Протокол от \_\_\_\_\_ 2017г. № \_\_\_\_\_

Составитель:

Симонова С.П., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Дружинина Т.В., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Ливицкая Л.Н., ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

---

---

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04. 2014г. № 384

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

## Содержание

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	7
3 Структура и содержание профессионального модуля	8
4 Условия реализации программы профессионального модуля	16
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	19
6 Конкретизация освоения профессионального модуля	24
Приложение А- Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения	33
Приложение Б- Технологии формирования ОК	35
Лист актуализации рабочей программы	36

# **1 Паспорт программы профессионального модуля**

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

### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных

мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

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 изделий, 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 качества теста, подготовленных 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;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	381
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	254
Курсовая работа/проект	20
Учебная практика	108
Производственная практика	108
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:	127
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационный экзамен

## 2 Результаты освоения профессионального модуля

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

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

### 3 Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	9	10
ПК 4.1-4.4	. Раздел 1 Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	42	22	20	20	108	-
	Раздел 2. Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности	62	42	22		20		
	Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	68	44	24		24		
	Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	65	42	24		23		
	Раздел 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	62	42	22		20		
	Раздел 6. Организация производства кондитерского цеха	62	42	22		20		
	Учебная практика	108						
Производственная практика (по профилю специальности), часов	108					108		
	<b>Всего:</b>	<b>597</b>	<b>254</b>	<b>136</b>	<b>20</b>	<b>127</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		381	
Раздел 1 Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18	
	Содержание.		
Тема 1.1 Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.		
	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса.	18	
	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация для раскатывания теста для деления теста, для взбивания теста.		
	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования. Виды технологического		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий		

<b>Раздел 2 Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности</b>			
	<b>Содержание</b> 1. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность 2. Товароведная характеристика желеобразных веществ. Дополнительные ингредиенты требования к качеству сырья. 3. Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок. Правила выбора сырья .Дополнительные ингредиенты <b>Практические занятия</b> Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ	<b>18</b>	2 2 2
<b>Тема 2.1</b> Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ	<b>Содержание</b> Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность Товароведная характеристика желеобразных веществ Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок. Практические занятия Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ		
<b>Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>		<b>44</b>	
Тема 3.1 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>Содержание</b> 1   Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка. 3 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству. 4. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 5. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>32</b>	2 2 2 2 2

	6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.		2
	7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	8. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		2
	9. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2
	10. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2
	11. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира		2
	12. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		2
	<b>Лабораторные работы</b> 1. Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества. 2. Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.	12	
	<b>Практические занятия</b> Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев. Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.		
<b>Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>		<b>46</b>	
Тема 4.1 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<b>Содержание</b>		
	1. Ассортимент праздничных тортов.		2
	2. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.		2
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.		2
	4. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.		2
	5. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.	38	2
	6. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.		2
	7. Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литературного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Тусек с грибами») и другие.		2

	8	Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.		2
	9.	Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		2
	10.	Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.	4	
	2	Приготовление торта с мастикой		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.	4	
	2.	Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов		
<b>Раздел 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>			<b>56</b>	
Тема 5.1 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий		2
	2	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.		2
	3	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение оехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	52	2
	4	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		2
	5	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		2
	6	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и пtiфуры для подачи в виде десерта		2
		Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и пtiфуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.		2
	8	Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.		2
		<b>Лабораторные работы</b> 1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Приготовление сложного вида печенья		<b>4</b>
<b>Раздел 6. Организация производства кондитерского цеха</b>			<b>6</b>	
Тема 6.1 Организация производства кондитерского цеха	<b>Содержание</b>			
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.	6	2

	2.	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	3.	Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов.		2
	4.	Организация рабочих мест по приготовлению тортов.		2
	5.	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		2
	<b>Курсовая работа</b>		<b>20</b>	
	1 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Булочка домашняя» 2 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Булочка «Российская» 3 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Булочка ванильная» 4 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Рогалик ореховый» 5 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Ватрушка» 6 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Беляши жаренные» 7 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Пирог с капустой и мясом» 10 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Кулебяка» 11 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Расстегай «Московский» 13 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Пирожки, жаренные с различными фаршами» 14 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Пончики «Московские» 15 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия « Пицца по- Итальянский» 16 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия « Пирог «Невский» 17 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия « Кекс «Майский» 18 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия « Кекс «Весна» 19 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Хворост» 20 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия « Кекс «Столичный» 21 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия « Кекс «Чайный» 22 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Пирожное «Суворовское» 23 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Пирожное «Миндальное» без начинки» 25 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Горт «Добрынинский» 26 Технологический процесс приготовления кондитерского изделия «Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное)»			
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>104</b>	

<p><b>Тематика самостоятельной работы</b></p> <p>Подготовить конспект по теме «Ассортимент шоколадных изделий и меда».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Ассортимент желеобразных веществ и крахмала».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада»</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Лампы для карамели».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Оборудование для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».</p> <p>Подготовка презентации на тему «Ассортимент изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира».</p> <p>Подготовка презентации на тему «Ассортимент, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Изделия из пресного теста».</p> <p>Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт.</p> <p>Подготовить конспект по теме «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».</p> <p>Произвести письменный анализ технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов.</p> <p>Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов.</p> <p>Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Разработать основные критерии оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Произвести расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Составить технологические схемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Произвести расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья</p> <p>Составить технологические схемы для приготовления заданного полуфабриката</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских) изделий или сложного вида печенья</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Работа над разделами курсового проекта</p>		
--	--	--

<p><b>Учебная практика</b>          Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.          Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.          Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий          Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.          Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.          Темперировать шоколад.          Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия.          Оформить сложные мучные кондитерские изделия.          Организовывать рабочее место для приготовления десертов.</p>	<b>72</b>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 04</b>  <b>Виды работ</b>          Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий          Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.          Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий          Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.          Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий          Составить технико-технологические карты на новые мучных кондитерских изделий          Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий</p>	<b>72</b>	
<b>Всего</b>	<b>597</b>	

## 4 Условия реализации программы профессионального модуля

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

Лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование «**Учебного кулинарного цеха**» и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2011, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2012, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2011, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2010, 416 с.
8. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2009, 380с.

### **Дополнительные источники:**

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
  - a. «Рестораны и гостиницы»
  - b. «Ресторатор»
  - c. «Торговое оборудование»
  - d. «Ресторанные ведомости»

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

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного

медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

**Мастера производственного обучения:** дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

## 5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, органолептическим способом</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства.</li> <li>3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</li> <li>4. Правильно составляет технологические схемы.</li> <li>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства.</li> <li>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, органолептическим способом</li> </ol>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных</li> </ol>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного</p>

<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	<p>полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации</p>

	<p>изделий.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>11. Правильно оценивает качество мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом.</p>	<p>рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>1. Правильно оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>2. Правильно организовывать процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>3. Правильно выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>4. Правильно выбирать вид теста и способы формовки сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>5. Правильно определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>6. Правильно оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов,</p> <p>7. Правильно выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>

	8. Правильно выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; 9. Правильно определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	
		Квалификационный экзамен

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	

<p>ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</p>	
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	
<p>ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</p>	

## 6 Конкретизация результатов освоения дисциплины

<b>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>	<p><b>Тематика лабораторных работ и практических занятий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ЛР.1 Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.</li> <li>ЛР.2 Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.</li> <li>ПЗ.2 Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных.</li> <li>ПЗ.3 Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>ПЗ.4 Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев..</li> <li>ПЗ.5 Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	<p><b>Перечень тем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность</li> <li>Товароведная характеристика желеобразных веществ.</li> <li>Товароведная характеристика крахмала, меда,</li> </ul>

<p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>заквасок.</p> <p>Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.</p> <p>Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.</p> <p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба. куличей, караваев.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p>
---	---

#### **Самостоятельная работа студента**

- Подготовить конспект по теме «Ассортимент шоколадных изделий и меда».
- Подготовить конспект по теме «Ассортимент желеобразных веществ и крахмала».
- Подготовить сообщение по теме «Характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада»
- Подготовить сообщение по теме «Лампы для карамели».
- Подготовить сообщение по теме «Оборудование для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста».
- Подготовить конспект по теме «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».
- Подготовить сообщение по теме «Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».

Подготовить сообщение по теме «Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».

Подготовка презентации на тему «Ассортимент изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира».

Подготовка презентации на тему «Ассортимент, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира».

Подготовить конспект по теме «Изделия из пресного теста».

Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт

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

**Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по приготовлению 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**Тематика лабораторных работ и практических занятий**

ЛР. 3 Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.

ЛР.4 Приготовление торта с мастикой

ПЗ.6 Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.

ПЗ.7 Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов

<p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Перечень тем</b></p> <p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена. кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба. куличей, караваев.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>
<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа студента</b></p> <p>Подготовить конспект по теме «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Требования безопасности хранения приготовленных изделий».</p>	

Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в зависимости от их вида.  
 Произвести письменный анализ технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов.  
 Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов.  
 Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката.  
 Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.  
 Подобрать оформления для тематических праздничных тортов.  
 Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов.  
 Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции.  
 Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов.  
 Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.  
 Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов для тортов из заданного вида рыбы для сложных блюд.

**ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.**

**Иметь практический опыт:**  
 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  
 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  
 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  
 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  
 контроля качества и безопасности готовой продукции;  
 организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  
 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**Тематика лабораторных работ и практических занятий**

ЛР.5 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  
 ЛР.6 Приготовление сложного вида печенья

<p><b>Уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных</p>	<p style="text-align: center;"><b>Перечень тем</b></p> <p>Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.</p> <p>Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.</p> <p>Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</p> <p>Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</p> <p>Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта</p> <p>Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.</p> <p>Дополнительно отделять сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.</p>

<p>отделочных полуфабрикатов;  технологии 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.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа студента</b></p> <p>Разработать основные критерии оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.  Произвести расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.  Составить технологические схемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.  Произвести расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.  Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья  Составить технологические схемы для приготовления заданного полуфабриката  Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья  Подготовить конспект основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных изделий.  Произвести расчет физико-химические показатели для заданного вида мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</b></p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b>  разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Тематика лабораторных работ и практических занятий</b></p> <p>ЛР. 3 Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.  ЛР.4 Приготовление торта с мастикой  ПЗ.1 Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ  ПЗ.4 Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.  ПЗ.5 Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов</p>

<p><b>Уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных</p>	<p style="text-align: center;"><b>Перечень тем</b></p> <p>Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.</p> <p>Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.</p> <p>Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.</p>

<p>отделочных полуфабрикатов;  технологии 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.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа студента</b></p> <p>Подготовить конспект по теме «Ассортимент шоколадных изделий и меда».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Ассортимент желеобразных веществ и крахмала».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада»</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Лампы для карамели».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Оборудование для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».</p> <p>Подготовка презентации на тему «Ассортимент изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира».</p> <p>Подготовка презентации на тему «Ассортимент, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Изделия из пресного теста».</p> <p>Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт.</p> <p>Подготовить конспект по теме «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Подготовить конспект по теме «Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».</p> <p>Произвести письменный анализ технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов.</p> <p>Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов.</p> <p>Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Разработать основные критерии оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Произвести расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Составить технологические схемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Произвести расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья</p> <p>Составить технологические схемы для приготовления заданного полуфабриката</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья</p> <p style="text-align: center;">Работа над разделами курсовой работы (проекта)</p>	

**Приложение А**  
**Планирование учебных занятия с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения**

<b>№</b>	<b>Тема учебного занятия</b>	<b>Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке</b>	<b>Код формируемых компетенций</b>
1	Товароведная характеристика, основной ассортимент хлебобулочных изделий.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
2	Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
3	Технологическое оборудование и инвентарь для кондитерских цехов	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
4	Оценка качества технологического процесса дрожжевого теста	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.3
5	Ассортимент шоколадных изделий и меда	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
6	Характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
7	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья и замеса теста.	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
8	Оценка качества технологического процесса дрожжевого теста	Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
9	Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
10	Технология приготовления сложных хлебобулочных полуфабрикатов	Мини-лекция. Презентация с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2-4.3
11	ПЗ Расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
12	Классификация сложных хлебобулочных изделий	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
13	Первичная обработка яиц правила подбора дезинфицирующих средств	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2-4.3
14	Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста	Творческие задания	ОК 1 – ОК 5 ПК 4.1-4.4
15	Авторская выпечка технико-технологические карты	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
16	Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.	Составление ТТК	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2-4.4
17	Технология приготовления, торта необычной формы	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.4
18	Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2
19	Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев	Составление ТТК	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.3
20	Методы отсаживания из кондитерского мешка и корнетик для украшений.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.3-4.4

		обсуждением	
21	Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев..	Творческие заданияю, составление ТТК	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2
22	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2-4.3
23	Классификация. Ассортимент мучных кондитерских изделий	Презентации с использованием различных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
24	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
25	Характеристика и особенность приёмов технологической обработки сырья для приготовления разрабатываемого изделия	Коллективные решения творческих задач	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
26	Гигиенические требования к хранению, реализации и качеству кондитерских	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2-4.4
27	Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста	Мини-лекция. Тестирование	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.2-4.3
28	Произвести расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.	Творческие задания Работа в малых группах (практическое занятие)	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4
29	Решение задач на выход готовых кондитерских изделий	Коллективные решения творческих задач(Практическая работа)	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.4

## Приложение Б

### Технологии формирования ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

### Лист актуализации рабочей программы

<b>Дата актуализации</b>	<b>Результаты актуализации</b>	<b>Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию</b>