ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова
Разработчик:

Паршина Е.А. преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО
Протокол № 1 от «28» 08 2015 г.
Председатель МК
_____Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____Р.М. Сунгатуллина
«28» 08 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.04)	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.04)	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.04)	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.04)	17
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.04) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и для повышения квалификации по профессии 16675 Повар при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.04:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 465 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 358 часов;

лабораторно-практических работ – 96 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 107 часов;

производственная практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.04)

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)

3.1. Структура профессионального модуля ПМ.04

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов *если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 4.1.-4.4.	**МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**321**	**214**	96		**107**			
	Учебная практика	**-**						**-**	
	Производственная практика	**144**						**-**	**144**
	Всего:	**465**	**214**	96		**107**		**-**	**144**

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**465**	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**321**	
Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			**76**	
Тема 1.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**Содержание учебного материала**		**50**	
	1.	Ассортимент сдобных и сложных хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	22	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование. Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование. Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе. Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.		
	3.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Характеристика основных способов разрыхления теста.		
	4.	Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		
	5.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и использованием различных технологий. Виды теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Выбор способов формовки сдобных хлебобулочных изделий.		
	6.	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.		
	7.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, изделий. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, изделий.		
	8.	Разработка ассортимента праздничного хлеба. Технология приготовления и оформление праздничного хлеба.		

		Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции.		
	9.	Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом. Условия и сроки хранения готовых изделий. Осуществление контроля качества выхода готовых изделий и безопасности готовой продукции.		
	10.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.		
	11.	**Контрольная работа** Подготовка сырья к производству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	Практические работы		**28**	
	1.	Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	2.	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки	4	
	3.	Тестораскаточное и тестомесильное оборудование: подбор и правила безопасного использования	4	
	4.	Составление производственной программы или плана-меню кондитерского цеха. Организация труда в кондитерском цехе.	4	
	5.	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.	4	
	6.	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Определение показателей качества.	4	
	7.	Составление технологических схем и технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных изделий	4	
	Самостоятельная работа – Работа со сборником рецептур; – Составление технологических схем, технико-технологических карт; – Подготовка презентации «Значение хлебобулочных изделий в питании человека»; – Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий; – Написание реферата «Производство хлеба»; – Подготовка презентации «Сдобные хлебобулочные изделия»; – Подготовка презентации «Свадебный каравай»; – Систематическое изучение учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий)		**26**	
Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			**141**	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		**22**	
	1.	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Основные виды и подготовка сырья к кондитерскому производству теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	22	
	2.	Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.		
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при		

		приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Организация кондитерского цеха и выпуска кондитерских изделий, основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.		
	4.	Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Особенности ухода и эксплуатации. Организация рабочего места в кондитерском цехе.		
	5.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Методы и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	6.	Режимы выпечки и тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий. Способы украшения тортов.		
	7.	Контроль технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.		
	8.	. Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий. Проверка пропеченности и качества изделий по органолептическим показателям.		
	9.	Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат кондитерского производства. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки. Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья. Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий.		
	10.	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения, качеству, упаковке, транспортировки и срокам реализации изделий.		
	11.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий .		
Тема 2.2. Технология приготовления праздничных тортов.	**Содержание учебного материала**		**58**	
	1.	Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление тортов. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	22	
	2.	Технологический процесс приготовления слоеных и вафельных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов.		
	3.	Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление тортов.		
	4.	Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		

	5.	Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление тортов.		
	6.	Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		
	7.	Технологический процесс приготовления крошковых и заварных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление тортов.		
	8.	Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		
	9.	Технологический процесс приготовления сахарных и комбинированных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление тортов.		
	10.	Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		
	11.	Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
	Практические работы		**36**	
	1.	Общие требования к приготовлению тортов и пирожных.	4	
	2.	Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста.	4	
	3.	Технологический процесс приготовления и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов.	4	
	4.	Технологический процесс приготовления и оформление слоеных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	5.	Приготовление и оформление воздушных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	6.	Приготовление и оформление заварных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	7.	Разработка ассортимента тортов.	4	
	8.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.	4	
	9.	Приготовления и оформления праздничного торта. Оценка качества и безопасности готовых тортов.	4	
	Самостоятельная работа студентов: – Подготовка презентации на тему: «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование» – Подготовка презентации на тему: «Орнаменты для тортов и пирожных», Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» «основы научной организации труда» – Составить таблицу «Показатели качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». – Подготовка презентации «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». – Подготовка презентации «Просеиватели зарубежного производства».		**61**	

	– Подготовка презентации «Безопасное использование производственного инвентаря». – Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха. – Подготовка сообщения: «Виды зарубежных машин». – Подготовка рефератов, докладов: «Современные тестомесы», «Тепловое оборудование». – Составление блок-схем: основные узлы тесторазкаточной машины. – Составление принципиальной схемы работы взбивальной машины. – Составление опорных конспектов на тему: «Расчет тестоделительной машины». – Составление технико-технологических карт, бракеражных таблиц, технологических схем; – Составление бракеражных таблиц по тортам; – Составление алгоритма приготовления бисквитных и песочных тортов. – Систематическая проработка учебной и специальной технической литературы Кащенко В. Ф. «Оборудование предприятий общественного питания» (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). – Систематическое изучение учебной и специальной литературы: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к практическим занятиям. – Подготовка рефератов на тему: «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». – Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого, бисквитного, заварного, белкового теста. – Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделий. – Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме: «Технологический процесс приготовления кондитерских изделий». – Разбивка блюд по плану-меню ПОП по основным критериям классификации кулинарной продукции. – Составление тестовых заданий по теме: «Процессы, формирующие качество кулинарной продукции». – Составление технологических схем первичной обработки и приготовления полуфабрикатов для производства кондитерских изделий		
Раздел 3. Организация и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		**50**	
Тема 3.1. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	**Содержание учебного материала**	**38**	
	1. Классификация и ассортимент пирожных. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Основные виды и подготовка сырья к кондитерскому производству теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.	18	
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при		

		приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Организация кондитерского цеха и выпуска мелкоштучных кондитерских изделий, основные понятия, термины и определения. Стадии технологического процесса приготовления различных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3.	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.		
	4.	Методы и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Режимы выпечки и тепловая обработка мелкоштучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий. Способы украшения мелкоштучных кондитерских изделий.		
	5.	Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		
	6.	Технологический процесс приготовления слоеных пирожных и заварных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		
	7.	Технологический процесс приготовления крошковых пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		
	8.	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения, качеству, упаковке, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	9.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.		
	Практические работы		**20**	
	1.	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий.	4	
	2.	Приготовления и оформления трубочек ореховых.	4	
	3.	Приготовления и оформления пирожного «Картошка обсыпная».	4	
	4.	Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: корзиночки любительской, оценка качества и безопасности готовых изделий.	4	
	5.	Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: пирожное «Песочное кольцо», оценка качества и	4	

		безопасности готовых изделий.		
	Содержание учебного материала		**2**	
	1.	**Контрольная работа** Организация и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа – Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов; – Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов; – Подготовка рефератов «Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий»; – Разработка проектов «Разработка новой (авторской) рецептуры для изготовления торта повышенной сложности на основании сборника рецептур». – Подготовка презентации «Классификация и ассортимент пирожных».		**10**	
Раздел 4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении			**52**	
Тема 4.1. Технология изготовление сложных отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**		**14**	
	1.	Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	14	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Холодильное оборудование и в цехе отделочных полуфабрикатов, процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов.		
	3.	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Рациональное использование сырья для приготовления отелочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов; Методы, способы, технологии и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.		
	4.	Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		
	5.	Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов. Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции.		
	6.	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов.		
	7.	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.		
Тема 4.2. Современные отделочные	**Содержание учебного материала**		**28**	
	1.	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе,	16	

полуфабрикаты и использование их в оформлении		масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты оформления и отделки пирожных, мастикой, марципаном и карамелью. Способы приготовления. Требования к безопасности хранения готовой продукции.		
	2.	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Приготовление кремовых отделочных материалов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов. Техника и варианты оформления и отделки пирожных кремами. Способы приготовления. Требования к безопасности хранения готовой продукции.		
	3.	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	4.	Ассортимент. Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей украшений из них. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	5.	Ассортимент. Технологический процесс приготовления кандира, желе, посыпок, украшений из них. Температурный режим и правила приготовления., процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	6.	Ассортимент. Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Определение степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов органолептический способом. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	7.	Ассортимент. Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Определение степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов органолептический способом. У Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	8.	**Контрольная работа** Организация и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		
	Практические работы		**12**	
	1.	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	4	

	2.	Приготовление отделочных полуфабрикатов из масленого крема, оформление им кондитерских изделий.	4	
	3.	Технологический процесс приготовления крема «Глясе», оформление им кондитерских изделий.	4	
	Самостоятельная работа		**10**	
	– Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; – Составление алгоритма приготовления современных отделочных полуфабрикатов различных видов; – Подготовка рефератов «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования»; – Подготовка презентаций «Современные отделочные полуфабрикаты»; – Подготовка презентаций «Современные способы оформления полуфабрикатами».			
Дифференцированный зачет			**2**	
Производственная практика по модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Виды работ:** 1. Правила техники безопасности при работе на производстве. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; 2. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 3. Приготовление сложных хлебобулочных изделий, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 4. Проводить приготовление праздничного хлеба. 5. Проводить приготовление мучных кондитерских изделий. 6. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий; 7. Контроль качества и безопасности готовой продукции; 8. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 9. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 10. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; 11. Проводить приготовление праздничных тортов; 12. Проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий; 13. Участвовать в планировании основных показателей производства. 14. Планировать выполнение работ исполнителями. 15. Организовывать работу трудового коллектива. 16. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 17. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Определять качества сырья. 18. Контролировать качество приготовленных полуфабрикатов. Контролировать готовой продукции. 19. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 20. Дифференцированный зачет.		**144**	
Всего			**465**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы профессионального модуля предусмотрено наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Технического оснащения и организации рабочего места и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект тестовых заданий по темам;
- методические рекомендации для выполнения практических работ;
- комплект презентаций по темам и разделам;
- компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

Оборудование лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий6 Учебник для СПО. - 1–е изд., - М.: Академия, 2014. -Электронный ресурс: ЭБС Академия

Дополнительные источники:

1. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО, М.: изд. центр «Академия», 2013 г. – 448 с.
2. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2013 г. – 64 с.
3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2010 г. – 304 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. 373 с.
5. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.
7. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону: Феникс, 2010. – 374 с.

Рекомендуемые источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2008г.
2. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2001г.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие Г.Г. Дубцов - М.: Мастерство, 2010г.

4. Э 41 Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2001г.
5. М.В. Уласевич "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2000г.

Средства обучения:

1. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 1994г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 1992г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 1997г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч 4.2 / сост. Ахиба С.Л., Бдягин В.И., Лапшин В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 1997 г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный - Киев: АСК 2001г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. - СПб: Гидрометеоиздат, 1999г.
7. Сборник рецепур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов - СПб: Гирометеоиздат, 1998г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. А.В. Румянцев - М: Дело и Сервис, 1998г.
9. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлепродинформ, М - 2003г.
10. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2002г.
11. Анфилова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.; М.: Академия, 1999г.
12. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 1999г.
13. Зогиняева Е.В. "Крупяные блюда повышенной биологической ценности", 1998г.
14. Сан ПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое".
15. Сан ПиН 42-123-4117-86 "Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов". (нового издания не было).
16. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994г.
17. Кирилин Л.Ф. "Кулинария" - МН Беларусь, МП Аурика, 1994г.
18. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи»

Интернет - ресурсы:

1. http://www.twirpx.com
2. http://knigakulinara.ru
3. http://restcon.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению рабочей программы профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

ОП.03 Организация и хранения и контроль запасов сырья

ОП.05 Метрология и стандартизация,

ОП.10 Контроль качества продукции общественного питания,

ОП.11 Техническое оснащение и организация рабочего места.

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Условия проведения занятий:

При организации учебных занятий в целях реализации компетентностного подхода применяются активные и интерактивные формы и методы обучения (деловые и ролевые игры, разбора конкретных ситуаций и т.п.), партнерские отношения преподавателя с обучающимися, обучающихся между собой; использование средств для повышения мотивации к обучению.

Обучающийся учиться сам, а преподаватель осуществляет управление его учением: мотивирует, организовывает, координирует, консультирует, контролирует его учебно-познавательную деятельность. Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам.

Для повышения эффективности образовательного процесса практические занятия и лабораторные работы с обучающимися проводятся в количестве 15 человек в одной подгруппе.

Условия консультационной помощи обучающимся:

Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных - групповых консультаций. Самостоятельная внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением (учебными элементами, методически рекомендациями и т.п.). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модуля.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение модуля ПМ.04 в рамках подготовки специалистов среднего звена

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля, имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.04) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	✓принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ✓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 хранении сложных хлебобулочных изделий; ✓знать ассортимент сложных хлебобулочных изделий; ✓знать характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; ✓знать требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; ✓знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий; ✓знать основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, изделий; ✓знать методы приготовления сложных хлебобулочных, изделий; ✓знать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, изделий; ✓знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий; ✓знать технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий; ✓знать отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; ✓знать технику и варианты оформле-	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

	ния сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами; ✓знать органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий; ✓ проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения; ✓знать требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, изделий; ✓знать актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, изделий.	
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения; ✓ знать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий ✓ знать характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий; ✓знать требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; ✓знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; ✓знать основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; ✓знать методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; ✓знать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармонич-	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

	ных сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий; ✓ технику и варианты оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий кондитерских сложными отделочными полуфабрикатами; ✓ знать органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; ✓ проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения; ✓ знать требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий .	
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	✓ принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения; ✓ знать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий; ✓ знать требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

	сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий; ✓ технику и варианты оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий кондитерских сложными отделочными полуфабрикатами; ✓ знать органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; ✓ проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения; ✓ знать требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; ✓ знать актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий .	
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	✓ организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ✓ выбирать различные способы, технологии и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; ✓ знать ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

	сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов; ✓ знать методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; ✓ знать технику и варианты оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий кондитерских сложными отделочными полуфабрикатами; ✓ знать органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения; ✓ знать требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов; ✓ знать отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; ✓ знать технику и варианты оформле-	

	ния сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; ✓ знать актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии - грамотная постановка цели дальнейшего профессионального роста	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе проведения лабораторных работ, деловых и ролевых игр. конференций, круглых столов, в нестандартных ситуациях Наблюдение, оценка портфолио: участие в научно- технических конференциях, научно-техническом творчестве, наличие дипломов, грамот).
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и выполнении работ по разработки технологических процессов;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация владения программными и программно- аппаратными, и техническими средствами, и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной; - вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- скорость адаптации при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат	- демонстрация навыков организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий	

выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- правильность и четкость организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля (ПМ.01)	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- точность анализа инноваций в энергетике, использование современных технологий в профессиональной деятельности	