

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Ресторатор»

А.Б.Ли

31 августа 2020 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КГМТ

В.А.Винокуров

31 августа 2020 г



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2020 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04.

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

1.1 Область применения программы

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 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;

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;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 572 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 338 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 104 часов;

производственной практики – 234 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.4	МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	572	234	100	104		234
ПК 4.1	Тема 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	84	60	22	24		66

*

ПК 4.2	Тема 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	86	64	24	22		66
ПК 4.3	Тема 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	78	50	26	28		60
ПК 4.4	Тема 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	90	60	28	30		42
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	234					
	Всего:	572	234	100	104		234

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ .04.	Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	572	
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		338	
Тема 4.1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание	84	2-3
	1. Ознакомление со специальностью, квалификационной характеристикой.	1	
	2. Основные нормативные документы кондитерского производства	1	
	3. Виды технологического механического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении полуфабрикатов в мучном цехе.	1	
	4. Виды технологического теплового оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении полуфабрикатов в кондитерском цехе	1	
	5. Характеристика основных продуктов и требования к качеству	1	
	6. Характеристика дополнительных ингредиентов, требования к качеству.	1	
	7. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий	1	
	8. Характеристика основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	9. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	10. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	

11. Способы разрыхления теста. Виды дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.	1
12. Способы приготовления теста опарным и безопарным способом. Недостатки, причины возникновения и способы исправления.	1
13. Разделка, расстойка, отделка сформованных изделий, выпечка. Недостатки готовых изделий и причины их вызвавшие.	1
14. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
15. Технология приготовления сдобных изделий из дрожжевого теста.	1
16. Изделия из дрожжевого теста. Температурный режим и технология приготовления сдобы «Выборгской».	1
17. Изделия из дрожжевого теста. Температурный режим и технология приготовления сдобы «Выборгской» (детской) в форме зайца, рыбы, лебедя, курочки.	1
18. Температурный режим и технология приготовления: булочка «Российская», крендель сдобный «Юбилейный».	1
19. Температурный режим и технология приготовления: булочка с маком, булочка «Бриош», булочка шафранная.	1
20. Температурный режим и технология приготовления: сдоба «Лесной хоровод».	
21. Температурный режим и технология приготовления изделий: «Ватрушка», «Рогалик ореховый», «Каравайчик серпуховский».	1
22. Температурный режим и технология приготовления изделий: «Пицца по-итальянски».	1
23. Температурный режим и технология приготовления изделий: пироги «Невский», «Лакомка» «Домашний с маком», «Московский», с орехами. Требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий.	1
24. Температурный режим и технология приготовления изделий: «Кулебяки», «Расстегаи», пирожки печеные с различными начинками и фаршами. Требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий.	1
25. Технология приготовления, оформление, температурный режим и выпечка изделий: Кекс «Майский», кекс «Здоровье», кекс «Весенний», кекс творожный, «Ромовая баба». Требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий.	1

	26. Технология приготовления, оформление, температурный режим и выпечка хлеб праздничный: «Кулич пасхальный», «Кулич особый»	1	
	27.Технология приготовления, оформление, температурный режим и выпечка хлеб праздничный: «Русские караваи». Требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий.	1	
	28. Технология приготовления, оформление, температурный режим и выпечка хлеба праздничного других народов: болгарский праздничный хлеб «Тутманик».	1	
	29. Технология приготовления, оформление, температурный режим и выпечка хлеба праздничного других народов: греческий пасхальный хлеб, еврейская праздничная «Хала». Отделка поверхности праздничного хлеба.	1	
	30. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.	1	
	31.Изготовление, формование и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном.	1	
	32. Изготовление, формование и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном.	1	
	33. Изготовление, формование и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста: крученик слоеный, ватрушки венгерские.	1	
	34Изготовление, формование и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста: рожки слоеные с повидлом, гребешки слоёные.	1	
	35.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	36.. Недостатки готовых изделий из слоеного дрожжевого теста, их причины, способы устранения. Требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий.	1	
	37.Требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий из дрожжевого теста.	1	
	Практические работы	22	2-3
	1-2. Изучение типовых инструкций по технике безопасности при работе на механическом, тепловом, холодильном оборудовании мучного кондитерского цеха.	2	
	3-4. Составление алгоритма действий по организации рабочего места кондитера перед началом работы , во время работы и окончанием работы	2	

5-6. Разработка технологических карт, схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, приготовленных из безопасного дрожжевого теста (по указанию преподавателя)	2	
7-8. Разработка технологических карт, схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, приготовленных из опарного дрожжевого теста (по указанию преподавателя)	2	
9-10. Разработка технологических карт, схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, приготовленных из опарного дрожжевого теста «Ромовая баба»	2	
11-12. Разработка технологических карт, схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий: пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Домашний с маком» из дрожжевого опарного теста. Пирог «Московский» из безопасного дрожжевого теста	2	
13-14. Разработка технологических карт, схем приготовления хлебобулочного изделия «Кулебяка» из дрожжевого опарного теста.	2	
15-16. Разработка технологических карт, схем приготовления хлебобулочного изделия «Расстегаи» из дрожжевого опарного теста.	2	2-3
17-18. Разработка технологических карт, схем приготовления сдобных изделий из опарного дрожжевого теста: кекс «Майский», «Здоровье», «Весенний», «Кондитерский».	2	
19-20. Разработка технологических схем приготовления праздничного хлеба (по указанию преподавателя)	2	
21-22. Разработка технологических карт приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. расчет стоимости изделий, таблицы требований к качеству, условий и сроков хранения (по указанию преподавателя)	2	
38. Зачет по теме 4.1.	1	
Самостоятельная работа	24	

	Подготовка реферата по теме: «Организация работы хлебного и булочного цехов.цеха». Составить таблицу (создать презентацию) «Характеристика сложных хлебобулочных изделий» (по заданию преподавателя). Составить схему классификации сложных хлебобулочных изделий» (по заданию преподавателя). Составить алгоритм по приготовлению различных видов дрожжевого теста. Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры праздничного хлеба и описать технологический процесс приготовления. Составить таблицу (создать презентацию) «Виды и причины брака при приготовлении праздничного хлеба» Создать презентацию «Хлебобулочные и кондитерские изделия пониженной калорийности»		
	Домашняя работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.		
Тема 4.2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Содержание	86	
	1.Технология приготовления изделий песочного теста. Организация рабочего места по изготовлению изделий из песочного теста и оформлению.	1	2-3
	2. Тестомесильные машины для приготовления песочного теста (устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности), отличительные особенности.	1	
	3.Приготовление песочного теста (полуфабрикат).выпечка полуфабрикатов и изделий: печенье «Листики», «Звездочка», «Глаголик»,. «Ромашка», масляное, нарезное, творожное, полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком. Выпечка кексов: «Столичный», «Чайный», ореховый, творожный с изюмом.	1	
	4. Выпечка полуфабрикатов для тортов «Московский», «Добрынинский», «Пешт», «Листопад», «Ивушка».	1	

5. Выпечка полуфабрикатов для тортов «Абрикотин», «Ленинградский», «Песочно-ореховый», «Лотос».	1
6. Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из бисквита основного, бисквита буше	1
7. Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из бисквита масляного с ореховым, малиновым, коньячным, творожным кремами.	1
8. Организация рабочего места по изготовлению изделий из бисквитного теста и оформлению.	1
9. Формование тортов: «Российский», «Незабудка», «Свадебный», «Журавушка», «Гусиная лапка»	1
10. Формование бисквитных тортов: «Марика», с белковым кремом - «Снежок», со сливочным и белковым кремом «Калач», с творожным кремом — торт «Находка», с желе «Лужайка», «Фруктовый», «Штефания », «Добош», «Вацлавский», «Бирюсинка».	1
11. Формование тортов «Свадебный», «Корзинка с клубникой», бисквитные торты с суфле и зефиром «Птичье молоко», торт «Калейдоскоп», рулетов: кремовый, «Лакомка», «Экстра».	1
12. Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из слоеного теста.	1
13. Организация рабочего места по изготовлению изделий из слоеного теста.	1
14. Изготовление тортов: слоеный с кремом, слоёный с конфитюром, торт «Московская слойка», торт «Спортивный».	1
15. Изготовление тортов: «Московская слойка», «Спортивный».	1
16. Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из воздушного теста	1
17. Технология приготовления изделий из воздушно-орехового теста	1
18. Организация рабочего места по изготовлению изделий из воздушного теста	1
19. Организация рабочего места по изготовлению изделий из воздушно-орехового теста.	1
20. Формование воздушных тортов: «Воздушный», «Паутинка», «Ярославна». «Крещатик», «Полет»	1
21. Формование воздушно-ореховых тортов : «Полет», «Киевский», «Чайная роза».	1
22. Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из миндального теста.	1

23. Формование тортов «Миндально-фруктовый», миндально-кремовый «Идеал»	1
24. Технология приготовления и выпечка медового теста , полуфабрикатов из него.	1
25. Организация рабочего места по изготовлению изделий из медового теста и оформлению. Технология приготовления тортов: «Медок», «Айсберг» с суфле и кокосовой стружкой.	1
26. Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из крошкового теста.	1
27. Приготовление крошкового торта «Полено»	1
28. Технология приготовления комбинированных и оригинальных изделий.	1
29. Организация рабочего места по изготовлению и оформлению комбинированных и оригинальных тортов: бисквитно-песочных - «Персиковый», «Пуншевый».	1
30. Организация рабочего места по изготовлению и оформлению комбинированных и оригинальных тортов: бисквитно-воздушно-слоеный - «Октябрь»; бисквитно-воздушно- орехового «Серебрянка» ,	1
31. Организация рабочего места по изготовлению и оформлению комбинированных и оригинальных тортов: торт песочно-миндальный - «Праздничный».	1
32. Организация рабочего места по изготовлению и оформлению комбинированных и оригинальных тортов: воздушно-заварной - «Новосибирский».	1
33. Технология изготовления тортов, способы формования и оформления праздничных тортов из различных выпеченных полуфабрикатов: «Юбилейный», «Венский», «Северянка», «Фантазия»;	1
34. Технология изготовления тортов, способы формования и оформления праздничных тортов: торт «Хлеб-соль».	1
35. Технология изготовления тортов, способы формования и оформления праздничных тортов: торт заварной «Вечерний	1
36. Организация рабочего места по изготовлению и оформлению комбинированных и оригинальных тортов: песочно-воздушно-ореховый «Фиалка».	1
37. Организация рабочего места по изготовлению и оформлению комбинированных и оригинальных тортов бисквитно-воздушных - «Аленка», «Звездочка», «Южанка».	1

	38. Организация рабочего места по изготовлению и оформлению комбинированных и оригинальных тортов: торт бисквитно-заварной - «Заварной».	1	
	39. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	Практические работы	24	
	1-2. Разработка технологических карт сложных мучных кондитерских изделий из выпеченного миндального полуфабриката (по заданию преподавателя)	2	2-3
	3-4. Разработка технологических схем приготовления сложных мучных кондитерских изделий: рулетов из бисквитного выпеченного полуфабриката (по заданию преподавателя), торт «Сказка»	2	
	5-6. Разработка технологических карт сложных мучных кондитерских изделий из воздушного выпеченного полуфабриката (по заданию преподавателя)	2	
	7-8. Разработка технологических карт сложных мучных кондитерских изделий из воздушно-орехового выпеченного полуфабриката (по заданию преподавателя)	2	
	9-10. Разработка технологической карты приготовления торта бисквитного «Хлеб-соль»	2	
	11-12. Разработка технологических карт сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного выпеченного полуфабриката (по заданию преподавателя)	2	
	13-14. Разработка технологических карт приготовления праздничных тортов из песочного выпеченного полуфабриката (по заданию преподавателя)	2	
	15-16. Разработка технологических карт приготовления праздничных тортов из комбинированных выпеченных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)	2	
	17-18. Разработка технологических карт приготовления праздничных тортов из миндального выпеченного полуфабриката (по заданию преподавателя)	2	
	19-20. Разработка технологических карт приготовления праздничного торта из медового выпеченного полуфабриката (по заданию преподавателя)	2	
	21-22. Разработка технологических карт приготовления праздничного воздушно-орехового торта (по заданию преподавателя)	2	
	23-24. Разработка технологических карт приготовления праздничного песочного торта (по заданию преподавателя)	2	
	40. Зачет по теме 4.2.	1	

	Самостоятельная работа Подготовка реферата по теме: «Организация работы кондитерского цеха». Составить схему классификации сложных мучных кондитерских изделий» (по заданию преподавателя). Составить алгоритм по приготовлению различных видов кондитерского теста. Составить таблицу (создать презентацию) «Виды и причины брака выпеченных кондитерских полуфабрикатов»	22	
	Домашняя работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.		
Тема 4.3 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание	78	2-3
	1. Организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; использование различных технологий, оборудования и инвентаря, новейших технологий.	1	
	2. Актуальные направления в приготовлении и оформлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление мелкоштучных изделий в свете современных требований с применением новейших отделочных полуфабрикатов.	1	
	3. Классификация бисквитных пирожных. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного выпеченного полуфабриката.	1	
	4. Выпечка и оформление бисквитно-кремовых (нарезных) пирожных: пирожное бисквитное со сливочным кремом (полоски, бутербродики, тумбочки, «Риголетто»), пирожное бисквитное с белковым кремом, «Ноктюрн», «Штафетка».	1	
	5. Выпечка и оформление бисквитно-помадных (нарезных, штучных) пирожных	1	

6. Выпечка и оформление бисквитно-фруктовых (нарезных, штучных) пирожное бисквитное фруктово-желейное, «Буше с фруктами».	1
7. Выпечка и оформление бисквитно-кремово-фруктовые пирожных	1
8. Выпечка и оформление бисквитно-помадно-кремовых (нарезных, штучных) пирожных: пирожное бисквитное, глазированное помадой, со сливочным кремом; пирожное бисквитное с белковым кремом, глазированное помадой (буше); пирожное бисквитное, глазированное помадой, с кремом (буше).	1
9. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста.	1
10. Выпечка и оформление песочных пирожных глазированных помадой, нарезных	1
11. Выпечка и оформление песочных пирожных с фруктовой отделкой, нарезных	1
12. Выпечка и оформление песочных пирожных со сливочным кремом, нарезных; с белковым кремом, нарезных.	1
13. Особенности оформления песочных пирожных штучных: песочные кольца с фруктовой начинкой, с орехами, корзиночки, полумесяц, звездочки, геркулес, трубочки с кремом из сливок, «Киш-пешт», «Эржи», «Летняя заря».	1
14. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из медового теста	1
15. Технология приготовления миндально-ореховых пирожных: «Миндальное», «Идеал», «Ореховая трубочка», пирожное ореховое однослойное с помадой, «Диош», «Варшавское»	1
16. Технология приготовления воздушных пирожных: воздушное с кремом, двойное, одинарное.	1
17. Технология приготовления воздушных пирожных: воздушное «Георгин» с кремом, «Грибок с кремом».	1
18. Технология приготовления воздушных пирожных: «Лада», воздушно-ореховое, «Танечка».	1
19. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из слоеного теста: нарезные-слойка с кремом, слойка с яблочной начинкой; штучные трубочки, муфточки, рожки с кремом, язычки слоеные	1
20. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста, пирожные: «Трубочка с сливочным, белковым кремом», «Трубочка с обсыпкой», шу, «Кольцо заварное с кремом», «Творожное кольцо», «Орешек», «Элишка».	1

	21. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из крошкового полуфабриката, пирожные: «Картошка обсыпная», « Картошка глазированная, пирожное «Любительское».	1	
	22. Выпечка и оформление пирожных мелких «Десертный набор»	1	
	23. Изготовление комбинированных пирожных: пирожное «Варшавское»	1	
	Практические работы	26	
	1-2. Разработка технологических карт сложных мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности	2	2-3
	3-4. Разработка технологических карт сложных мелкоштучных кондитерских изделий с разнообразной отделкой поверхности	2	
	5-6. Разработка технологических карт сложных мелкоштучных кондитерских изделий из миндального теста	2	
	7-8. Разработка технологических карт сложных мелкоштучных кондитерских изделий из медового теста	2	
	9-10. Разработка технологических карт сложных мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного теста	2	
	11-12. Разработка технологических карт сложных мелкоштучных кондитерских изделий из воздушно-орехового теста	2	
	13-14. Разработка технологических схем приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности	2	
	15-16. Разработка технологических схем приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий с разнообразной отделкой поверхности	2	
	17-18. Разработка технологических схем приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2	
	19-20. Разработка технологических схем приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста	2	
	21-22. Разработка технико-технологических карт приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности	2	
	23-24. Разработка технико-технологических карт приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий с разнообразной отделкой поверхности	2	
	25-26. Разработка технико-технологических карт приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий из комбинированных полуфабрикатов	2	
	24. Зачет по теме 4.3.	1	
	Самостоятельная работа	28	

	Подготовка реферата по теме: «Организация работы кондитерского цеха для приготовления кремовых изделий». Составить таблицу (создать презентацию) «Характеристика сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий» (по заданию преподавателя). Составить схему классификации мелкоштучных мучных кондитерских изделий» (по заданию преподавателя). Составить алгоритм по приготовлению различных видов кондитерского теста. Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры мелкоштучных мучных кондитерских изделий и описать технологический процесс приготовления. Составить таблицу (создать презентацию) «Характеристика и требования к качеству тортов и пирожных»		
	Домашняя работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.		
Тема 4.4 Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Содержание	90	2-3
	1. Правила варки и определение готовности сиропов.	1	
	2. Рецепттура и технология приготовления сиропов: для промочки, кофейного	1	
	3. Рецепттура и технология приготовления сиропов: для глазирования - тиража, инвертного, помадного, жженки	1	
	4. Рецепттура и технология приготовления помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной)	1	
	5. Рецепттура и технология приготовления желе, рисовальной массы.	1	
	6. Рецепттура и технология приготовления глазури: сырцовой для глазирования поверхности, сырцовой для украшения изделий, заварной для украшения изделий, .	1	
	7. Рецепттура и технология приготовления шоколадной глазури (кувертюр), полуфабриката кандир для сахарных фигур.	1	
	8. Рецепттура и технология приготовления мастики сахарной сырцовой, заварной, мастики молочной.	1	

9. Рецепттура и технология приготовления марципана сырцового, заварного/	1
10. Рецепттура и технология приготовления пралине, посыпок.	1
11. Рецепттура и технология приготовления карамели.	1
12. Классификация и характеристика кремов.	1
13. Рецепттура и технология приготовления кремов: сливочный (основной), с какао -порошком, кофейный.	1
14. Рецепттура и технология приготовления кремов сливочных «Новый», сливочно-ореховый, фруктовый.	1
15. Рецепттура и технология приготовления кремов сливочных «Шарлотт», их производных.	1
16. Рецепттура и технология приготовления кремов сливочных «Гляссе», их производных.	1
17. Рецепттура и технология приготовления белковых кремов : крем белковый (заварной), белковый на агаре, крем «Зефир»,	1
18. Рецепттура и технология приготовления кремов: заварной, из сливок, крем на сыре.	1
19. Рецепттура и технология приготовления кремов: крем на сливках, крем «Птичье молоко».	1
20. Способы украшения праздничных изделий кремом с помощью корнетика, кондитерских мешков с насадками,	1
21. Приёмы украшения праздничных изделий из крема.	1
22. Приёмы украшения праздничных изделий из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктами, цукатами	1
23. Технология украшения праздничных изделий с помощью помады, глазури белковой айсинг.	1
24. Технология украшения праздничных изделий из шоколада.	1
25. Украшения из сахарных мастик и марципана.	1
26. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов.	1
27. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1
28. Особенности и технология приготовления различных видов карамели	1
29. Требования к качеству различных видов карамели	1
30. Особенности изготовления сложных украшений из карамели для праздничных кондитерских изделий.	1

	31. Технология приготовления сложных украшений из карамели	1	
	Практические работы	28	
	1-2. Разработка технологических карт приготовления мастики	2	2-3
	3-4. Разработка технологических карт приготовления помады	2	
	5-6. Разработка технологических карт приготовления жженки , желе	2	
	7-8. Разработка технологических карт приготовления марципана	2	
	9-10. Разработка схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов (мастики)	2	
	11-12. Разработка схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов (глазури)	2	
	13-14. Разработка схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов (марципана)	2	
	15-16. Разработка схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов (карамели)	2	
	17-18. Разработка технологических карт приготовления кремов сливочных	2	
	19-20. Разработка технологических карт приготовления кремов белковых	2	
	21-22. Разработка технологических карт приготовления крема заварного, из сливок, из сыра, крема «Птичье молоко»	2	
	23-24. Разработка технологических карт приготовления карамели	2	
	25-26. Составление таблицы: « Органолептическое определение содержания количества сахара в сиропе», (по вкусу, клейкости, внешнему виду) .	2	
	27-28. Расчет стоимости изделий	2	
	32. Зачет по теме 4.4.	1	
	Самостоятельная работа	30	

	Создать презентацию «Сложные отделочные полуфабрикаты» Создать презентацию «Национальные кондитерские изделия. Восточные сладости». Составить, «Схему классификации сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий» Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры сложных отделочных полуфабрикатов и описать технологический процесс приготовления. Составить таблицу (создать презентацию) «Характеристика и требования к качеству кремов»		
	Домашняя работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.		
Всего:		338	

Производственная практика Виды работ: 1.Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест в хлебном, булочном и кондитерском цехе, техникой безопасности, правилами санитарии и гигиены. Хранение и подготовка сырья с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования; подбор и подготовка необходимого оборудования, инвентаря, посуды, инструментов. 2. Организация рабочего места по изготовлению изделий из различных видов теста и оформлению: - замес теста (дрожжевого слоеного; сдобного, песочного, бисквитного, слоёного, заварного) с соблюдением технологической последовательности закладки сырья; - определение готовности теста, недостатки, причины возникновения и способы устранения; - подбор сочетающихся основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - формование полуфабрикатов; - порционирование заготовок , выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - органолептическая оценка качества готовой продукции. 3. Организация рабочего места по изготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, подбор оборудования, инструмента, инвентаря; - изготовление выпеченных полуфабрикатов из различных видов теста для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовление изделий: печенья «Ромашка», масляное, творожное; - подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление тортов: тортов «Московский», «Добрынинский», «Очарование»; «Славянский», «Незабудка», «Свадебный», «Журавушка», «Момент», «Пуховик», Калейдоскоп»; «Шахматное поле»; «Свадебный», «Айсберг», «Арктика»; «Орешек», «Нежность»; Венский», «Северянка», 4. Организация рабочего места для приготовления пирожных, подбор оборудования, инструмента, инвентаря; - подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление пирожных: «Буше с шоколадом», «Лакомка», «Белоснежка»; «Желуди», «Грибок»; «Лотос», «Эржи»; «Сластена», «Георгин» и др. - в свете современных требований с применением новейших отделочных полуфабрикатов; - приготовление и оценка качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий;	234	2-3
---	-----	-----

Всего:	572	
---------------	------------	--

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- кабинет «Технологии продукции общественного питания».

Лаборатории:

- технологические- 1.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы, фолии по теме.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, экран, кодоскоп.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, жарочный шкаф, пароконвектомат, электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка,), инвентарь (скалка, разделочные доски, ситейники, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

[www.znanium/ com](http://www.znanium.com) сетевой доступ

1. Технология производства хлебобулочных изделий: Справочник / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. СПб.: ГИОРД, 2016. - 400 с.: 70х100 1/16

2. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева СПб.: ГИОРД, 2016. - 528 с.: 60х90 1/16.

3. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с

Дополнительные источники:

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

- 3.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
- 4.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
- 5.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
- 6.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
- 7.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с
- 8.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
- 9.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
- 10.Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
- 11.Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с
- 12.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 13.Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
- 14.Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
- 15.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
- 16.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

17. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.
М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4». – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

<http://receptguru.ru> Навигация по разделу

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

http://varimparim.ru/prigitov_produktoy/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда и техника безопасности», «Экономика отрасли и предприятия», «Безопасность жизнедеятельности».

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 5 человек.

На последнем этапе учебной практики предусматривается выполнение контрольного задания по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Контрольное задание включает теоретическую часть (например, тестирование) и выполнение комплексного практического задания по изготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Контрольное задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования соответствующего профилю модуля и профессии «Повар, кондитер».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие 4 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -соблюдение условий хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике). Экспертная оценка. Тестирование
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качества готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Диагностическое тестирование Диагностическое тестирование Диагностическое тестирование Ситуационные задания Диагностическое тестирование

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.; -соблюдение правил и условий хранения мелкоштучных кондитерских изделий.	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике). Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ. Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ. Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной практик.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении; -соблюдение правил и условий хранения сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике). Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ. Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ. Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной практик.

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.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	• демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно	• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.

общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наличие подготовленного производственного помещения.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.