**МИНИСТЕРСТВО образования ставропольского края**

**государственное Бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«курсавский региональный колледж «интеграл»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  Заместитель директора по ТО  колледжа «Интеграл»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А.Уманская  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г |

**ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

с.Курсавка

2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, предназначена для реализации ППССЗ по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчик:

Л.П. Назарова, преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201­\_\_\_\_\_г.

Председатель О.В.Слогубова

357070 Ставропольский край,

Андроповский район,

с.Курсавка, ул. Титова, 15

тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83

факс:6-39-79

[kurs\_integrall@mail.ru](mailto:kurs_integrall@mail.ru)

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ Рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 7 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 8 |
| **4.  условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 24 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 27 |

**1. паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):«**Организация процесса приготовления 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.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

* 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;
* 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;
* 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 программы профессионального модуля:**

всего – **612** ч., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **396** ч., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**264**ч.;

самостоятельной работы обучающегося – **132** ч.;

учебной и производственной практики – **216** ч.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Организовывать 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**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности)**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | | **7** | **8** | | **9** | **10** |
| **ПК 4** | **Раздел 1.** Выполнение подготовительных работ и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении | **78** | **52** | **18** | | - | | **26** | - | |  |  |
| **ПК 2** | **Раздел 2.** Выполнение подготовительных работ и приготовление сложных мучных изделий и праздничных тортов | **120** | **80** | **30** | | - | | **40** | - | |  |  |
| **ПК 3** | **Раздел 3.** Выполнение подготовительных работ и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | **180** | **72** | **24** | | 10 | | **36** | - | | **72** |  |
| **ПК 1** | **Раздел 4.**Выполнениеподготовительных работ и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | **162** | **60** | **18** | | - | | **30** | - | | **72** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов*)* | **72** |  | | | | | | | | | **72** |
|  |  |  |  | | | | | | | | |  |
|  | **Всего:** | **612** | **264** | **90** | 10 | | **132** | |  | **144** | | **72** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Раздел 1.** | Выполнение подготовительных работ и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении | 78 |  |
| **МДК.04.01.** | **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | 264 |  |
| Тема 1.1Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов | **Содержание учебного материала** |  | 1-2 |
| Изменение объёма изделий  Денатурация белков при нагревании  Упёк и припёк изделий. | 2 |
| Тема1.2 Простые и основные отделочные полуфабрикаты | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Отделочные полуфабрикаты назначение и разновидности полуфабрикатов  Посуда и инвентарь для приготовления основных отделочных полуфабрикатов |
| Тема 1.3. Приготовление сиропов. Разновидности сиропов, глазури | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Разновидности сиропа по степени уваривания: для пропитки ,инвертный сироп ,для глазирования.  Приготовление глазури.Сырцовая для глазирования поверхности.Глазурь для украшения изделий. Шоколадная глазурь (кувертюр)  Требования к качеству |  |  |
| Тема 1. 4  Приготовление жженки, помады. Разновидности | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Технология приготовления жжёнки.Требования к качеству  Приготовление помады основной. Молочная помада  Требования к качеству помады. |  |  |
| Тема 1.5. Приготовление фаршей и начинок. Соус для фарша | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка сырья для приготовления фаршей: пассерование муки,приготовление бульона, соуса для фарша  Разновидности фаршей и начинок. |
| Тема 1.6. Ассортимент фарша: из капусты, риса, рыбы и мяса | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Технология приготовления фаршей из капусты,риса,рыбы,мяса  Требования к качеству |  |  |
| Тема 1.7. Приготовление начинок: повидло, мак, творог | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Технология приготовления начинок из повидла,мака,творога,  Требования к качеству начинок |
| Тема 1.8.  Приготовление желе на агаре, желатине. Украшение из желе | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Технология приготовления желе на агаре.  Технология приготовления желе на желатине. Мраморное желе.  Требования к качеству различных видов желе . |  |  |
| Тема 1.9. Приготовление мастики.  Асортимент | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка сырья для приготовления различных видов мастики.  Мастика сырцовая,заварная, молочная  Технология приготовления.  Требования к качеству |
| Тема 1.10. Приготовление марципана. Разновидности | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Использование марципана в кондитерском производстве  Разновидности марципана : сырцовый и заварной  Технология приготовления. Требования к качеству |  |  |
| Тема 1.11. Приготовление грильяжа | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Технология приготовления грильяжа  Требования к качеству |  |  |
| Тема 1.12. Приготовление карамели различных видов | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка сырья для приготовления карамели.  Ассортимент карамели: ливная,атласная, пластичная.  Украшения из карамели. |
| Тема 1.13. Технология приготовления основных масляных кремов . Ассортимент | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| Подготовка сырья для приготовления масляных кремов.  Санитарные требования при приготовлении кремов  Крем масляный на сахарной пудре,на сгущенном молоке,крем «ШАРЛОТТ», «ГЛЯССЕ».  Требования к качеству кремов |  |  |
| Тема 1.14. Приготовление ароматизированных масляных кремов. Ассортимент. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Технология приготовления основного крема и его производных.  Крем масляный абрикосовый, апельсиновый, земляничный, малиновый, чайный  Требования к качеству кремов |  |  |
| Тема 1.15. Приготовление белковых кремов. Ассортимент. | Содержание учебного материала | 2 | 1-2 |
| Подготовка сырья для приготовления белковых кремов.  Технология приготовления сырцового белкового крема.  Технология приготовления заварного белкового крема, производные кремов  Требования к качеству белковых кремов |
| Тема 1.16. Приготовление заварных кремов. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка сырья для приготовления заварных кремов.  Технология приготовления.  Требования к качеству заварных кремов. |  |  |
| Тема 1.17. Ассортимент сливочных и сметанных кремов. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка сырья для приготовления сливочных и сметанных кремов.  Технология приготовления крема сливочного, с желатином, кофейного и сметанного  Требования к качеству сливочных и сметанных кремов. |  |  |
| **Раздел 2.** | **Способы отделки тортов. Классификация тортов и пирожных. Ассортимент тортов и пирожных** | 120 |  |
| Тема 2.1  Основные процессы отделки выпеченных полуфабрикатов для приготовления тортов | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Разрезание бисквитного полуфабриката на пласты  Намазывание кремом полуфабриката  Склеивание полуфабрикатов кремом.  Разрезка склеенных пластов на тортовые лепёшки-квадраты  Покрытие кремом поверхности тортовой лепёшки, украшение. |
| Тема 2.2  Классификация и ассортимент тортов по способу отделки | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| В соответствии с исходными выпеченными полуфабрикатами и особенностями изготовления пирожные и торты подразделяются на отдельные группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные и комбинированные. |  |  |
| Тема 2.3 Приготовление бисквитного полуфабриката для тортов и пирожных | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка основного сырья для приготовления бисквитного полуфабриката  Два способа приготовления полуфабриката  Требования качества к выпеченному .полуфабрикату. |
| Тема 2.4  Приготовлениебисквитных тортов сотделкой белковым кремом. Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Ассортимент бисквитных тортов с белковым кремом.Торт с кремом и прослойкой .Торт «Калач».  Торт с белковым кремом и кремовой прослойкой.  Требование к качеству готовых тортов. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.5  Приготовление песочное полуфабриката для тортов и пирожных | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления песочного полуфабриката.  Замес теста, разделка, выпечка.  Требования к качеству выпеченного полуфабриката. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.6 Приготовление воздушного полуфабриката для тортов и пирожных | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления воздушного полуфабриката.  Замес теста, разделка, выпечка.  Требования к качеству выпеченного полуфабриката. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.7  Приготовление заварного полуфабриката для тортов и пирожных | **Содержание учебного материала**  . Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления заварного полуфабриката.  Замес теста, разделка, выпечка.  Требования к качеству выпеченного полуфабриката | 2 | 1-2 |
| Тема 2.8  Приготовление бисквитных тортов массового спроса. Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Назначение тортов массового спроса, их ассортимент.  Технология приготовления тортов: «Сказка», «Отелло», «Лукошко с грибами», «Абрикосовый».  Требования к качеству тортов | 2 | 1-2 |
| Тема 2.9  Бисквитные фигурные торты. Ассортимент | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Основные показатели фирменных тортов.  Технология приготовления фигурных тортов: «Лукошко с грибами», «Гусиные лапки», «Свадебный» Требования к качеству фигурных тортов |
| Тема 2.10  Приготовление бисквитно-кремовых тортов, глазированных помадой и желе | **Содержание учебного материала**  Особенности приготовления тортов глазированных помадой и желе. Технология приготовления торта «Аппассионата», «Абрикосовая ветка», « Березка», «Кольцо».  Требования к качеству глазированных тортов. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.11  Приготовление бисквитных пирожных. Ассортимент. | **Содержание учебного материала**  Основные процессы отделки бисквитных пирожных.  Технология приготовления и ассортимент бисквитных пирожных с масляным кремом : «Рулет Трюффельный», « Мостики», « Бутербродики», « Риголетто»  Требование к качеству бисквитных пирожных. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.12  Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом | **Содержание учебного материала**  Основные процессы отделки бисквитных пирожных с белковым кремом.  Технология приготовления и ассортимент бисквитных пирожных с белковым кремом: «Пирожное глазированное молочной помадой, с белковым кремом, с фруктами и желе».  Требование к качеству пирожных с белковым кремом. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.13 Приготовление бисквитных пирожных « Буше» | **Содержание учебного материала**  Основные процессы отделки бисквитных пирожных « Буше».  Технология приготовления и ассортимент бисквитных пирожных: «Буше овальное с маслянно-шоколадным кремом, с орехами, с кремом и желе, воздушное, с зефиром».  Требование к качеству пирожных «Буше». | 2 | 1-2 |
| Тема 2.14  Миндально- ореховые пирожные | **Содержание учебного материала**  Приготовление миндального полуфабриката.  Технология приготовления пирожных: миндальное, идеал, ореховое двухслойное с помадой.  Качество миндальных пирожных. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.15  Крошковые пирожные и их ассортимент. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Приготовление крошкового полуфабриката.  Ассортимент пирожных из полуфабриката: картошка обсыпная, любительская, рулет любительский.  Требование к качеству крошковых пирожных. |
| Тема 2.16  Песочные пирожные и их ассортимент . | **Содержание учебного материала**  Приготовление песочного полуфабриката для пирожных.  Ассортимент пирожных из полуфабриката: песочное с пралиновой начинкой, корзиночка с масляным кремом, с белковым кремом, слоено-заварное «Ракушка».  Требование к качеству песочных пирожных. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.17 Приготовление и ассортимент песочных тортов. | **Содержание учебного материала**  Приготовление песочного полуфабриката для тортов.  Ассортимент тортов: «Абрикотин», «Листопад», «Ленинградский».  Песочно-заварные торты: «Московский», « Весенний», « Дачный»  Требование к качеству песочных тортов. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.18  Технология приготовления слоенных пирожных. Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Приготовление слоеного полуфабриката для пирожных.  Ассортимент пирожных: « Наполеон», «Яблоко в слойке», « Слоеная ватрушка с фруктами», «Слоеные языки», « Слоеные трубочки с кремом».  Требование к качеству слоеных пирожных. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.19  Технология приготовления слоенных тортов. Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Приготовление слоеного полуфабриката для тортов.  Ассортимент слоеных тортов: « Слоеный с кремом», « Спортивный», « Яблочный».  Требование к качеству. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.20  Приготовление заварных тортов. Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Приготовление заварного полуфабриката.  Технология приготовления комбинированных бисквитно-воздушных тортов: « Фантазия», «Утро»,» Московский», « Весенний», « Дачный».  Требование к качеству комбинированных тортов. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.21  Приготовление заварных пирожных. Ассортимент | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Приготовление заварного полуфабриката для пирожных.  Технология приготовления заварных пирожных: « Шу», «Заварные глазированные с кремом», «Заварные кольца с пралине», « Эклер».  Требование к качеству заварных пирожных. |
| Тема 2.22 Приготовление воздушных тортов. Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Приготовление воздушного полуфабриката для тортов.  Технология приготовление воздушных тортов: « Полет», « Киевский», « День и ночь», « Фонтанный»  Требование к качеству воздушных тортов. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.23  Воздушные пирожные. Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Приготовление воздушного полуфабриката для пирожных.  Технология приготовление воздушных пирожных : « Меренги», « Воздушное однослойное, воздушное двухслойное», « Грибок» , « Георгин», « Лада». | 2 | 1-2 |
| Тема 2.24.Контроль качества готовых изделий. | **Содержание учебного материала**  Показатели безопасности продукции.  Органолептические показатели продукции: вкус, цвет, запах, консистенция.  Физико-химические показатели готовых изделий. | 2 | 1-2 |
| Тема 2.25  Требование к качеству тортов. Упаковка и хранение готовых изделий | **Содержание учебного материала**  Сроки хранения пирожных и тортов с различными кремами и добавками.  Современные способы упаковки готовых изделий.  Требование к упаковки для тортов и пирожных. | 2 | 1-2 |
| **Раздел 3.** | **Выполнение подготовительных работ и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий** | 180 |  |
| Тема 3.1.Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. | **Содержание учебного материала**  Характеристика ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.  Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.2. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Пряничные изделия | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Основное и дополнительное сырье для приготовления пряничного теста.  Сырцовый и заварной способ приготовления.  Ассортимент пряничных изделий и коврижек: «Пряники глазированные», «Коржики молочные», «Коржики сахарные», «Пряники медовые», « Пряники тульские», «Коврижка украинская».  Упаковка и хранение пряников. |
| Тема 3.3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Вафельные изделия | **Содержание учебного материала**  Основное и дополнительное сырье для приготовления вафельного теста: листовое, сахарное, сметанное.  Ассортимент изделий из вафельного теста: «Трубочка вафельная с начинкой», «Вафельные рожок», «Трубочка вафельная с начинкой».  Требование к качеству вафельных изделий. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.4. Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления блинчатого теста  Способы разрыхления теста.  Ассортимент изделий: «Блинчики», « Пирог блинчатый», «Блинчики с различными фаршами»  Требование к качеству блинчатых изделий. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.5. Изделия из сдобного пресного теста. Ассортимент | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления сдобного пресного теста.  Разновидности пресного теста: сладкое, несладкое, сметанное.  Ассортимент изделий: «Ватрушка», «Сочник с творогом», «Пирожки сдобные», « Печенья с творогом». Ассортимент осетинских пирогов из сдобного пресного теста |
| Тема 3.6. Национальные кондитерские изделия. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления национальных кондитерских изделий. Приготовление осетинских пирогов. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.7. Национальные кондитерские изделия. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления национальных кондитерских изделий. Приготовление осетинских пирогов. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.8. Национальные кондитерские изделия. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления национальных кондитерских изделий. Приготовление осетинских пирогов с различными начинками из яблок , повидла и вишни | 2 | 1-2 |
| Тема 3.9.  Изделия пониженной калорийности. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для изделия пониженной калорийности.  Ассортимент изделий пониженной калорийности: бисквит с повидлом, коврижка яблочная, рулет «Снежинка», коржики яблочные, пирог осенний  Требования к качеству изделий пониженной калорийности. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.10.  Правила взаимозаменяемости сырья | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Назначение таблицы «Нормы взаимозаменяемости сырья для приготовления мучных кондитерских изделий».  Правила расчёта взаимозаменяемости сырья |
| Тема 3.11.Приготовления дрожжевого теста. Безопарный способ. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления теста  Технологическая схема приготовления теста, разделка и выпечка  Ассортимент изделий из теста: «Московский пирог», беляши, ватрушки  Требования к качеству изделий. |
| Тема 3.12. Приготовление дрожжевого теста.  Опарный способ.. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления теста  Технологическая схема приготовления теста, разделка и выпечка  Ассортимент изделий из теста: кулебяка, расстегаи, рулет с маком, ромовая баба, кекс «Майский»  Требования к качеству изделий. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.13. Приготовление вафельного теста. | **Содержание учебного материала**  Подготовка сырья для приготовления вафельного теста, приготовление  Ассортимент изделий: трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз», торт «Арахис», торт шоколадно-вафельный  Требования к качеству изделий. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.14. Приготовление теста для блинов, оладий, блинчиков. | **Содержание учебного материала**  Подготовка сырья для приготовления теста различных видов.  Ассортимент изделий: блинчики с различными фаршами, пирог блинчатый, оладьи с джемом и мёдом.  Требования к качеству изделий. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.15. Приготовление изделий жаренных во фритюре.  Ассортимент. | **Содержание учебного материала**  Подготовка сырья для приготовления теста для изделий.  Ассортимент изделий: пирожки жареные, пончики, хворост, клубника в мешочке.  Требования к качеству готовых изделий | 2 | 1-2 |
| Тема 3.16. Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления изделий  Технология приготовления изделий брауни в ассортименте : одно и двухслойные, мраморные.  Подача и требования к качеству. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.17. Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий-бискотти. | **Содержание учебного материала**  Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления бискотти.  Ассортимент печенья бискотти с различными наполнителями (фисташки, тыквенные семечки, орехи)  Требования к качеству бискотти. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.18.Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - макарони, птифуры | **Содержание учебного материала**  Подготовка сырья для приготовления макаронни и птифур.  Ассортимент: миндальные макаронни, птифуры с кремом и глазурью  Подача птифур как закуска.  Требования к качеству изделий. | 2 |  |
| Тема 3.19. Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - маффины. | **Содержание учебного материала**  Подготовка сырья для приготовления маффин.  Американские и английские маффины.  Ассортимент и разновидности маффин(дрожжевые и на разрыхлителях).  Требования к качеству маффин | 2 | 1-2 |
| Тема 3.20.  Приготовление сахарного теста и полуфабрикаты из него | **Содержание учебного материала**  Подготовка сырья для приготовления сахарного полуфабриката  Сахарное тесто и тесто с орехами, ассортимент.  Требования к качеству сахарного теста и изделий из него | 2 | 1-2 |
| Тема 3.21. Технология приготовления изделий из сухих смесей | **Содержание учебного материала**  Сухие смеси вырабатываются для производства выпеченного по­луфабриката и готовых изделий, для получения кремов, начинок, глазурей, отделочных полуфабрикатов и украшений.  Выпеченные полуфабрикаты на основе сухих смесей. Сухие смеси для приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пи­рожных, кексов и рулетов удобны при производстве, так как тре­буют введения только воды или только яиц, или воды и яиц.  В состав смеси входят сахар, мука, крахмал, сухое молоко, эмуль­гатор и ароматизаторы, аскорбиновая кислота и другие виды сырья. | 2 | 1-2 |
| Тема 3.22. Приготовление праздничных пирогов, оформление, выпечка.  Ассортимент | **Содержание учебного материала**  Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полуоткрытые, закрытые. Ассортимент: Лакомка, Московский с различными фаршами и начинками.  Требования к качеству выпеченных пирогов | 2 | 1-2 |
| Тема 3.23. Хранение и доставка мелкоштучных кондитерских изделий | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Требования к транспорту по доставке кондитерских изделий  Маркировка предприятия изготовителя на упаковке  Сроки хранения изделий: печенья, пряники, вафли, кексы, торты и пирожных. |
| Тема 3.24. Технология приготовления праздничных караваев и калачей | **Содержание учебного материала**  Технология приготовления и сложности отделки караваев.  Ассортимент: свадебный, сувенирный, урожай.  Технология приготовления и ассортимента калачей. | 2 | 1-2 |
| **Учебная практика:**  Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении  Приготовление сложных мучных изделий и праздничных тортов  Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | 72 |  |
| **Раздел 4.** | **Выполнение подготовительных работ и приготовление хлеба, хлебобулочных изделий и хлебных изделий** | 162 |  |
| Тема 4.1. История развития хлебопечения. Значение хлеба в питании населения. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Искусство выпечки хлеба по историческим справкам  Значение хлеба в питании человека. |  |
| Тема 4.2.Развитие хлебопекарной промышленности. Перспективы её развития. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Хлебопекарная промышленность-ведущая отрасль АПК  Современные тенденции науки в хлебопекарной промышленности  Моделирование рационального ассортимента хлебной продукции. |  |
| Тема 4.3. Технологическая схема приготовления хлеба | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Последовательность и назначение технологических операций  Основные этапы производства хлеба : приём сырья, подготовка, замес, разделка, выпечка, охлаждение. |  |
| Тема 4.4. Сырьё хлебопекарного производства | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Основноё сырьё для производства: мука, дрожжи, соль, вода.  Подготовка сырья к производству. |  |
| Тема 4.5. Дополнительное сырьё для хлебопекарного производства | **Содержание учебного материала**  Дополнительное сырьё: молочные продукты, яичные продукты, жиры, сахар, солод, добавки.  Подготовка сырья к производству | 2 | 1-2 |
| Тема 4.6. Мука. Виды и сорта муки. Химический состав муки | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Вид, тип, сорт муки.  Химический состав пшеничной и ржаной муки. |  |
| Тема 4.7.Хлебопекарные свойства пшеничной муки | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Основные хлебопекарные свойства муки: газообразующая способность, сила муки, цвет, крупность помола.  Характеристика свойств муки |  |
| Тема4.8  Контроль качества муки | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Понятие партии муки  Точечная проба, навеска, органолиптические показатели муки: вкус, цвет, запах.  Определение количества и качества клейковины. |  |
| Тема 4.9  Хранение муки  Процессы происходящие при хранении. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Тарный и бестарный способ хранения  Созревание муки, изменение влажности, цвета, кислотности, жира, клейковины  Порча муки при хранении |  |
| Тема 4.10  Приготовление теста.  Понятие о рецептуре | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Определение теста как полуфабриката хлебопекарного производства  Рецептура - утверждённая и производственная |
| Тема 4.11  Правила взаимозаменяемости сырья для хлебопекарного производства. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Нормы замены сырья по основным компонентам химического состава(сухие вещества, белок, жир, углеводы)  Сырьё по замене – масло коровье, маргарин, сахар песок, масло подсолнечное, яйца куриные, солод ржаной |
| Тема 4.12.  Расчёт производственных рецептур для изделий. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Этапы расчёта рецептур – определение количества всех компонентов рецептуры, расчёт количества воды, распределение сырья по фазам. |
| Тема 4.13  Способы приготовления пшеничного теста | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Приготовление теста на густой опаре, на большой густой опаре, на жидких опарах, на больших жидких опарах |
| Тема 4.14  Разделка теста. Понятие разделки теста | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Технологические операции по разделки теста: для булочных изделий, для формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, для подовых сортов |
| Тема 4.15. Ассортимент хлеба и булочных изделий. | **Содержание учебного материала** | 2 | 1-2 |
| Ассортимент хлеба из муки первого сорта, из смеси пшеничной и ржаной муки  Булочные изделия: сдоба выборгская, крендель, сдоба витая, сдоба донская.  Булочные изделия из слоёного дрожжевого теста : слойка детская, булочка слоёная, слойка сведловская, конверик слоёный с повидлом  Требования к качеству хлеба и булочных изделий |
| Тема 4.16. Ассортимент хлебных изделий – бараночные изделия. | **Содержание учебного материала**  Группа бараночных изделий – сушки, баранки, бублики.  Ассортимент бараночных изделий  Требования к качеству бараночных изделий | 2 |  |
| Тема 4.17  Ассортимент сухарных изделий. | **Содержание учебного материала**  Группа сухарных изделий : сухари, гренки, хрустящие хлебцы  Ассортимент изделий : сухари армейские, сдобные пшеничные, хлебцы хрустящие, гренки  Требования к качеству сухарных изделий | 2 | 1-2 |
| Тема 4.18  Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий | **Содержание учебного материала**  Дефекты изделий вызванные качеством сырья  Дефекты вызванные неправильным проведением технологического процесса  Дефекты вызванные неправильным перемещением и хранением изделий после выпечки | 2 | 1-2 |
| Тема 4.19  Факторы определяющие качество хлеба и хлебных изделий.  Улучшители качества | **Содержание учебного материала**  Контроль за поступающим сырьём на производства  Пищевая ценность хлеба, энергетическая, биологическая.  Повышение пищевой ценности хлеба, улучшители качества хлеба(пищевые добавки) | 2 | 1-2 |
| Тема 4.20Технохимический контроль производства хлеба и булочных изделий | **Содержание учебного материала**  Виды стандартов – государственные, отраслевые, стандарты предприятия, технические условия  Сертификация продукции отрасли | 2 | 1-2 |
| Тема 4.21.  Ведение журналов контроля и первичного учёта производства | **Содержание учебного материала**  Форма лабораторных журналов : журнал результатов анализов муки, анализов сырья, результатов анализа хлебобулочных изделий, контроля готовых изделий, учёта металломагнитной примеси в сырье, контроля производства кондитерских изделий.- | 2 | 1-2 |
|  | **Лабораторные работы по Разделу 1.** | **18** |  |
|  | «Приготовление джема, варенье, повидло и пюре из фруктов» | 2 |  |
|  | «Приготовление фарша из мяса, рыбы, овощей» | 2 |  |
|  | «Приготовление сиропов различной степени уваривания» (карамель) | 2 |  |
|  | «Приготовление глазури для отделки пирожных и тортов» | 2 |  |
|  | **«**Помады для глазирования» | 2 |  |
|  | **«**Приготовление различных видов желе» | 2 |  |
|  | **«**Приготовление темперированного шоколада и украшений из него» | 2 |  |
|  | «Приготовление мастики – сырцовой и заварной. Украшение» | 2 |  |
|  | «Приготовление марципана, изготовление украшений из марципана» | 2 |  |
|  | **Лабораторные работы по Разделу 2.** | **30** |  |
|  | «Приготовление крема сливочного основного и его производных» | 2 |  |
|  | «Приготовление белковых кремов и его производных» | 2 |  |
|  | «Приготовление фирменных кремов: пражский, ореховый, испанский» | 2 |  |
|  | «Приготовление заварного , творожного, сметанного кремов и кремов из сыра» | 2 |  |
|  | «Приготовление суфле и птичье молоко» | 2 |  |
|  | «Приготовление бисквитного полуфабриката – основной с подогревом» | 2 |  |
|  | «Приготовление масляного бисквита. Кекс «Столичный»» | 2 |  |
|  | «Приготовление заварного полуфабриката. Кольцо с творожным кремом» | 2 |  |
|  | «Приготовление слоенного полуфабриката. Слоенные ушки и языки» | 2 |  |
|  | Приготовление крошкового полуфабриката «Картошка» обсыпная» | 2 |  |
|  | «Приготовление миндального полуфабриката. Обсыпка и выпечка миндального печенья» | 2 |  |
|  | «Приготовление воздушного полуфабриката. Меренга одно и двух слоеная» | 2 |  |
|  | «Приготовление песочного полуфабриката. Кольцо песочное с орехами» | 2 |  |
|  | «Приготовление бисквитного пирожного «Полоска с кремом » | 2 |  |
|  | «Приготовление заварного пирожных и эклер в двух вариантах оформление» | 2 |  |
|  | **Лабораторные работы поРазделу3.** | **24** |  |
|  | «Приготовление слоеного пирожного «Яблоко в слойке» | 2 |  |
|  | «Приготовление торта бисквитного массового сиропа с кремом» | 2 |  |
|  | «Приготовление слоеного торта «Московская слойка» | 2 |  |
|  | «Приготовление воздушно-орехового торта «Полет» | 2 |  |
|  | «Приготовление песочного торта «Листопад» | 2 |  |
|  | Составление таблиц на пороки и дефекты полуфабриката для кондитерских изделий» | 2 |  |
|  | **Лабораторные работы «Приготовление пряников «Мятные»** | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление торта «Сюрприз» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление блинчатого пирога» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление мраморных брауни» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление шоколадных маффинов» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление пирожного «Моэлье шоколадное» | 2 |  |
|  | **Лабораторные работы по Разделу 4** | **18** |  |
|  | Лабораторные работы «Составление рецептуры (ТК) на пшеничный хлеб» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление теста безопарным способом» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление сдобы выборгской и обыкновенной» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление пахлавы сдобной» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление «Булочка розовая» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Подбор температурного режима для различных видов хлебных полуфабрикатов» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Составить таблицу условий хранения хлебобулочных изделий» | 1 |  |
|  | Лабораторные работы «Расчет выхода готовых изделий» | 1 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление пирога «Крокодил» | 2 |  |
|  | Лабораторные работы «Приготовление ванильных сухарей» | 2 |  |
| **Учебная практика**  Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | | 72 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении ПМ.04.**  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**   1. Изучение технологических схем производства хлебобулочных изделий 2. Изучение способов хранения сырья на хлебопекарных предприятиях и подготовка его к производству 3. Изучениеспособов разрыхления теста 4. Выполнение приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 5. Выполнение разделки теста. 6. Выполнение выпечки хлебобулочных изделий. 7. Приготовление хлебобулочных изделий к реализации в торговой сети. 8. Черственне хлебобулочных изделий и пути его предотвращения. 9. Изучениеособенностей технологии приготовления отдельных хлебобулочных изделий. 10. Изучениепроцессов, происходящих при тепловой обработке продуктов. 11. Приготовления фарша и начинки. 12. Приготовлениеотделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов и способы отделки. 13. Приготовление тортов. 14. Изучениетехнологии приготовления мелкоштучных кондитерские изделий**.** 15. Изучение особенностей технологий приготовления отдельных видов мелкоштучных кондитерских изделий. 16. Изучение хранения и реализация мучных кондитерских изделий. | | 132 |  |
| **Практика**  **Виды работ**  **Производственная практика**  Ознакомление с кондитерским производством  Приготовление фаршей и начинок  Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий  Приготовление тортов со сложной отделкой  Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий  Приготовление теста на биологических разрыхлителях  Приготовление теста для булочных изделий. Изделия из теста.  Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки | | 72 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)** | | 10 |
| **Тематика курсовых работ (проектов)**   1. Технологический процесс приготовления и приготовление кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога 2. Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей украшений из них. 3. Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления. 4. Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими 5. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов. 6. Технология приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. 7. Технологический процесс приготовления сдобного теста и изделий из них. 8. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из них. 9. Влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования 10. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из них. 11. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из них 12. Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из них. 13. Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста и изделий из них. 14. Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделий из них. 15. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов 16. Технологический процесс приготовления воздушно-орехового теста и изделий из них. 17. Технологический процесс приготовления песочных тортов. 18. Технологический процесс приготовления слоеных изделий. 19. Технологический процесс приготовления воздушных тортов. 20. Технологический процесс приготовления воздушно-ореховых тортов. 21. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных. | |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: Компьютерное оборудование 1, Проектор 1, Класс-комплект ученической мебели 15, Настенный экран 1, шкафами для хранения муляжей, наглядные пособия.

Лаборатория учебного кондитерского цеха: Рабочее место преподавателя 1, Проектор 1, Поверхность керамическая 3, Духовка электрическая 2, Стол 1, Шкаф для одежды 1, Шкаф для посуды 1, стол раздаточный 4, Столешница 2, Доска 1, Жалюзи вертикальные 4, Миксер планетарный 1, Весы 1, Тестораскаточная машина 1, Блинный аппарат 1, Пончиковый аппарат 1, Проектор 1, Мясорубка электрическая 2, Холодильная витрина 1, Па-роконвектомат 1, Холодильник 1, Блендер 2, миксер 3, Шкаф двухстворчатый белый 2, Весы фасовочные электронные 1, СВЧ-печь 1, Стол производственный с моечной ванной 1; Стеллаж передвижной 1;Моечная ванна двухсекционная 1, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, шкаф морозильный 1,Льдагенератор 1, процессор кухонный 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, Стеллаж передвижной 1, Конвекционная печь 1, Фризер 1, Льдогенератор 1, Конвекционная печь, Подовая печь (для пиццы) 1, Расстоечный шкаф 1, Плита электрическая 1, Шкаф холодильный 1, Шкаф морозильный 1, Шкаф шоковой заморозки 1, Миксер (погружной) 1, Мясорубка 1, Куттер 1, Соковыжималка (для цитрусовых, универ-сальная) 1, Пресс для пиццы 1, Лампа для карамели 1, Аппарат для темперирования шоколада 1, Сифон 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, Термометр инфрокрасный 1, Термометр со щупом 1, Овоскоп 1, Машина для вакуумной упаковки 1, Производствен-ный стол с моечной ванной 1, Производственный стол с деревянным покрытием 1, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) 1, Моечная ванна (двухсекционная) 1, Стеллаж передвижной 1.

Лаборатория учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кули-нарных изделий, сладких блюд, десертов и напит-ков): Рабочее место преподавателя 1, место для пре-зентации готовой кулинарной продукции 1, техниче-ские средства обучения, весы настольные электрон-ные 1, пароконвектомат 1, конвекционная печь 1, микроволновая печь 1, расстоечный шкаф 1, плита электрическая 1, фритюрница 1, электрогриль 1, шкаф холодильный 1, шкаф морозильный 1, шкаф шоковой заморозки 1, Льдогенератор 1, тестораскаточная машина 1, планетарный миксер 1, блендер(ручной с дополнительной насадкой для взбивания) 1, мясорубка 1, овощерезка 1, слайсер 1, куттер 1, миксер для коктейлей 1, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) 1, кофемашина с капучинатором 1, Машина для вакуумной упаковки 1, хволи 1, кофемолка 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, набор инструментов для карвинга 1, овоскоп 1, нитраттестер 1, машина посудомоечная 1, стол производственный с моечной ванной 1, стеллаж передвижной 1, моечная ванна двухсекционная 1.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента . Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с <https://search.rsl.ru>
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учеб. для студентов образовательных учреждений сред. проф. Образования https://search.rsl.ru/
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2016г.-453с.
4. Барановский В.В.. Кондитер. Ростов н/Дону. Феникс. 2016г. 234с.
5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2016г. - 278с.
6. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2015г. -216с.
7. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи. -M; Изд-воМастерство.2016г.-391с.

Дополнительные источники:

1. Воробьева Т.М., Гаврилова Т. А. Большая кулинарная энциклопедия - М.: Изд.Эксмо, 2015г. – 238с.
2. Прохоров В. Сборник рецептур для кондитера Ростов - на-Дону. Изд. «Феникс»,2015г.-328с.
3. Смирнова И.Н. Большая энциклопедия выпечки,- М.:Изд. Эксмо,2015г.-431с.
4. Рецептуры для кондитера Ростов - на-Дону. Изд. «Феникс», 2015г.-376с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебно-методическое пособие для НПО. М.: Изд. Центр «Академия», 2015г. -321с.
6. Козлова А.В.. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании —М.; Изд-во Мастерство, 2016г.-321с.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.; Изд-во Мастерство, 2016г.-326с.
8. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров.Учебное пособие для НТЮ-М.: Изд. Центр «Академия», 2016г.-267с.
9. Журнал «Питание и общество»
10. Журнал «Школа гастронома»

Интернет – ресурсы:

1. www.100 menu. ru - Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания (дата обращения 28.08.2020г.)

2. www. tsf 2000. ru - Сборник рецептур мучных кондитерских изделий (дата обращения 28.08.2020г.)

3. www. dom-eknig.ru - Электронные книги по кулинарии (дата обращения 28.08.2020г.)

4. www. rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat - Электронная книга по кулинарии (дата обращения 28.08.2020г.)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Организация производства», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет»должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

# ***4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «**Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**» и специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:**дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**Мастера:** наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | - верность составления технологических карт по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  -правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  - соответствие качества приготовленным сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба установленным стандартам | Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ  Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП  Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики  Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | - верность составления технологических карт по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  -правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - соответствия качеству приготовленным сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортовустановленным стандартам. | Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ  Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП  Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики  Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | - верность составления технологических карт по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;  - правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  - соответствия качеству приготовленным мелкоштучных кондитерских изделийустановленным стандартам. | Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ  Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП  Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики  Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | - верность составления технологических карт по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  - правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  - соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  - соответствия качеству приготовленным сложных отделочных полуфабрикатовустановленным стандартам;  - правильность использованиясложных отделочных полуфабрикатов в оформлении блюд. | Выполнение индивидуальных заданий на ЛПЗ  Выполнение коллективных и индивидуальных заданий на УП  Отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики от производственной практики  Экспертная оценка выполнения производственного задания на квалификационном экзамене |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 своей будущей профессии;  - ответственное отношение к обучению;  - стремление к повышению уровня профессионального мастерства. | Наблюдение |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач;  - оценка эффективности и качества выполнения работ;  - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком;  - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации;  - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды. | Защита отчета по производственной практике |
| ОК 3.  Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - верность решения стандартных и нестандартных ситуациях;  - обоснование выбора принятых решений. | Наблюдение |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - результативность поиска необходимой информации в различных источниках;  - использование информации для решения задач личностного развития;  - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач. | Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы |
| ОК 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | - рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации;  - применение ПК, оргтехники и программных продуктов;  - соблюдение культуры пользования информационными системами;  - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз. | Наблюдение |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - моделирование производственных ситуаций;  - умение распределять роли в команде;  - нахождение компромиссов;  - урегулирование конфликтов;  - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством;  - адекватное восприятие критики;  - соблюдение регламента в отношениях;  - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте. | Защита отчета по производственной практике |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | - умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций). | Деловая игра |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - составление плана профессионального и личностного развития;  - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка);  - осуществление самоанализа деятельности;  - коррекция собственной деятельности. | Наблюдение |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям);  - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды. | Наблюдение |