

ЛЛ 04

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «23» 06 2017 г.
№ 7



Т. Б. Исламгалиев
«23» 06 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля 04
«Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий и шоколадных изделий»
по специальности «Технология продукции общественного питания»

Екатеринбург
2017

Рабочая программа ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10. Технология продукции общественного питания и профессиональных стандартов Повар 610н, Кондитер 597н, Пекарь 914н

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания
и услуг «Кулинар»

Разработчик:

Е.Ф.Мамаева, преподаватель _____ / _____ /

Рассмотрена на заседании методической комиссии, протокол № 7
« 23 » 06 2017 г.

Председатель: _____

Согласовано Зам по УР _____ /Субботина И.Н./

« 23 » 06 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

ПМ 04

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОВУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания** Промышленная экология и биотехнология 19.01.17. Повар, кондитер, 19.01.04. Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских и шоколадных изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать, проводить приготовление и *презентацию* сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

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

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

ПК 4.5. *Организовывать, проводить приготовление и презентацию шоколадной продукции разнообразного ассортимента.*

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации по профессиям «Повар, кондитер» и «Пекарь».

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 изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- изготовления и оформления шоколадной продукции с использованием различных технологий;

• *презентации сложных мучных кондитерских, хлебобулочных и шоколадных изделий.*

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкочучных кондитерских изделий, *шоколадных изделий*;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- *презентовать сложные мучные кондитерские, хлебобулочные и шоколадные изделия.*
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- 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, шоколадных изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 474 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающего 318 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 часов;

в том числе практические работы – 46 часа.

лабораторная работа – 54 часа

самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 138 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля.

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать, проводить приготовление и презентацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать, проводить приготовление и презентацию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать, проводить приготовление и презентацию мелкочучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать, проводить приготовление и презентацию сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. Тематический план междисциплинарного курса

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (в т.ч. учебная нагрузка (лекции, практикумы))	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля (всего)					Прямая производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена распределение времени)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. в т.ч. в т.ч. в т.ч. в т.ч.	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 04.01-ПК 04.04.	МДК 04.01. Технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий	300	200	100	-	100	-	36	-
ПК 04.01-ПК 04.04.	Поименованные предметы	174							
	Всего:	474	200	100	-	100	-	36	138

ПК 4.5	Организовывать, проводить приготовление и презентацию шоколадной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Содержание обучения по ПМ 04.01 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Наименование разделов междисциплинарного курса и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
I	2	3	4
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		82	
Тема 1.1 Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий	<p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий</p> <p>Основные этапы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Организация рабочих мест кондитеров по приготовлению хлебобулочных изделий.</p> <p>Оборудование для подготовки кондитерского сырья к производству.</p> <p>Оборудование для выпечки изделий.</p> <p>Безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Производственный инвентарь для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Порядок и правила подготовки сырья к производству.</p> <p>Выявление белков и крахмала муки на сырое тесто.</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Практическая работа</p> <p>№ 1. Подготовка сырья к производству</p>	8	1
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>№ 1. Составление схемы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий, схемы технологических линий с размещением оборудования.</p>	2	2
Тема 1.2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Характеристика основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Формы с тепловой обработкой, рецептуры. Формы без тепловой обработки, рецептуры. Инвентарный список. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	22	1

9

<p>Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание слоёного теста на опаре, замешивание теста из различных типов муки на слоёном масле, раскатка, формовка, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста листами и формами, охлаждение и дополнительное отделение.</p> <p>Технологический режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Технология приготовления слоёных хлебобулочных изделий: слоёбы выборгской, каравайчиков, слоёк, слоёных плетёчек, слоёных венков, вагрушек венгерских, венских булочек, крекелей заварного</p> <p>Технология приготовления кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой.</p> <p>Технология приготовления рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки с миндалем</p> <p>Технология приготовления пирогов со сладкой начинкой</p> <p>Технология приготовления кексов дрожжевых.</p> <p>Технология приготовления праздничного хлеба: праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев, саварена, ромовой бабы, бриош.</p> <p>Способы и приёмы изготовления мучных хлебобулочных изделий для фуршета.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого и пресного теста для украшений.</p> <p>Режимы выпечки (время, температура, влажность)</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>Практические занятия.</p> <p>№ 2. Сиропы для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>№3. Формы классификации, приготовления, использование.</p> <p>№ 4. Составление технологических схем приготовления изделий</p> <p>№ 5. Приготовление и органолептическая оценка слоёных хлебобулочных изделий.</p> <p>№ 6. Расчёт сырья и основных продуктов, необходимых для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>№ 1. Приготовление и презентация дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>№ 2. Приготовление и презентация дрожжевого слоёного теста и изделий из него</p> <p>Самостоятельная работа № 2</p> <p>№ 2. Работа с контекстом, учебной и специальной технической литературой.</p> <p>№3. Презентация. Темы: «Новое оборудование», «Новые изделия»</p>	10	2	
		12	3
		26	3

10

<p>Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений для кондитерских изделий</p>	<p>52 16</p> <p>Содержание: Ассортимент сложных полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления пирожных и тортов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов. Виды технологического оборудования, и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Ассортимент кремов для украшения кондитерских изделий. Санитарный режим приготовления кремов. Технология приготовления различных масляных кремов: «Дягесс», «Шарлотт», «Птичье молоко». Технология приготовления заварного крема. Технология приготовления сметанного крема и крема из сливок. Технология приготовления отделочных кремов на основе основных (ароматизированных, кофейных, шоколадных, ореховых и прочих). Технология приготовления суфле. Технология приготовления крема из сыра. Технология приготовления крема из растительных сливок. Технология приготовления крема с наполнителями: (с третьим шоколадом, джемом, кондитерскими пастами и прочее) Органолептические способы определения качества кремов. Требования к качеству готовых кремов. Технология приготовления сахарной мастики и изделий из нее. Способы и приемы изготовления украшений из шоколада, шоколадные ушки, шоколадная стружка). Способы монтажа элементов декора. Технология приготовления карамели. Способы и приемы изготовления украшений из карамели. Технология приготовления глазурей, рисовальной мастики. Органолептические способы определения качества. Требования к качеству готовых изделий. Санитарный режим приготовления изделий, требования к безопасности хранения.</p> <p>10</p> <p>№ 7. Технология приготовления суфле № 8. Технология приготовления крема (по выбору)</p>	<p>2</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

<p>№ 9. Сочетание, подбор отделочных полуфабрикатов. Самостоятельная работа</p> <p>№ 4. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела № 5. Расчет порцуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Раздел 3. Организация процесса приготовления сложных выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов, кондитерских изделий</p>	<p>26</p> <p>84</p> <p>38</p> <p>Содержание: Ассортимент выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления полуфабриката из масляного бисквита. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления мидально-орехового полуфабриката. Технология приготовления сахарного полуфабриката, тулупного теста. Технология приготовления штрудельного теста, штрудель с различными начинками. Технология приготовления пряничного теста. Оформление пряников. Технология приготовления слоеного полуфабриката. Режим выпечки (время, температура, влажность) Органолептические способы определения качества выпеченных полуфабрикатов Виды и причины брака при изготовлении выпеченных полуфабрикатов Подготовка полуфабрикатов к отделке.</p> <p>10</p> <p>24</p> <p>12</p> <p>36</p> <p>Практическая работа № 10. Приготовление и органолептическая оценка изделий из песочного теста. № 11. Приготовление и органолептическая оценка изделий из пряничного теста. № 12. Приготовление и органолептическая оценка изделий из заварного теста № 13. Приготовление и органолептическая оценка изделий из слоеного теста № 14. Расчет сырья и составление технологических карт на кондитерские изделия</p> <p>Лабораторная работа № 3. Песочное тесто и изделия из него, масляный бисквит 6 № 4. Пряничное тесто и изделия из него 6 № 5. Заварное тесто и изделия из него, воздушное 6 № 6. Слоеное тесто и изделия из него 6</p> <p>Самостоятельная работа № 5. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела № 6. Расчет порцуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

Тема 4.1. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	<p>Содержание: Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, комбинированных наборов пирожных. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных кондитерских изделий Технология приготовления жареночной, тарталеток с кремом. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий. Требования к качеству готовой продукции. Требования к безопасности хранения</p>	8	1
№ 15. Бисквитное замיתия пирожных	Практические задания № 15. Бисквитное тесто. Рулет бисквитный. Пирожные бисквитные. Оформление кондитерских изделий	6	2
№ 16 Приготовление и органолептическая оценка качества приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	№ 16 Приготовление и органолептическая оценка качества приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	12	3
№ 17. Расчет сырья и составление технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия	№ 17. Расчет сырья и составление технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия	10	3
Лабораторное задание	№ 7. Бисквитное, песочное тесто и изделия из него № 8. Творожно-желейное пирожное	12	3
Самостоятельная работа	№ 7. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела № 8. Выполнение операций по изготовлению миниатюрных пирожных, печенья № 9. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций	10	3
Тема 5.1. Организация технологического процесса приготовления тортов	<p>Содержание: Классификация тортов. Основные этапы технологического процесса приготовления тортов. Организация рабочих мест кондитера по приготовлению тортов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении тортов. Специальный инвентарь для отделки тортов.</p>	38	1
Тема 5.2	Содержание:	4	1

Приготовление праздничных тортов	<p>Ассортимент и характеристики праздничных тортов, требования к их качеству, элементов декора для приготовления тортов. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов Технология приготовления и оформления тортов тематических, многоярусных Технология приготовления и оформления тортов фигурных Технология приготовления и оформления тортов фирменных Требования к безопасности хранению тортов.</p>	6	2
№ 18. Приготовление тортов	Практические задания № 18. Приготовление тортов. Приготовление п/ф Приготовление крема, пропитки.	6	3
№ 19. Приготовление муссовых тортов. Подбор компонентов	№ 19. Приготовление муссовых тортов. Подбор компонентов	20	3
№ 20. Расчет сырья. Составление технологических карт.	№ 20. Расчет сырья. Составление технологических карт.	6	3
Лабораторная работа	№ 9. Приготовление выпеченного п/ф, отделочного п/ф, оформление торта	20	3
Самостоятельная работа	№ 10. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела. № 11. Выполнение операций по приготовлению тортов и пирожных. № 12. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций.	8	1
Тема 6.1 Технология приготовления шоколадной продукции широкого ассортимента	<p>Содержание Подготовка сырья для производства шоколадной продукции. Технология приготовления сложной шоколадной продукции. Треб к качеству, условия хранения сложной шоколадной продукции. Правила пользования сборниками рецептов по приготовлению шоколадной продукции. Принципы и приемы презентации шоколадной продукции.</p>	2	1
№ 21. Приготовление шоколадной продукции	№ 21. Приготовление шоколадной продукции	2	2
№ 13. Работа с дополнительными источниками информации по приготовлению шоколадной продукции.	№ 13. Работа с дополнительными источниками информации по приготовлению шоколадной продукции.	4	3
№ 14. Выполнение операций по приготовлению конфет	№ 14. Выполнение операций по приготовлению конфет.		
Экзамен	Экзамен		

<p>Уч.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Вводный инструктаж:</p>	<p>36</p> <p>2</p> <p>Содержание: Правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технологическая последовательность подготовки сырья к приготовлению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	<p>1</p>
<p>Виды работ</p>	<p>34</p> <p>Содержание Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий Приготовление и оформление классических тортов кондитерских изделий Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий Приготовление и оформление национальных кондитерских изделий Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов Использование сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении сложных мучных и кондитерских изделиях</p>	<p>3</p>
<p>III 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Виды работ</p>	<p>138</p> <p>Содержание Участие в организации работы кондитерского цеха и организации рабочих мест. Ознакомление с ассортиментом изготавливаемой кондитерской продукции. Участие в процессе приготовления, оформления и подачи готовой сложной хлебобулочной и мучной кондитерской изделий с применением современных технологий. Участие в организации контроля качества реализуемой сложной кондитерской продукции. Соблюдение санитарных норм и правил при организации процесса приготовления сложной кондитерской продукции.</p>	<p>3</p>

Производство расчетов сырья по формулам
Принятие участие в приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
Составление отчета по производственной практике

474

Всего

Для инструктивных уроков учебного материала используется следующее оборудование:
1 - омакелло (узнавание вкуса мучных объектов, сыобет);
2 - репродукций (описание деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 - прожекторный (планирование и самостоятельное выполнение)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кондитерского производства;

лаборатории товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места;

учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Натуральные образцы продукции
5. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

1...ПК

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Кондитерские мешки
3. Ножи
4. Корнетик
5. Взбивальные машины
6. Миксеры
7. Электрические плиты
8. Кастрюли
9. Кондитерские листы
10. Силиконовые коврики для выпечки и приготовления декора
11. Ванны для мытья посуды
12. Раковины для мытья рук
13. Формы для выпекания (силиконовые, металлические)
14. Разделочные доски
15. Подставки для тортов

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Наличие кондитерского цеха
2. Индивидуальное рабочее место практиканта
3. Холодильное оборудование
4. Раковины для мытья рук
5. Электрические плиты
6. Кастрюли
7. Кондитерские листы
8. Силиконовые коврики для выпечки и приготовления декора
9. Миксеры
10. Кондитерские мешки
11. Металлические наконечники
12. Ножи
13. Корнетики
14. Лотки для крема

15. Взбивальные машины
16. Ванны для мытья посуды
17. Формы для выпекания (силиконовые, металлические)
18. Подставки для тортов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2012.
2. И.Ю Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2012

3. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Учебное пособие. Ростов на Дону, 2012

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Практические работы.. Ростов на Дону, 2012

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006
5. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
7. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
9. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
10. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2007.
11. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
12. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2006.
13. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
15. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2007.

Интернет-ресурсы:

1. www.ikznan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. www.fatov.com

Справочная информация:

1. ГОСТ Р 50764-95-93 «Услуги общественного питания»– М., 2002
2. ГОСТ Р 27844-88 «Изделия булочные. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 6477-89 Е «Карамель»
4. ГОСТ Р 4570-93Е «Конфеты»
5. ОСТ 10-060-95 «Порты и пирожные»
6. ГОСТ 24901-89 «Печенье»
7. ГОСТ 15052-96 «Кексы, ромовые баба»

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 и презентацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Принимает организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проводить презентацию</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике</p>
	<p>Проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Проводит оформление и отделку сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе на конкретном предприятии</p>	<p>Наблюдение за приготовлением хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Оценка внешнего вида готового изделия Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК Экспертная оценка лабораторной и практической работы Отчет по практике</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление и презентацию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Принимает организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p>

		и праздничных тортов Экспертная оценка лабораторной и практической работы. Отчет по практике
<p>Проводит приготовление оформления и отделку сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; в соответствии с технологией и требованиями к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии</p> <p>Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Выбирает способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>	<p>Наблюдают за технологическим процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>Органолептическая оценка готового изделия</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы</p> <p>Отчет по практике</p>	<p>Наблюдают за технологическим процессом приготовления теста</p> <p>Наблюдают за процессом приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Наблюдают за формированием изделия</p> <p>Наблюдают за процессом выпечки изделий</p> <p>Органолептическая оценка готового изделия</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Отчет по практике</p>
<p>ПК 4.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление и презентацию мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Принимает организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Выбирает способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий: миниатюрных пирожных (птифур) фисташкового, карамельно-орехового, песочно-миндального, шоколадных конфет начинкой для конфет, сложных видов печенья</p> <p>Определяет режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Наблюдают за организацией технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</p> <p>Отчет по практике</p>

	<p>Проводит приготовление оформления и отделку мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологией и требованиями к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии</p> <p>Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Наблюдают за технологическим процессом приготовления теста</p> <p>Наблюдают за процессом приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Наблюдают за формированием изделия</p> <p>Наблюдают за процессом выпечки изделий</p> <p>Органолептическая оценка готового изделия</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Отчет по практике</p>
<p>ПК 4.4.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Принимает решения по организации рабочих мест кондитеров по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Наблюдают за организацией технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</p> <p>Отчет по практике</p>
	<p>Проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, марципана и готовит украшения из них в соответствии с технологией и требованиями к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии</p> <p>Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>Выбирает температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Наблюдают за технологическим процессом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Наблюдают за процессом формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Органолептическая оценка полуфабрикатов</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</p> <p>Отчет по практике</p>

<p>ПК.4.5 Организовывать, проводить приготовление и презентацию шоколадной продукции</p>	<p>Выбирает способы формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Принимает организационные решения по процессам приготовления изделий из шоколада с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Выбирает температурный режим и правила приготовления шоколадной продукции</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания шоколадных изделий</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления шоколадных изделий</p> <p>Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления шоколадных изделий</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</p> <p>Отчет по практике</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии</p> <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные функции специалиста техника-технолога, -определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе -участвует в олимпиадах выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</p> <p>Наблюдение за качеством выполнения заданий</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Организовывает собственную деятельность.</p> <p>Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации.</p> <p>Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</p> <p>Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласованном учебным графиком</p>

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль.</p> <p>Принимает решения оперативно оценивает и корректирует собственную деятельность.</p> <p>Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.</p>	<p>Итоговый контроль.</p> <p>Уровень освоения ОПОП</p> <p>Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Составление аналитической справки</p> <p>Экспертная оценка аналитической справки</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы</p> <p>Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы</p> <p>Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текстовую документацию соблюдая технологию приготовления блюда</p> <p>Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за организацией работы с информацией</p> <p>Экспертная оценка результатов работы с информацией</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации</p> <p>Знает возможности использования информационных технологий и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации.</p> <p>Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения и этические нормы при общении с потребителями	Текущий контроль: Наблюдение за организационной коллективной деятельностью, общением с клиентами, руководством
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соответствует поставленным цели и достигнутый результат. Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области технологии приготовления изделий, оборудования технологических процессов Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство	Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа

Е.Ф. Мамаева, преподаватель _____ / _____