

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий**

**для обучающихся на базе основного общего образования специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № <u>1</u> от 31.08. 2020г. Председатель _____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина
---	---

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ от 22.04.2014 №384)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Баскакова Т.В., Шумилкина М.Н.- преподаватель профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Топчей Т.И.- методист высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Шаповалова С.Н. - заместитель директора по учебно-методической работе, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараев А.С.»
кондитерская «Золотой колос»

ИП «Романова Н.Р.»

ООО «Эрмитаж», ресторан «Эрмитаж»

Дата согласования «31» августа 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

1.2. Цели и задачи основной программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы 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:

- У1-органолептически оценивать качество основных продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У2-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У3-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и оборудованием;
- У4-выбирать виды теста и способы формовки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У5-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У6-использовать различные технологии изготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- У7-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У8-применять коммуникативные умения;
- У9-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- У10-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У11-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- У12-использовать различные технологии изготовления и оформления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона;
- У13-составлять технологическую документацию на сложные мучные кондитерские изделия и сложные отделочные полуфабрикаты.

знать:

- З1-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- 32-характеристики 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 при изготовлении сложных
- 33-хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- 34-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 35-правила подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 36-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 37-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 38-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 39-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 310-виды технологического оборудования инвентаря и его безопасное использование для приготовления гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 311-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 312-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 313-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий их хлеба;
- 314-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 315-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 316-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 317-ассортимент и технологию приготовления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Всего	656
Учебная нагрузка	503
Аудиторная нагрузка	305
в т.ч. <i>вариативная часть</i>	55
практические занятия	58
практические работы	48
Самостоятельная внеаудиторная работа	153
Учебная практика	54
Производственная практика	144

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ**ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Результатом освоения основной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям.

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 мелкочтучных 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно 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.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

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 4.1. – ПК 4.4.					-		-		-
Раздел 1.	Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	50	30	8		20			
Раздел 2.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	101	65	16		36			
Раздел 3	Приготовление, оформление и реализация сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	114	69	22		45			
Раздел 4.	Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	193	141	60		52			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	210						54	144
		656	305	106		153		54	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
 ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и 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 (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		305	2
Раздел №1 Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		50	
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание		
	Содержание и задачи изучения раздела. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика предприятий общественного питания Характеристика кондитерского цеха: помещения, оборудование, инвентарь. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при изготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Практическое занятие		

	№1 Изучение устройства и принципа действия машин для замеса и раскатки теста, для взбивания кондитерских смесей, машин специального назначения.		
	№2 Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Самостоятельная внеаудиторная работа:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Подготовка презентаций: ➤ Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада лампы для карамели. ➤ Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. ➤ Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров. ➤ Фотоальбом «Современные виды оборудования кондитерского цеха» ➤ Элемент творческой работы «Современные взбивальные машины». ➤ Сообщение «Современное оборудование, используемое на базах социальных партнеров». 			
Тема 1.2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	<p>Введение. Нормативная документация: виды, характеристика, применение. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к дополнительным и основным продуктам для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Органолептическая оценка продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов. Взаимозаменяемость видов сырья.</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания основных и дополнительных ингредиентов для создания эстетически гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		
	Практическое занятие:	4	
	№3 Правила выбора и варианты сочетания основных и дополнительных ингредиентов для создания эстетически гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		

	№4 Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ. Работа с ГОСТами по определению качества продукции		
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Подготовить презентацию «Современные виды продуктов кондитерского производства» 	20	
Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		101	
Тема 2.1 Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления			
	<p>Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Составление технологической документации на сложные мучные кондитерские изделия и сложные отделочные полуфабрикаты.</p> <p><i>Ассортимент и технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями работодателей региона.</i></p> <p>Технология изготовления и оформления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона.</p> <p>Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ крема «Зефир» и изделий из него, ❖ крема «Суфле», ❖ крема из сыра, сливок ❖ крем «Тирамису» ❖ крем сливочный и его производные ❖ крем «Шарлотт» и его производные ❖ фирменные сливочные кремы ❖ мусс шоколадный, творожный, с различными фондами ❖ рисовальной королевской глазури, 		

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ сахарной мастики и изделий из нее, ❖ сырцового марципана и изделий из него, ❖ заварного марципана и изделия из него. ❖ <i>Королевская глазурь</i> ❖ <i>Шоколад для лепки</i> ❖ <i>Шоколадный ганаш</i> <p>Технология приготовления изделий из шоколада:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ полых полнообъемных фигур, ❖ неполых полнообъемных фигур, ❖ полых барельефов, ❖ сплошных барельефов, плоских тонких фигурок, рисунков и деталей для украшений, ❖ шоколадных усиков, шоколадной стружки, ❖ шоколадной паутины. <p>Технология приготовления изделий из карамели:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ карамельная масса ❖ карамельный клей ❖ кандир ❖ нугатин ❖ пралине ❖ пастилажа и изделий из него, ❖ цветочной пасты и изделий из нее, ❖ пасты для обтяжки и изделий из нее, ❖ карамельного клея. <p>Техника нанесения рисунков на поверхность изделий из мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Техника сбора готовых изделий из мастики и марципана в композиции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака сложных отделочных полуфабрикатов. Техника оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами. Варианты оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами. Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления отделочных полуфабрикатов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>		
--	---	--	--

	Практическое занятие:	4	
	№5 Решение производственных ситуаций.		
	№6 Составление технологических карт и схем изготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Практическая работа:	8	
	№1 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: кремов, глазурей, мастики и марципана		
	№2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели и темперированного шоколада.		
Тема 2.2 Эстетика и дизайн в оформлении сложных мучных и кондитерских изделий		10	
	<p>Понятие и категории эстетики. Эстетические свойства кондитерских изделий и элементы формирующие их. Особенности декоративного оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Понятие дизайна. Правила и техника работы с инструментами с инвентарём и инструментами для декорирования сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления декорирования мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Инкрустация, барельефы и аппликации</i> ❖ <i>Стежка, буфы</i> ❖ <i>Лента</i> ❖ <i>Аксессуары</i> ❖ <i>Фон</i> ❖ <i>Вышивка</i> ❖ <i>Филигрань</i> ❖ <i>Декоративные панели</i> ❖ <i>Розы в стиле ар деко</i> 	6	
	Практическое занятие:	4	
	№7 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов		
	№8 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из марципана.		
Самостоятельная внеаудиторная работа:		36	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 			

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Подготовить презентацию «Техника и варианты оформления декорирования мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами». ➤ Подготовить презентацию «Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов» ➤ Выполнение творческих работ по изготовлению объёмной модели (макета) сложных мучных кондитерских изделий. ➤ Разработка дизайна оформления и декорирования сложных, мучных кондитерских изделий. ➤ Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов. ➤ Подготовка презентаций: ➤ «Полуфабрикаты из карамели» ➤ «Темперированный шоколад» ➤ Фотоальбом «Современные сложные изделия из марципана» ➤ «Английский пастилаж, желе, мастика» ➤ Работа с нормативной документацией: сборник рецептур. ➤ Изучение ассортимента отделочных полуфабрикатов ➤ Выполнение творческих работ по изготовлению отделочных полуфабрикатов ➤ Составление технологических карт для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов ➤ Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов. 			
<p>Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p>	<p>114</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3. 1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления</p>		<p>14</p>	
	<p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ замешивание сдобного теста на опаре, ❖ замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, ❖ замешивание пресного теста для отделки, ❖ прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка. <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству. Температурный режим и правила</p>		

	<p>приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Технология приготовления дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления.</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ сдобы обыкновенной, ❖ сдобы выборгской, ❖ каравайчики ❖ Калачи ❖ Куличи пасхальные ❖ слоек, ❖ слоеных плетенок, ❖ слоеных венков, ❖ ватрушек венгерских, ❖ венских булочек, ❖ саварена. ❖ кренделей, ❖ праздничной булки с пряностями, ❖ кисло-сладкого ржаного хлеба ❖ куличей, караваев. ❖ Пирог «праздничный самовар» ❖ Пирог «Крокодил» ❖ Пирог «Кружевной» <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Сдобное пресное тесто ❖ Тесто для отделки пресное, белковое, заварное <p>Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира . Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p>		
	Практическое занятие:	10	
	№9Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.		

	№10 Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	№11 Составление технологических схем.		
	№12 Расчёт сырья и составление технологических карт для изготовления изделий из различных видов теста.		
	№13 Решение производственных ситуаций.		
	Практические работы	12	
	№3 Приготовление сложных изделий из дрожжевого теста (праздничный хлеб, караваи, тематические пироги).		
	№4 Приготовление сложных изделий из дрожжевого теста (мелкоштучные изделия, фигурная сдоба, плетенки, сдобные булочки с начинками).		
	№5 Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий (тематические пироги).		
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Составление технологических схем приготовления сложных изделий из дрожжевого теста. ➤ Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных изделий из дрожжевого теста. ➤ Оформление технологических карт сложных изделий из дрожжевого теста. ➤ Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода сложных изделий из дрожжевого теста ➤ Подготовить презентацию «Изделия из сдобного теста национальных кухонь народов мира» ➤ Фотоальбом «Современные сложные изделия из дрожжевого теста» ➤ Подготовка к практическим занятиям и практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. ➤ Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ➤ Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ➤ Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ➤ Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. ➤ Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба, национальных кухонь народов мира ➤ Работа с нормативной документацией: сборник рецептур, ГОСТы, САНПиНы.. ➤ Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ➤ Выполнение творческих работ по изготовлению объёмной модели (макета) сложных мучных кондитерских изделий. ➤ Разработка дизайна оформления и декорирования сложных, мучных кондитерских изделий. ➤ Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт. 		45	

➤ Оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите.			
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		Содержание	193
Тема 4.1 Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов			
	<p>Классификация, ассортимент выпеченных полуфабрикатов процессы, происходящие при выпечки полуфабрикатов Методы приготовления и оформления полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ бисквитного, ❖ песочного, ❖ вафельного, ❖ заварного, ❖ воздушного, ❖ слоеного пресного, ❖ миндального, ❖ сахарного, ❖ тюлипного, ❖ медового, ❖ фило ❖ сахарного <p>Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества выпеченных полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования, условия хранения .</p>		
	Практическое занятие:	6	
	№14Расчет пищевой и энергетической ценности полуфабрикатов.		
	№15Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов.		
	№16Расчет пищевой и энергетической ценности полуфабрикатов.		
	Практические работы:	4	
	№6Приготовление полуфабрикатов из теста.		
Тема 4.2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание		
	Ассортимент сложных видов печенья, пряничных изделий и мелкостучных кондитерских		

	<p>изделий. Этапы приготовления сувенирных изделий из пряничного теста: моделирование шаблона, приготовление теста, выполнение деталей из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, сборка деталей, дизайн изделий.</p> <p>Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, охлаждение.</p> <p>Использование различных технологий изготовления и оформления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона.</p> <p>Составление технологической документации на сложные мучные кондитерские изделия. <i>Технология изготовления и оформления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона;</i></p> <p>Технология приготовления пряничных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Пряничное сооружение ❖ Пряничный ❖ Пряничный домик, изделия сувенир ❖ <i>Домик дровосека</i> ❖ <i>Мой добрый мишка</i> ❖ <i>Ноев ковчег</i> ❖ <i>Рождественская елка</i> ❖ <i>Чулок санты</i> ❖ <i>Неразлучные друзья</i> ❖ <i>Рождественские подарки</i> <p>Технология приготовления сложных видов печенья.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ «черепицы» и «сигарет» из теста «тюлип»; ❖ печенья из тертого, взбитого и жидкого теста; ❖ праздничного печенья; ❖ несладкого печенья; ❖ соленых мелкоштучных изделий; ❖ пряных коктейльных бисквитов; ❖ крекеров к аперитиву ❖ Брауни ❖ Бискотти ❖ Меренги ❖ Твили ❖ Птифуры <p>Технология приготовления начинок для печенья:</p>		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ фруктово-ягодных, ❖ молочно-карамельных, ❖ шоколадных, ❖ ореховых. <p>Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</p> <p>Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</p> <p>Оформление на тарелке мелкоштучных кондитерских изделий и птифуры для подачи в виде десерта</p> <p>Украшение мелкоштучных кондитерских изделий и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета</p> <p>Дополнительное отделявание сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий(пирожных): смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка.</p> <p><i>Технология изготовления и оформления сложных мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями работодателей региона;</i></p> <p>Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ корзиночки ромовой, ❖ тарталеток с кремом флорентин, ❖ тарталеток с кремом ганаш, ❖ макарон апельсиновых, ❖ макарон фисташковых, ❖ карамельно-орехового пирожного, ❖ песочно-миндального пирожного, ❖ пирожного «трюфель», ❖ мини-рулетки ❖ капкейки ❖ кексы ❖ пирожные из бисквитного, сдобного, песочного, воздушного теста ❖ суфле апельсинового, ❖ мусса сырного, ❖ мусса творожного, ❖ крема из сыра, шоколадных конфет в ассортименте). ❖ <i>Пирожное «Муале»</i> 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Пирожное «тамада»</i> ❖ <i>Пирожное «профитероль нео»</i> ❖ <i>Струдель Алла Мэла</i> ❖ <i>Милле Фолье</i> ❖ <i>Профитероль Бьянко</i> 		
	Практическое занятие:	14	
	№17Выполнение шаблона для приготовления пряничных кондитерских изделий (домик, замок, сани)		
	№18Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) сложного вида печенья.		
	№19Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья.		
	№20Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.		
	№21Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий (птифуры).		
	№22 Составление технико-технологических карт на мелкоштучных кондитерских изделий (десерты).		
	№23Составление технико-технологических карт мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные).		
	Практические работы:	16	
	№7Приготовление пряничных кондитерских изделий		
	№8Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		
	№9Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные)		
	№10Приготовление сложного вида печенья		
Тема 4.3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	Содержание		
	<p>Классификация праздничных тортов. Ассортимент праздничных тортов. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.</p> <p><i>Технология изготовления и оформления сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями работодателей региона;</i></p> <p>Методы сборки тортов: с помощью стержней, этажерок, тематических конструкций..</p> <p>Фигурные праздничные торты. Способы и приемы отделки тортов.</p>		

	<p>Технология приготовления праздничных тортов.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ «Свадебный», ❖ «Лапушка», ❖ «Божья коровка», ❖ «Машина», ❖ «Кукла Барби», ❖ «Замок для принцессы», ❖ Юбилейный торт», ❖ «Корзина с клубникой», ❖ «Хлеб-соль», ❖ литерного торта, ❖ торта необычной формы ❖ «Шоколадная корзина с фруктами», ❖ марципановый торт, ❖ «Туссок с грибами» ❖ Торт «Божья коровка» ❖ Торт «Машина» ❖ Торт «Юбилейный» ❖ Торт «Корона» ❖ Торт «С днем рождения» ❖ Торт «Замок» ❖ <i>Гато с шоколадным кремом</i> ❖ <i>Миндально-яблочное гато</i> ❖ <i>Розовые маргаритки</i> ❖ <i>Тато «Тирамису»</i> ❖ <i>Торт «Капучино»</i> ❖ <i>Шоколадный торт с инжиром</i> ❖ <i>Мраморный торт</i> ❖ <i>Торт Пицца Дьявола»</i> ❖ <i>Кофейный торт в горошек</i> ❖ <i>Забавный щенок</i> ❖ <i>Замок грез</i> ❖ <i>Пианино</i> ❖ <i>Торт золотой ключик</i> ❖ <i>Торт «Карота»</i> ❖ <i>Торт Мерингата</i> ❖ <i>Торт Новеченто</i> ❖ <i>Торт Муравейник</i> <p>Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования. Актуальные направления в приготовлении и оформлении</p>		
--	--	--	--

	праздничных тортов. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		
	Практическое занятие:	12	
	№24Решение производственных ситуаций.		
	№25Техника и варианты декорирования праздничных тортов		
	№26Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.		
	№27Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовления праздничных тортов		
	№28Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовления тематических тортов		
	№29Оценка качества и требования безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий		
	Практические работы:	8	
	№11Приготовление праздничного торта		
	№12Приготовление тематического торта		
Самостоятельная работа:		52	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. ➤ Составить схему приготовления «Пряничный домик» ➤ Составить схему приготовления «Макарони» ➤ Составить схему приготовления «Птифуры шоколадные» ➤ Составить схему приготовления «Маффины» ➤ Фотоальбом «Пирожные из песочного теста» ➤ Разработка дизайна оформления «Капкейки», «Флоринтины» ➤ Подготовить презентацию «Изделия из сахарного полуфабриката» ➤ Подготовить презентацию «Изделия из тюлипного полуфабриката» ➤ Подготовить презентацию «Изделия из миндального полуфабриката» ➤ Произвести расчёт на 35 кг «Шоколадная корзина с фруктами», ➤ Составить схему приготовления «Туесок с грибами» ➤ Подготовить презентацию «Праздничные торты предприятий социальных партнеров» ➤ Подготовить презентацию: «Корпоративные торты». ➤ Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления выпеченных полуфабрикатов. ➤ Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ➤ Изучение требований безопасности хранения приготовленных изделий. 		

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Тематика домашних заданий: ➤ Разработать ассортимент выпеченных полуфабрикатов в зависимости от их вида. ➤ Проанализировать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов. ➤ Работа с нормативной документацией: сборник рецептов. ➤ Выполнение творческих работ по изготовлению объёмной модели (макета) праздничного торта ➤ Составление технологических карт для изготовления марципанового торта. ➤ Разработка дизайна оформления и декорирования марципанового торта, тематического торта. ➤ Разработка рецептов и составление технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов. ➤ Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов. ➤ Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката. ➤ Фотоальбом «Варианты оформления юбилейных тортов» ➤ Фотоальбом «Фигурные детские торты» ➤ Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов. ➤ Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции. ➤ Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов. ➤ Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема. 		
<p>Дифференцированный зачет по МДК. 04.01</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий: 1.Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий: 3.Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. 4.Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. 5.Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления. 6.Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики. 7.Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе. 8.Контроль качества и безопасности готовой кондитерской продукции</p>	<p>54</p>	
<p>Производственная практика:</p>	<p>144</p>	

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий <i>органолептическим способом.</i> 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий <i>и безопасно его использовать.</i> 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Темперировать шоколад. 7. Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия 8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия 9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий <i>органолептическим способом.</i> 11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий <i>с учетом типа и класса предприятия.</i> 14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий 15. Составить технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия 16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий 			
	Всего	656	

*Примечание – курсивом выделена вариативная часть

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кондитерских изделий).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- оборудование:
 - ✓ блендеры MASAP P 102
 - ✓ миксеры Senwood. B5D
 - ✓ холодильник POLAR ШХ-0,7
 - ✓ холодильник ШВУП 1 ТУ – 0,7 М
 - ✓ фритюрница FR 6+6
 - ✓ пароконвектомат FEV 64 М
 - ✓ пароконвектомат SCC 61
 - ✓ печь конвекционная XF 190
 - ✓ весы настольные АД – 1, SW – 10
 - ✓ весы порционные CAS SW – 5
 - ✓ Мукопросеиватель «Каскад»
 - ✓ Противень алюминиевый TC-405
 - ✓ Тележка-шпилька КШ-1
 - ✓ Тестомесильная машина S 30
 - ✓ Кисть кондитерская 115012 PADER NO
 - ✓ Стеллаж 430 СТР 12/605
 - ✓ Шкаф расстоечный RELIVE 12
 - ✓ Формы для выпечки круглая 331201 EXOPAN H 3 см
 - ✓ Форма для выпечки рифленая 3301 31 EXOPAN D – 10 см
 - ✓ Миксер MASAP F4
 - ✓ Блинница TEFAL
 - ✓ Вафельница PHILIPS HD 2423
 - ✓ Набор форм кондитерских 2588-05
 - ✓ Насадка кондитерская BS 10 T
 - ✓ Мясорубка стационарная М – 75 (УКМ – 10)
 - ✓ Мясорубка ТМ – 32 М
 - ✓ Мешки кондитерские STD 034
 - ✓ Миксер КМС 560
 - ✓ Миксер КММ 750
 - ✓ Миксер B5D
- посуда, инвентарь:
 - миски, тарелки, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаг, доски разделочные, ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки

и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор изметительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.И.Ц. «Академия», 2016г

Справочники :

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.
- 2.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ,2001 г.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г, Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», - М. Издательский центр «Академия», 2010 –64с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2010 –320 с.
3. Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64с.
4. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80с.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Торты, пирожные, десерты, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80с.
6. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 112 с.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология и организация производства кондитерских изделий,- М. Издательский центр «Академия», 2010 - 480с.
8. Хроменков В.М., Оборудование хлебопекарного производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –368с.
9. М.Н. Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер» «Феникс» 2012-308с
10. Джейн Прайс «Украшение тортов», Издательский центр «Ниола-Пресс» 2008г.
11. Цыганова Т.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2007 - 448с.
12. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.
13. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80с.
14. Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырьё и материалы, М. Издательский центр «Академия», 2009 – 288 с.

Интернет-ресурсы:

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептур для ПООП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Весь общепит России
www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html	Журнал «Питание и общество»

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)
5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
8. ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.21293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
11. СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение содержания модуля проводится после освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар и изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевых производствах», «Физиология питания». Для оказания помощи обучающимся организована консультативная помощь.

Учебная практика осуществляется после изучения междисциплинарного курса МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в условиях образовательного учреждения или на базовом предприятии. Обучение производится в условиях лаборатории с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приёмов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится дифференцированный зачёт.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»; высшего профессионального образования или среднего профессионального образования соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения); мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сфере.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - отмеривание и подготовка сырья по заданной рецептуре; (Справочники : п.1,2) - выполнение работ по приготовлению дрожжевого опарного и безопарного теста, дрожжевого слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления; (Нормативные документы: п.6, 11), - формование праздничного хлеба, каравая, тематических пирогов, выпекание их; - оценивание качества сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий; (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), - упаковка и маркировка готовых изделий; - соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба(Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования, - устного опроса, -письменного опроса, -выполнения самостоятельной работы, -проработки модульных элементов. <p>Оценка результатов практических работ №3-5, практических занятиях №9-13 Зачёт по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - отмеривание и подготовка сырья по рецептуре; (Справочники : п.1,2) - приготовление сложных изделий из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста; (Нормативные документы: п.6, 11), - приготовление праздничных тортов; - разделка, формовка изделий с соблюдением веса полуфабрикатов и выходом готовых изделий; (Справочники : п.1,2) - выпекание изделий с соблюдением температурного режима, определение готовности изделий; - оформление поверхности праздничных тортов с использованием различных видов сложных отделочных полуфабрикатов; - оценка качества готовых изделий; 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования, - устного опроса, -письменного опроса, -выполнения самостоятельной работы, -проработки модульных элементов. <p>Оценка результатов практических работ №6, 7, 11-12, практических занятиях №14-17, 24-29 Зачёт по учебной и производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - упаковка и маркировка готовых изделий; (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), - хранение готовых изделий с соблюдением условий и сроков хранения. (Нормативные документы: п.6-10), 	
<p>ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - отмеривание и подготовка сырья по рецептуре; (Справочники : п.1,2) - приготовление мелкоштучных изделий из бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста; (Нормативные документы: п.6, 11), - определение режима выпечки; - оформление и декорирование мелкоштучных изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - определение качества мелкоштучных кондитерских изделий. (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования, - устного опроса, - письменного опроса, - выполнения самостоятельной работы, - проработки модульных элементов. <p>Оценка результатов практических работ №8-10, практических занятиях №18-23 Зачёт по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическое оценивание качества продуктов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - приготовление полуфабрикатов для сложных отделочных полуфабрикатов; (Нормативные документы: п.6, 11), - выполнение работ по оформлению декорированию сложными отделочными полуфабрикатами тематических пирожных и тортов; - определение качества сложных отделочных полуфабрикатов; (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), - упаковка, маркировка, хранение сложных отделочных полуфабрикатов. (Нормативные документы: п.6-10), 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования, - устного опроса, - письменного опроса, - выполнения самостоятельной работы, - проработки модульных элементов. <p>Оценка результатов практических работ №1-2, практических занятиях №1, 2,3,4, Зачёт по учебной и производственной практике</p>
Итоговая аттестация:		<p>Отчёт по учебной практике в виде портфолио. Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

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

компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – объяснение социальной значимости профессии техника технолога; – проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля: <ul style="list-style-type: none"> – активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; – достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения профессиональной задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; – положительные отзывы руководителей
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений; 	производственной практики от предприятий-баз практики <ul style="list-style-type: none"> – выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); – выполнение
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные. 	исследовательской творческой работы <ul style="list-style-type: none"> – участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; – выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение ИКТ в профессиональной деятельности. 	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; – положительные отзывы с производственной практики. 	
ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – проявление ответственности за свою работу; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы. 	

<p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</p> <p>– владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</p>	
<p>ОК9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
профессионального модуля
ПМ.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Изменение № 1 Урок №31-32, 47-50, Пр.р№1-2 стр. 12-13. с 01.09.2015г	
<p>Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ крема «Зефир» и изделий из него, ✓ крема «Суфле», ✓ крема из сыра, сливок ✓ крем «Тирамису» ✓ крем сливочный и его производные ✓ крем «Шарлотт» и его производные ✓ фирменные сливочные кремы ✓ мусс шоколадный, творожный, с различными фондами ✓ рисовальной королевской глазури, ✓ сахарной мастики и изделий из нее, ✓ сырцового марципана и изделий из него, ✓ заварного марципана и изделия из него. 	<p>Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ крема «Зефир» и изделий из него, ✓ крема «Суфле», ✓ крема из сыра, сливок ✓ крем «Тирамису» ✓ крем сливочный и его производные ✓ крем «Шарлотт» и его производные ✓ фирменные сливочные кремы ✓ мусс шоколадный, творожный, с различными фондами ✓ рисовальной королевской глазури, ✓ сахарной мастики и изделий из нее, ✓ сырцового марципана и изделий из него, ✓ заварного марципана и изделия из него. ✓ <i>Королевская глазурь</i> ✓ <i>Шоколад для лепки</i> ✓ <i>Шоколадный ганаш</i>
Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Изменение № 2. Урок №39, 45,46, 53-54, 59-60, 65-66. Пр.р №4,5,6,7стр 12 с 01.09.2015г	
<p>Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов. Технология приготовления сложных холодных закусок из фруктов и ягод. Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов, из мяса, из мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, из птицы, субпродуктов.</p>	<p>✓ Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов. Технология приготовления сложных холодных закусок из фруктов и ягод. Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов, из мяса, из мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, из птицы, субпродуктов.</p> <p>✓ Дополнить ассортимент из вар части</p>
Тема 2.1. Технологическое оборудование, организация подготовки сырья и технология	

приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса.	
Изменение № 3 Урок №85-86, 91-92, 99-100,117-120, 123-124, Пр.р №8-11, стр. 14-15 с 01.09.2015г	
Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной. Технология приготовления сложных холодных мясных блюд: поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках.	Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной. Технология приготовления сложных холодных мясных блюд: поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках. ✓ Дополнить ассортимент из вар части
Тема 2.2.	
Организация подготовки сырья и технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.	
Изменение №4 Урок №158-160. Пр.р. №12. Стр 17 с 01.09.2015г	
Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы: галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком и др.	Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы: галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком. Дополнить ассортимент из вар части
Основание: изменения требований работодателей к выпускникам Подпись лица внесшего изменения – Л.А.Макарова	

Сводно – тематический план
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(для обучающихся на базе среднего и основного общего образования)

№ урока	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Из них		
			Теор.	Практ. занятия	Практ. работы
Раздел 1.	Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	16	8	
Тема 1.1.	Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	12	8	4	
1-2	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2		
3	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	1	1		
4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря кондитерского цеха. Характеристики технологических параметров.	1	1		
5-6	<i>Практическое занятие №1:</i> Изучение устройства и принципа действия машин для замеса, раскатки, взбивания, машин специального назначения.	2		2	
7-8	<i>Практические занятия №2:</i> Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования.	2		2	
9-10	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2		
11	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	1	1		
12	Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	1		
Тема 1.2.	Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	8	4	
13-14	Классификация сырья и его назначение. Товароведная характеристика сырья и правила хранения: мука, крахмал и крахмалосодержащие продукты.	2	2		
15	Товароведная характеристика сырья и правила хранения: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты; жиры и масла..	1	1		
16	Товароведная характеристика сырья и правила хранения: сахар и сахаросодержащие продукты.	1	1		
17	Товароведная характеристика сырья и правила хранения: пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты, красители и пищевые смеси промышленного производства.	1	1		
18	Товароведная характеристика сырья и правила хранения: шоколада, желирующих веществ, разрыхлителей. Правила взаимозаменяемости сырья.	1	1		
19-20	<i>Практическое занятие №3:</i> Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		2	
21-22	<i>Практическое занятие №4:</i> Оценка качества сырья. Работа с ГОСТами.	2		2	
23	Повторительно-обобщающий урок	1	1		
24	Контрольная работа №1	1	1		
Раздел 2.	<i>Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>	32	16	8	8
Тема 2. 1.	<i>Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления</i>	22	10	4	8

25-26	Виды отделочных полуфабрикатов.	2	2		
27-28	Актуальные современные направления и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	2		
29-30	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	2		
31-32	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.	2	2		
33-34	Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	2	2		
35-36	<i>Практическое занятие №5: Решение производственных ситуаций.</i>	2		2	
37-38	<i>Практическое занятие №6: Составление технологических карт и схем изготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</i>	2		2	
39-42	Практическая работа №1: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: кремов, глазурей, мастики и марципана	4			4
43-46	Практическая работа №2: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели и темперированного шоколада.	4			4
47-48	Повторительно-обобщающий урок Контрольная работа за 5 семестр	2	2		
Тема 2.2	Эстетика и дизайн в оформлении сложных мучных и кондитерских изделий	10	6	4	
49-50	Эстетические свойства кондитерских изделий и элементы формирующие их. Особенности декоративного оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2		
51-52	Понятие дизайна. Техника и варианты оформления декорирования мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	2	2		
53-54	<i>Практическое занятие №7:</i> Выполнение упражнений по технике начертания эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2		2	
55-56	<i>Практическое занятие №8:</i> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из марципана.	2		2	
57	Повторительно-обобщающий урок	1	1		
58	Контрольная работа №2	1	1		
Раздел 3.	Приготовление, оформление и реализация сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	14	10	12
Тема 3.1.	<i>Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления</i>	36	14	10	12
59-60	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация и способы замеса теста.	2	2	-	
61-62	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2		
63-64	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.	2	2		
65-66	Технология приготовления фаршей и начинок.	2	2		
67-68	Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.	2	2		
69-70	Технология приготовления праздничного хлеба.	2	2		
71-72	<i>Практическое занятие №9:</i> Решение производственных ситуаций.	2		2	
73-74	<i>Практическое занятие №10:</i> Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		2	
75-78	Практическая работа №3: Приготовление сложных изделий из дрожжевого теста (<i>праздничный хлеб, караваи,</i>).	4			4
79-80	<i>Практическое занятие №11:</i> Составление технологических схем.	2		2	
81-84	Практическая работа №4: Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий (<i>мелкоштучные изделия, фигурная сдоба, плетенки, сдобные булочки с начинками</i>).	4			4
85-86	<i>Практическое занятие №12:</i> Расчёт сырья и составление технологических	2		2	

	карт для изготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.				
87-88	<i>Практическое занятие №13:</i> Решение производственных ситуаций.	2		2	
89-92	Практическая работа №5: Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий (тематические пироги).	4			4
93	Повторительно-обобщающий урок	1	1		
94	Контрольная работа №3	1	1		
Раздел 4	Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	108	48	32	28
Тема 4.1.	Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	26	16	6	4
95-96	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	2	2		
97-98	Технология приготовления бисквитного полуфабриката.	2	2		
99-100	Технология приготовления песочного и воздушного полуфабрикатов.	2	2		
101-102	Технология приготовления вафельного и заварного полуфабрикатов.	2	2		
103-104	<i>Практическое занятие №14:</i> Расчет пищевой и энергетической полуфабрикатов.	2		2	
105-106	<i>Практическое занятие №15:</i> Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов.	2		2	
107-108	Технология приготовления миндального и медового полуфабрикатов.	2	2		
109-110	Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката	2	2		
111-112	Технология приготовления крошкового и полуфабрикатов на основе промышленных смесей.	2	2		
113-114	Технология приготовления сахарного и тюлипного полуфабрикатов.	2	2		
115-116	<i>Практическое занятие №16:</i> Расчет пищевой и энергетической полуфабрикатов.	2		2	
117-120	Практическая работа №6: Приготовление полуфабрикатов из теста.	4			4
Тема 4.2.	Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	46	16	14	16
121	Ассортимент сложных видов печенья, пряничных изделий и мелкоштучных кондитерских изделий	1	1		
122	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий.	1	1		
123-124	<i>Практическое занятие №17:</i> Выполнение шаблона для приготовления пряничных кондитерских изделий.	2		2	
125-128	Практическая работа №7: Приготовление пряничных кондитерских изделий.	4			4
129-130	Технология приготовления сложных видов печенья.	2	2		
131-132	Технология приготовления маффинов.	2	2		
133-134	<i>Практическое занятие №18:</i> Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) сложного вида печенья.	2		2	
135-136	<i>Практическое занятие №19:</i> Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий (печенье).	2		2	
137-138	<i>Практическое занятие №20:</i> Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные).	2		2	
139-140	<i>Практическое занятие №21:</i> Составление технико-технологических карт на мелкоштучных кондитерских изделиях (печенье, пtifуры).	2		2	
141-144	Практическая работа №8: Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	4			4
145-146	Технология приготовления пирожных на основе бисквитного полуфабриката	2	2		
147-148	Технология приготовления пирожных на основе песочного полуфабриката	2	2		

149-150	технология приготовления пирожных на основе слоеного пресного полуфабриката	2	2		
151-152	<i>Практическое занятие №22:</i> Составление технико-технологических карт на мелкоштучных кондитерских изделий (десерты).	2		2	
153-154	Украшение мелкоштучных кондитерских изделий и птифур для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.	2	2		
155-158	Практическая работа №9: Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.(пирожные)	4			4
159-160	<i>Практическое занятие №23:</i> Составление технико-технологических карт на мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные).	2		2	
161-164	Практическая работа №10: Приготовление сложного вида печенья.	4			4
165	Повторительно-обобщающий урок	1	1		
166	Контрольная работа №4	1	1		
Тема 4.3.	Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	36	16	12	8
167-168	Классификация и ассортимент праздничных тортов. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов..	2	2		
169-170	Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.	2	2		
171-172	<i>Практическое занятие №24:</i> Решение производственных ситуаций.	2		2	
173-174	<i>Практическое занятие №25:</i> Техника и варианты декорирования праздничных тортов.	2		2	
175-176	Технология приготовления и оформления праздничных тортов.	2	2		
177-178	Технология приготовления и оформления праздничных тортов.	2	2		
179-180	<i>Практическое занятие №26:</i> Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов	2		2	
181-182	<i>Практическое занятие №27:</i> Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов	2		2	
183-186	Практическая работа №11: Приготовление праздничного торта.	4			4
187-188	Технология приготовления и оформления тематических тортов, фигурного, литерного торта, торта необычной формы.	2	2		
189-190	<i>Практическое занятие №28:</i> Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении тематических тортов.	2		2	
191-194	Практическая работа №12: Приготовление тематического торта.	4			4
195-196	<i>Практическое занятие №29:</i> Оценка качества и требования безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	2		2	
197	Повторительно-обобщающий урок	1	1		
198	Контрольная работа №5	1	1		
199	Итоговое занятие	1			
200	Дифференцированный зачет.	1	1		
	Итого :	200	94	58	48

