

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 «10» 08 2018 г.
№ 2



И. ВЕРЖИЦАВ

Директор

Ф. П. Сламгалиев

Приказ № _____

08 2018 г.

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

Екатеринбург
2018

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 № 12
« 30 » 08 2018 г.

Председатель: _____

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

« 30 » 08 2018 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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПМ 04

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, 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 притовление 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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных 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.*

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, *шоколадных изделий*;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и 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 обучающимися 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 мелкоштучных 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 ХЛЕБОВОЛУЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

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.

3.1. Тематический план межциклического курса

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов учебной нагрузки обучающегося	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля (курса)				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная нагрузка обучающегося	Прямая
			в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	в т.ч. в т.ч. в т.ч.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 64.01.-ПК 64.04.	МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	300	200	100	-	100	-	36	-
ПК 64.01.-ПК 64.04.	Производственная практика	174	-	-	-	-	-	-	138
	Всего:	474	200	100	-	100	-	36	138

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

Наименование разделов учебно-методического комплекта и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01	Технология и приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий	82	1
Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий	<p>Основные этапы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест кондитеров по приготовлению 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>Влияние белков и крахмала муки на свойства теста.</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> <p>Самостоятельная работа.</p>	8	1
Тема 1.2.	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий	22	1
Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>№ 1. Составление схемы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий, схемы технологических линий с размещением оборудования.</p> <p>Содержание</p> <p>Характеристика основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Фарши с тепловой обработкой, рецептуры. Фарши без тепловой обработки, рецептуры.</p> <p>Классификация сиропов. Сироп для пропитывания для хлеба. Тыражный. Помодра.</p> <p>Инвертный сироп. Требования к качеству. Выход брака.</p> <p>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2	3

9

Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание слоистого теста на опаре, замешивание теста из различных типов муки на дрожжах и закваски, замешивание пресного теста для отделеки, прослаивание теста спленочным маслом, разделка, формовка, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение и дополнительная отделка.

Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.

Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.

Технология приготовления слоистых хлебобулочных изделий: слобы Выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных веночков, ватрушек венгерских, венских булочек, крекелена заварного.

Технология приготовления кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой.

Технология приготовления рулетов со сладкой начинкой, венца из рулета с надрезами, формовой булки с миндалем.

Технология приготовления пирогов со сладкой начинкой.

Технология приготовления тещины с дрожжами.

Технология приготовления праздничного хлеба: праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, жаравая, саварена, ромовой бабы, бриош.

Способы и приемы изготовления мелких хлебобулочных изделий для фуршета.

Технология приготовления дрожжевого и пресного теста для украшений.

Режим выпечки (время, температура, влажность).

Организационные способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.

Требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных изделий.

Практические занятия.

№ 2. Сиропы для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

№ 3. Фарши классификация, приготовление, использование.

№ 4. Составление технологических схем приготовления изделий.

№ 5. Приготовление и организационная оценка сложных хлебобулочных изделий.

№ 6. Расчет сырья и основных продуктов, необходимых для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Лабораторная работа

№ 1. Приготовление и презентация дрожжевого теста и изделий из него

№ 2. Приготовление и презентация слоеного теста и изделий из него

Самостоятельная работа № 2

№ 2. Работа с конспектом, учебной и специальной технической литературой.

№ 3. Презентация темы: «Новое оборудование», «Новые изделия»

10

12

26

10

Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		52	1
<p>Тема 2.1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений для кондитерских изделий</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</p> <p>Технология приготовления различных масляных кремов: «Лесное», «Шарлотт», «Птичье молоко».</p> <p>Технология приготовления заварного крема.</p> <p>Технология приготовления сметанного крема и крема из сливок.</p> <p>Технология приготовления отделочных кремов на основе осевых (ароматизированных, кофейных, шоколадных, ореховых и прочее)</p> <p>Технология приготовления суфле.</p> <p>Технология приготовления крема из сыра.</p> <p>Технология приготовления крема с наполнителями (с тертым шоколадом, джемом, кондитерскими пастами и прочее)</p> <p>Органолептические способы определения качества кремов.</p> <p>Требования к качеству готовых кремов.</p> <p>Технология приготовления сахарной мастики и изделий из нее.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из шоколада, шоколадные узоры, шоколадная стружка).</p> <p>Способы монтажа элементов декора.</p> <p>Технология приготовления карамели.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из карамели.</p> <p>Технология приготовления глазури, рисовальной массы.</p> <p>Органолептические способы определения качества.</p> <p>Требования к качеству готовых изделий.</p> <p>Санитарный режим приготовления изделий, требования к безопасности хранения.</p> <p>Практическая работа</p> <p>№ 7. Технология приготовления суфле</p> <p>№ 8. Технология приготовления крема (по выбору)</p>	16		1
<p>Тема 2.1. Приготовление сложных отделочных 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</p> <p>Технология приготовления различных масляных кремов: «Лесное», «Шарлотт», «Птичье молоко».</p> <p>Технология приготовления заварного крема.</p> <p>Технология приготовления сметанного крема и крема из сливок.</p> <p>Технология приготовления отделочных кремов на основе осевых (ароматизированных, кофейных, шоколадных, ореховых и прочее)</p> <p>Технология приготовления суфле.</p> <p>Технология приготовления крема из сыра.</p> <p>Технология приготовления крема с наполнителями (с тертым шоколадом, джемом, кондитерскими пастами и прочее)</p> <p>Органолептические способы определения качества кремов.</p> <p>Требования к качеству готовых кремов.</p> <p>Технология приготовления сахарной мастики и изделий из нее.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из шоколада, шоколадные узоры, шоколадная стружка).</p> <p>Способы монтажа элементов декора.</p> <p>Технология приготовления карамели.</p> <p>Способы и приемы изготовления украшений из карамели.</p> <p>Технология приготовления глазури, рисовальной массы.</p> <p>Органолептические способы определения качества.</p> <p>Требования к качеству готовых изделий.</p> <p>Санитарный режим приготовления изделий, требования к безопасности хранения.</p> <p>Практическая работа</p> <p>№ 7. Технология приготовления суфле</p> <p>№ 8. Технология приготовления крема (по выбору)</p>	10		2

№ 9. Сочетание, подбор отделочных полуфабрикатов.		26	3
<p>№ 4. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела</p> <p>№ 5. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>№ 6. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Раздел 3. Организация процесса приготовления сложных выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для кондитерских изделий</p> <p>Содержание: Ассортимент выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления полуфабриката из масляного бисквита. Технология приготовления воздушного мучительно-орехового полуфабриката. Технология приготовления сахарного полуфабриката, туинного 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>Практическая работа</p> <p>№ 10. Приготовление и органолептическая оценка изделий из песочного теста.</p> <p>№ 11. Приготовление и органолептическая оценка изделий из пряничного теста.</p> <p>№ 12. Приготовление и органолептическая оценка изделий из заварного теста</p> <p>№ 13. Приготовление и органолептическая оценка изделий из слоеного теста</p> <p>№ 14. Расчет сырья и составление технологических карт на кондитерские изделия</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>№ 3. Песочное тесто и изделия к нему, масляный бисквит 6</p> <p>№ 4. Пряничное тесто и изделия к нему 6</p> <p>№ 5. Заварное тесто и изделия к нему, воздушное 6</p> <p>№ 6. Слоеное тесто и изделия к нему 6</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>№ 5. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела</p> <p>№ 6. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления меконшучных кондитерских изделий</p>	84		1
<p>№ 10. Приготовление и органолептическая оценка изделий из песочного теста.</p> <p>№ 11. Приготовление и органолептическая оценка изделий из пряничного теста.</p> <p>№ 12. Приготовление и органолептическая оценка изделий из заварного теста</p> <p>№ 13. Приготовление и органолептическая оценка изделий из слоеного теста</p> <p>№ 14. Расчет сырья и составление технологических карт на кондитерские изделия</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>№ 3. Песочное тесто и изделия к нему, масляный бисквит 6</p> <p>№ 4. Пряничное тесто и изделия к нему 6</p> <p>№ 5. Заварное тесто и изделия к нему, воздушное 6</p> <p>№ 6. Слоеное тесто и изделия к нему 6</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>№ 5. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела</p> <p>№ 6. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления меконшучных кондитерских изделий</p>	10		2
<p>№ 3. Песочное тесто и изделия к нему, масляный бисквит 6</p> <p>№ 4. Пряничное тесто и изделия к нему 6</p> <p>№ 5. Заварное тесто и изделия к нему, воздушное 6</p> <p>№ 6. Слоеное тесто и изделия к нему 6</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>№ 5. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела</p> <p>№ 6. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления меконшучных кондитерских изделий</p>	24		3
<p>№ 5. Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела</p> <p>№ 6. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p> <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления меконшучных кондитерских изделий</p>	12		3
<p>Раздел 4. Организация процесса приготовления меконшучных кондитерских изделий</p>	36		

<p>Тема 4.1. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание: Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, комбинированных наборов пирожных. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания пармичных сложных, кондитерских изделий Технология приготовления храниночки, таргалеток с кремом. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий. Требования к качеству готовой продукции. Требования к безопасности хранения</p>	8	1
<p>Практические занятия № 15. Бисквитное тесто. Рулет бисквитный. Пирожные бисквитные. Оформление пирожных № 16 Приготовление и органолептическая оценка качества приготовления мелкоштучных кондитерских изделий! № 17. Расчет сырья и составление технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия</p>	6	2	
<p>Лабораторное занятие № 7. Бисквитное, песочное тесто и изделия из него б № 8. Творожно-яблочное пирожное б</p>	12	7	
<p>Самостоятельная работа № 7 Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела № 8. Выполнение операций по изготовлению миниатюрных пирожных, печеня № 9. Расчет продуктов по рецептуре на определенное количество порций</p>	10	3	
<p>Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов</p>	38		
<p>Тема 5.1. Организация технологического процесса приготовления тортов</p>	2	1	
<p>Содержание: Классификация тортов. Основные этапы технологического процесса приготовления тортов. Организация рабочих мест кондитеров по приготовлению тортов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении тортов. Специальный инвентарь для отделки тортов.</p>	4		
<p>Тема 5.2</p>			

<p>Приготовление праздничных тортов</p>	<p>Ассортимент и характеристика 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 фирменных. Технология приготовления и оформления тортов лигтерных. Требования к безопасности хранения тортов</p>	6	2
<p>Практические занятия № 18. Приготовление тортов. Приготовление п/ф. Приготовление кроча, пропитки. Приготовление отделочных п/ф. Оформление тортов № 19. Приготовление муссовых тортов. Подбор компонентов № 20. Расчет сырья. Составление технологических карт.</p>	6	3	
<p>Лабораторная работа № 9. Приготовление выпеченного п/ф, отделочного п/ф, оформление торта</p>	20	3	
<p>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.</p>	8		
<p>Раздел 6. Организация процесса приготовления шоколадной продукции</p>	2	1	
<p>Тема 6.1 Технология приготовления шоколадной продукции широкого ассортимента</p>	2	2	
<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. Практическая работа № 21. Приготовление шоколадной продукции, конфет, трюфелей.</p>	4	3	
<p>№ 13. Работа с дополнительными источниками информации по приготовлению шоколадной продукции. № 14. Выполнение операций по приготовлению конфет. Экзамен</p>			

36	Уч.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	Производство расчетов сырья по формулам Принятие участие в приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Составление отчета по производственной практике
2	Выполнение инструктаж:	2	Экзамен
34	Виды работ	34	Всего
138	ПП 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	138	474

Для зачетности урока оценки учебного материала используются следующие обозначения:
 1 – выполнение (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
 2 – воспроизведение (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
 3 – продуктивная (самостоятельное выполнение)

36	Уч.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	Производство расчетов сырья по формулам Принятие участие в приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Составление отчета по производственной практике
2	Выполнение инструктаж:	2	Экзамен
34	Виды работ	34	Всего
138	ПП 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	138	474

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. Лопки 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. Ерилова, 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. Ерилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
7. Ерилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Ерилова 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.irkzap.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. www.fartov.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 «Торты и пирожные»
6. ГОСТ 24901-89 «Печенье»
7. ГОСТ 15052-96 «Кексы, ромовые бабы»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ (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
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 Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий Выбирает способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК Экспертная оценка лабораторной и практической работы Отчет по практике	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста Наблюдение за процессом приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Наблюдение за формированием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК Отчет по практике
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление и презентацию мелкоштучных кондитерских изделий.	Принимает организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Выбирает способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий: миниатюрных пирожных (птифур) фисташкового, карамельно-орехового, песочно-миндального, шоколадных конфет начинкой для конфет, сложных видов печенья Определяет режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Экспертная оценка лабораторной и практической работы Отчет по практике

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

	Выбирает способы формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов	
ПК-4.5 Организовывать, проводить подготовку и презентацию шоколадной продукции	<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>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</p> <p>Отчет по практике</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.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость специальности «Технолог», проявлять устойчивый интерес	<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 профессионального мастера, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности 	<p>Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</p> <p>Наблюдение за качеством выполнения заданий</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Организовывает собственную деятельность.</p> <p>Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестацию.</p> <p>Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.</p>	<p>Текущий контроль. Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</p> <p>Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком</p>

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

Е.Ф. Мамаева, преподаватель _____ / _____ / _____