

Министерство образования и науки Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
к.э.н., доцент Изместьев А.А.  
  
17.06.2019г.  


Дата актуализации: 31.08.2019г.

## **Рабочая программа**

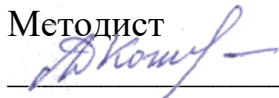
Профессиональный модуль 04 Организация процесса приготовления и приготовле-  
ние сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Базовая подготовка

Иркутск  
2019

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основании Федерального Государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Согласовано:

Методист

  
\_\_\_\_\_ А. Д. Кожевникова

Разработал преподаватель Е.В. Макарова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является часть 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): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных 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 в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке работников общественного питания.

### 1.2. 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:**

1. разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2. организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
4. оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. контроля качества и безопасности готовой продукции;
6. организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
7. изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

8. оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

1. органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
4. выбирать вид теста и способы формовки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
5. определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
6. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
7. применять коммуникативные умения;
8. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
9. выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
10. определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

1. -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
2. характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
3. требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
4. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
5. основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
6. методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
7. температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

8. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
10. технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
11. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
12. отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
13. технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
14. требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
15. актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – 288 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка – 221 часов

Лекции – 135 часа

Практические занятия – 86 часов

Самостоятельная работа студентов – 67 часов

Производственная практика - 36 часов

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля (заочное отделение)**

Всего – 288 часов, в том числе:

Лекции – 12 часов

Практические занятия – 12 часов

Самостоятельная работа студентов – 264 часов

Производственная практика - 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.-ПК 4.4	<b>МДК 04.01</b> Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	288	221	86	-	67	-	-	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36							36
<b>Всего:</b>		<b>324</b>							



### 3.1. Тематический план профессионального модуля Заочное обучение

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.-ПК 4.4	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	288	24	12	-	264	-	-	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36							36
<b>Всего:</b>		<b>324</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.	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел I Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>			
<b>Введение</b>	1. История кондитерского искусства. Современное состояние и перспективы развития кондитерского производства. Цели, задачи, структура дисциплины, межпредметная связь.	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
Тема 1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству.	2. Характеристика основных видов сырья, используемого для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, требования к качеству и подготовка к производству	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	3. Характеристика основных видов сырья, используемого для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, требования к качеству и подготовка к производству	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Характеристика основного и вспомогательного сырья.		2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
Виды вкусовых и ароматических веществ		2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
Виды разрыхлителей, красителей.		2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
Правила замены одного сырья другим.		2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
Тема 1.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	4. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	5. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: фарши. Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения.	2	ОК1-9 ПК 4.4
	6. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: начинки. Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения.	2	ОК1-9 ПК 4.4
	7. Практическая работа №1 Расчёт сырья для приготовления фаршей и начинок	2	ОК1-9 ПК 4.4
	8. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: варенье, джем, повидло. Технология их приготовления; требования к качеству; виды	2	ОК1-9 ПК 4.4

	дефектов и способы их устранения; режим хранения.		
	9. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: сиропы, жжёнка. Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения.	2	ОК1-9 ПК 4.4
	10. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: помада. Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения		ОК1-9 ПК 4.4
	11. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: фруктовая начинка желе Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения		ОК1-9 ПК 4.4
	12. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: кремы масляные. Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения.	2	ОК1-9 ПК 4.4
	13. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья: кремы белковые. Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения.	2	ОК1-9 ПК 4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Изучение алгоритмов приготовления полуфабрикатов.	2	ОК1-9 ПК4.4
	Составление технологических карт на сиропы	2	ОК1-9 ПК4.4
	Составление технологических карт на помады	2	ОК1-9 ПК4.4
	Составление технологических карт на кремы.	2	ОК1-9 ПК4.4
	Расход сырья для приготовления полуфабрикатов	2	ОК1-9 ПК4.4
Тема 1.3. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	14. Классификация теста. Способы разрыхления теста	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	15. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	16. Определение влажности муки	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	17. Технология приготовления безопарного дрожжевого теста.	2	ОК1-9 ПК4.1
	18. Технология приготовления опарного дрожжевого теста, теста с отсдобкой.	2	ОК1-9 ПК4.1
	19. Технология приготовления теста с отсдобкой.		ОК1-9 ПК4.1
	20. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста	2	ОК1-9 ПК4.1
	21. Упека в изделиях	2	ОК1-9 ПК4.1
	22. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста	2	ОК1-9 ПК4.1
	23. Технология приготовления слоенного дрожжевого теста и изделий из него.	2	ОК1-9 ПК4.1
	<b>Лабораторные работы</b>		

	1 Приготовление сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого теста и праздничного хлеба.	6	ОК1-9 ПК4.1
	2 Приготовление сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого теста и праздничного хлеба.	6	ОК1-9 ПК4.1
	3 Приготовление сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого теста и праздничного хлеба.	6	ОК1-9 ПК4.1
	4 Приготовление сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого теста и праздничного хлеба.	6	ОК1-9 ПК4.1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Заполнение таблиц рецептур на изделия из дрожжевого теста.	2	ОК1-9 ПК4.1
	Расчёт сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	2	ОК1-9 ПК4.1
	Изучение ассортимента изделий	2	ОК1-9 ПК4.1
	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способами, слоенного дрожжевого теста, сложных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.	2	ОК1-9 ПК4.1
	Оценка качества сложных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	2	ОК1-9 ПК4.1
<b>Раздел 2. Технология приготовления мелкоштучных изделий мучных кондитерских изделий.</b>			
Тема 2.1. Технология приготовления мелкоштучных изделий из бездрожжевого теста: блинного, сдобного пресного теста песочного теста бисквитного теста	24. Технология приготовления блинного дрожжевого теста Ассортимент изделий из этих видов теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	25. Технология приготовления блинного теста Ассортимент изделий из этих видов теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	26. Технология приготовления сдобного пресного теста Ассортимент изделий из этих видов теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	27. Технология приготовления песочного теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	28. Технология приготовления бисквитного теста	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	29. Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Составление таблиц рецептур на изделия бездрожжевого теста.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Расчёт сырья.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Изучение ассортимента изделий из песочного, сдобного пресного теста.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
Изучение ассортимента изделий бисквитного теста	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
Разработка новых видов продукции и технологической документации на неё.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	

Тема 2.2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста: заварного теста пресного слоёного теста воздушного теста	30. Технология приготовления заварного теста	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	31. Ассортимент мелкоштучных изделий из заварного теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	32. Технология приготовления пресного слоёного теста.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	33. Ассортимент мелкоштучных изделий из слоеного теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	34. Технология приготовления воздушного теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	35. Технология приготовления воздушно-орехового теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	36. Технология приготовления вафельного теста Ассортимент изделий из теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	37. Технология приготовления пряничного теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	38. Технология приготовления миндального теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
Разработка новых видов продукции и технологической документации на неё.		2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
Составление таблицы «Оценки качества готовых изделий».		2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
<b>Раздел 3. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</b>			
Тема 3.1. Технология приготовления кремов, желе.	39. Украшения из крема. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	40. Украшения из желе, рисовальной массы. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	41. Украшения из помады глазури, кондитера. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
Зарисовка узоров, веточек, орнаментов, надписей и т.д., с применением корнетиков и отсадочных мешков с набором металлических или пластмассовых трубочек с различными срезами.		2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
Тема 3.2. Технология приготовления мастики, карамели.	42. Украшения из сахарной мастики. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	43. Технология приготовления посыпок ,карамели.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	44. Правила работы с шоколадом		ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
Составление технологических схем, алгоритмов приготовления мастик, марципана, глазури,		2	ОК1-9 ПК4.2-4.4

	посыпок.			
	Изготовление украшений: цветов, листиков, веточек, фруктов, фигурок животных, птиц и т.д. путем лепки.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.Приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста и сложных отделочных полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	2.Приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста и сложных отделочных полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	3.Приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста и сложных отделочных полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	4.Приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста и сложных отделочных полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	5.Приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста и сложных отделочных полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	6.Приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста и сложных отделочных полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
<b>Раздел 4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов</b>				
4.1Технологический процесс приготовления пирожных	45. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	46. Практическая работа №4 Работа со сборниками рецептов		ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	47. Технологический процесс приготовления песочных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	48. Технологический процесс приготовления слоёных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	49. Технологический процесс приготовления заварных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	50. Технологический процесс приготовления воздушных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	51. Технологический процесс приготовления крошковых пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	52. Технологический процесс приготовления миндальных пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
	Заполнение таблиц рецептов		3	ОК1-9 ПК4.2-4.4

	Составление алгоритмов приготовления различных пирожных.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформление технологических карт.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Разработка дизайна в оформлении пирожных и выполнение рисунка пирожного с профильным изображением. Изготовление макетов.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
Тема 4.2. Приготовление тортов из различных тестовых полуфабрикатов	53. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	54. Технологический процесс приготовления песочных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	55. Технологический процесс приготовления слоёных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	56. Технологический процесс приготовления воздушных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	57. Технологический процесс приготовления миндальных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Оформить компьютерную презентацию по теме «Голые торты»	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформить компьютерную презентацию по теме «Песочные торты»	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформить компьютерную презентацию по теме «Бисквитные торты»	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформить компьютерную презентацию по теме «Слоёные торты»	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформить компьютерную презентацию по теме «Воздушные торты»	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Лабораторные работы</b>		
	7 Приготовление пирожных из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	8 Приготовление пирожных из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	9 Приготовление пирожных из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	10 Приготовление тортов из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	11 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и тортов из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4
12 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и тортов из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
13 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и тортов из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
14 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и тортов из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
Тема 4.3. Составление техноло-	58. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его	2	

гических карт и наряд заказов на мучные кондитерские изделия	безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		
	59. Порядок разработки ТТК для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	60. Технология приготовления пряничного теста	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	61. Правила составления наряд- заказа. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	62. Составление наряд-заказа	3	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	63. Современные требования к оформлению кондитерских изделий.	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		ОК1-9 ПК4.1-4.4
	Оформление технологических карт	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
Тема 4.4. Технология приготовления национальных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности	64. Национальные кондитерские изделия. Технология приготовления, требования к качеству.	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	65. Изделия пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	66. Порядок разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	67. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	2	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	68. Контроль качества продукции. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов.	3	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>36</b>	
Организация процессов приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из различных видов дрожжевого теста.	9	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	2.Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоёного, воздушного.	9	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	3.Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	9	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	4.Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	9	ОК1-9 ПК4.1-4.4
<b>Всего</b>		359	



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) (заочное обучение)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел 1 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>			
<b>Введение</b> Тема 1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству.	1. История кондитерского искусства. Современное состояние и перспективы развития кондитерского производства. Цели, задачи, структура дисциплины, межпредметная связь. Характеристика основных видов сырья, используемого для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, требования к качеству и подготовка к производству	1	ОК1-9 ПК4.1-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Знать характеристику основного и вспомогательного сырья. Виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей, красителей.	4	ОК1-9 ПК4.1-4.4
Правила замены одного сырья другим.	4		

Тема 1.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	2. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья. Технология их приготовления; требования к качеству; виды дефектов и способы их устранения; режим хранения. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	1	ОК1-9 ПК 4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Составление алгоритмов приготовления технологических карт на сиропы, помады, кремы.	5	ОК1-9 ПК4.4
	Составление таблиц расхода сырья для приготовления различных полуфабрикатов для кондитерских изделий.	5	ОК1-9 ПК4.4
Тема 1.3. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	3. Классификация теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	1	ОК1-9 ПК4.4
	4. Технология приготовления безопасного дрожжевого теста. Технология приготовления опарного дрожжевого теста, теста с отсдобкой. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления слоенного дрожжевого теста и изделий из него.	1	ОК1-9 ПК4.1
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого теста и праздничного хлеба.	6	ОК1-9 ПК4.1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Заполнение таблиц рецептур на изделия из дрожжевого теста.	2	ОК1-9 ПК4.1
	Расчёт сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	2	ОК1-9 ПК4.1
	Изучение ассортимента изделий	2	ОК1-9 ПК4.1
	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способами, слоенного дрожжевого теста, сложных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.	2	ОК1-9 ПК4.1
Оценка качества сложных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	2	ОК1-9 ПК4.1	
<b>Раздел 2. Технология приготовления мелкоштучных изделий мучных кондитерских изделий.</b>			
Тема 2.1. Технология приготовления мелкоштучных изделий из бездрожжевого теста: блинного, сдобного пресного теста песочного теста бисквитного теста	5. Технология приготовления блинного, сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из этих видов теста. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий. Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Технология приготовления заварного теста. Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.	1	ОК1-9 ПК4.2-4.4

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Составление таблиц рецептур на изделия бездрожжевого теста.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Расчёт сырья.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Изучение ассортимента изделий из песочного, сдобного пресного теста.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Изучение ассортимента изделий бисквитного теста	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Разработка новых видов продукции и технологической документации на неё.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
Тема 2.2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста: заварного теста пресного слоёного теста воздушного теста	6. Технология приготовления заварного теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.Технология приготовления пресного слоёного теста. Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.Технология приготовления воздушного теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий. Технология приготовления воздушного теста Ассортимент мелкоштучных изделий из теста. Требования к качеству изделий.	1	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Составление технологических карт, алгоритмов приготовления изделий, слоённых заварных.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление технологических карт, алгоритмов приготовления изделий воздушных, миндальных	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Разработка ассортимента	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Разработка новых видов продукции и технологической документации на неё.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление таблицы «Оценки качества готовых изделий».	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
<b>Раздел 3. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</b>			
Тема 3.1. Технология приготовления кремов, желе, мастики, карамели	7. Украшения из крема. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации. Украшения из желе, рисовальной массы. Требования к качеству. Сроки хранения и реализацииУкрашения из помады глазури, кондира. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации Украшения из сахарной мастики. Технология приготовления посыпок. Карамели. Правила работы с шоколадом	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Заполнение таблиц рецептур на отделочные полуфабрикаты	4	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление технологических схем, алгоритмов приготовления кремов, желе	4	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Зарисовка узоров, веточек, орнаментов, надписей и т.д., с применением корнетиков и отсадочных мешков с набором металлических или пластмассовых трубочек с различными срезами.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Заполнение таблиц рецептур на отделочные полуфабрикаты.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Расчёт сырья.	4	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление технологических схем, алгоритмов приготовления мастик, марципана, глазури, посыпок.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4

	Изготовление украшений: цветов, листиков, веточек, фруктов, фигурок животных, птиц и т.д. путем лепки.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Заполнение таблиц рецептур на отделочные полуфабрикаты	4	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление технологических схем, алгоритмов приготовления кремов, желе, карамели	4	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Зарисовка узоров, веточек, орнаментов, надписей и т.д., с применением корнетиков и отсадочных мешков с набором металлических или пластмассовых трубочек с различными срезами.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
<b>Раздел 4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов</b>			
Тема 4.1. Приготовление пирожных и тортов из различных тестовых полуфабрикатов	8. Технологический процесс приготовления пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	9. Технологический процесс приготовления тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Заполнение таблиц рецептур.	4	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление алгоритмов приготовления различных пирожных.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформление технологических карт.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Разработка дизайна в оформлении пирожных и выполнение рисунка пирожного с профильным изображением. Изготовление макетов.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Изучение и разработка ассортимента тортов. Разработка дизайна в оформлении тортов различных форм, с учетом эстетических требований	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Заполнение таблиц рецептур.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление алгоритмов приготовления различных тортов.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформление технологических карт.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Составление таблицы «Оценки качества тортов». Изготовление макетов.	2	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	Оформить компьютерную презентацию по теме «Голые торты»	10	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Лабораторные работы</b>		
	2 Приготовление пирожных и тортов из различных тестовых полуфабрикатов	6	ОК1-9 ПК4.2-4.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
Оформление технологических карт	5	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
Изучение таблиц рецептур на разное количество изделий.	5	ОК1-9 ПК4.2-4.4	
Изучение ассортимента мучных восточных изделий. Оформление технологических карт.	10		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>			
Организация процессов приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изде-	1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из различных видов дрожжевого теста.		ОК1-9 ПК4.1-4.4
	2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоёного, воздушно-		ОК1-9 ПК4.1-4.4

лий	го.		
	3.Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.		ОК1-9 ПК4.1-4.4
	4.Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		ОК1-9 ПК4.1-4.4

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

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

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебной аудитории дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий, читальным залом с выходом в сеть Интернет лаборатории - учебный кондитерский цех

Оборудование лаборатории - учебный кондитерский цех учебная мебель: стол - 7 шт, магнитно-маркерная доска - 1 шт; плита электрическая ЭП-2ЖШ 4 шт, Пресс - гриль (контактный) Ergo (2 секц) 1 шт., слайсер 9" HBS-220JS Convito, толщина нарезки от 0 до 15 мм 1 шт, стол разделочный центральный СРЦ 1000/600Z 4 шт., тестомес DN 5 Starfood 1 шт, холодильник двухкамерный Бирюса 135 1 шт, холодильник Саратов 451 1 шт, холодильник СТИНОЛ 1 шт. шкаф расстоечный+Конвекционная печь 1 шт, шкаф холодильный ШХ-0,5 ДСУ 1 шт. весы CAS Corp.LTD SW-20 ,весы настольные ВНЦ-1000,до 1 кг., весы настольные ВНЦ-2,до 200гр. 1 шт. лапшерезка QF-150+QJ-2+QS-1x2 мех.упр. 2 насадки 1 шт микроволновая печь ММ717 CMF 1 шт. миксер ВИТЕС 1 шт ванна моечная с рабочей поверхностью ВСМС-1/530 4 шт.

Оборудование учебной аудитории дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

#### Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях общественного питания:

Производственные столы со встроенной моечной ванной, холодильное оборудование, весовое оборудование, подтоварники, овощерезательные машины, универсальный привод, производственные столы, мясорубки, моечные ванны, инвентарь.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов и дополнительной литературы

#### **Федеральные законы и нормативные документы:**

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей";
2. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016)

3. (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
5. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016)
6. (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании":
7. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012):
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции <http://protrts.ru/reglamenty-tr-ts/tr-ts-021-2011/>
9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 10.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- 11.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
- 12.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 13.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- 14.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 15.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- 16.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
- 17.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях:
18. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
- 19.ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
- 20.САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП

#### **Основные источники:**

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова ; А.А. Славянский ; Д.А. Куликов. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496

2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания А.С. Ратушный.-Москва: Издательско торговая корпорация «Дашков и К°»,2016.-336с.-
3. С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикина и др. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Электронный ресурс ; ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.: Режим доступа [па//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060)

#### **Дополнительные источники:**

- 4.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум[Текст] учебное пособие рек. УМО по образованию в обл. технологии питания и пищевой инженерии под ред. Л.П. Липатовой. М: ФОРУМ,2015.-382с.-
5. Периодические издания «Питание и общество», «Гастроном».
6. А.И. Мглинец Технология продукции общественного питания : учебное пособие /. [Электронный ресурс]. Технология продукции общественного питания : под ред. А.И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2015. Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842)

#### **Электронные ресурсы:**

7. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>
8. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>
9. Электронная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru/>
10. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>
11. <http://www.koolinar.ru/>

### **4.3 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля предусматривает:

- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.



Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля предусматриваются групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарному курсу модуля. Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин:

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

#### **4.4 Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах**

Общее количество аудиторных часов – 221 часов(в т.ч. Лекции – 135 часа Практические занятия – 86 часов)

Занятия в активных и интерактивных формах – 12 часов (6 %)

Тема занятия	часы	Форма проведения
1. Расчет упека в изделиях	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
2. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
3. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
4. Составление наряд-заказа	2	Мини-лекция
5. Национальные кондитерские изделия. Технология приготовления, требования к качеству.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
6. Современные требования к оформлению кондитерских изделий	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

#### **4.5 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по ПМ 04: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемых разделов модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителями практики от учебного заведения должны быть преподаватели общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля.

Руководитель практики должен:

-иметь практический опыт деятельности в организациях общественного питания

-отвечать за освоение обучающимися профессионального цикла.

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

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.

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
УМЕТЬ У 1	Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов	Демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У 2	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Демонстрация умений организовать процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У3	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Умение правильно выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У4	Выбирать вид теста и способы формовки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Умение правильно выбирать вид теста и способы формовки сложных хлебобулочных изделий и	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий.

		праздничного хлеба	Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У5	Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умение правильно определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У6	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	Применение различных методов оценки качества и безопасности готовой продукции	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У7	Применять коммуникативные умения	Умение общаться	Экспертное наблюдение.
У8	Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Применение различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У9	Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	Умение выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У10	Определять режим хранения	Умение соблюдать	Оценка правильности

	отделочных полуфабрикатов	режим хранения отделочных полуфабрикатов	демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
ЗНАТЬ 31	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Перечислить ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
32	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Дать характеристику основным продуктам и дополнительным ингредиентам для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
33	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Знание требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение

		рикатов;	мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
34	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Понимание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
35	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Знание критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
36	Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Выбор методов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях

37	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Правильный выбор и знания правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
38	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Правильный выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
39	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Осознанный выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
310	Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Соблюдение технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изде-	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, эксперт-

		лий и сложных отделочных полуфабрикатов	ное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
311	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Знание органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
312	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	Осознанный выбор отделочных полуфабрикатов и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
313	Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	Знание техники и выбор вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения,



			выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
314	Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Знание требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
315	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	Выбор актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, Защита ВКР
ОК2	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 в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена,

			Защита ВКР
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Защита ВКР
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, Защита ВКР
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, Защита ВКР
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами в ходе обучения и производственной практики	Экспертное наблюдение
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных групповых занятий при изучении дисциплины	Экспертное наблюдение
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, планирование повышения квалификации.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экс-

			пертное наблюдение Защита ВКР
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Защита ВКР
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знания и умение организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР

			тимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР