

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
« \_\_\_\_\_ »  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_ /  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

СОГЛАСОВАНО  
с педагогическим  
советом колледжа  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
и. о. директора  
ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Е. А.Маркелова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность СПО 19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.  
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования  
19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.

Разработчик:

**Суфиянова А.З., преподаватель**

СОГЛАСОВАНО

/ \_\_\_\_\_ /,

\_\_\_\_\_ И.О.Ф.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.

ПК1.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК1.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК1.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 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 и 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;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

– 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;

– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых 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;

– 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;

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

### **1.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

**всего** – 483 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 231 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 154– часов; самостоятельной работы обучающегося – 77 часа;

Учебной и производственной практики – 108 и 144 часов.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 1.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 1.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 1.4	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.

## 2. 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 4.1 - 4.7	Раздел ПМ 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	231	154	40	0	77	0		
ПК 4.1- 4.7	Производственная практика	252						108	144
	<b>Всего:</b>	<b>483</b>	<b>154</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>144</b>

### 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		154	
<b>Тема 1.1. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>			2-3
	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Классификация теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Дрожжевое безопарное тесто. Изделия из дрожжевого безопарного теста.	2	
	2. Дрожжевое опарное тесто. Изделия из дрожжевого опарного теста. Дрожжевое слоеное тесто. Изделия из дрожжевого слоеного теста.	4	
	3. Ассортимент хлебных изделий. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	4	
	4. Диетические хлебные изделия.	2	
<b>Тема 1.2. Организация процесса контроля качества приготовления продукции производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2-3
	1. Понятие риска в области безопасности продукции производства. Возможные последствия неконтролируемых рисков. Типы наиболее опасных рисков при проведении различных видов работ на предприятиях питания. Важность постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых	4	



		<p>продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях питания. Методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства</p> <p>Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов. Способы контроля соблюдения персоналом личной гигиены.</p> <p>Профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве.</p>		
	2.	<p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственности за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Показатели безопасности продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля.</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за безопасность продукции производства.</p>	4	
<b>Тема 1.3. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>		<b>Содержание</b>	<b>22</b>	2-3
	3.	<p>Основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Основные критерии оценки качества теста, мучных блюд из разных видов</p>	4	

		муки и сложных изделий из теста.		
	4.	Методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: замес, расстойка, порционирование раскатывание, раскатывание/растягивание теста; формовка изделий, отделка изделий, выпечка в форме, выпечка на листах, выпечка на сковороде, охлаждение. Варианты комбинирования различных способов приготовления мучных блюд и изделий из теста. Температурный режим и правила приготовления различных видов мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста	6	
	5.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности при: замесе, расстойке, порционировании, раскатывании, раскатывании/растягивании теста; формовке изделий, отделке изделий, выпечке в форме, выпечке на листах, выпечке на сковороде, охлаждении.	4	
	6.	Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, раскатывания/растягивания теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде. Технология приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы; курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками.	8	
		<b>Лабораторная работа</b>	<b>14</b>	
	1.	Приготовление сдобы обыкновенной. Разработка ассортимента сложных мучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	2.	Приготовление дрожжевой слойки. Оценка качества и безопасности готовой продукции		

	3.	Приготовление праздничной булки с пряностями. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		
	4.	Приготовление каравайчиков. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		
	5.	Приготовление слоенной плетенки. Оценка качества и безопасности готовой продукции		
	6.	Приготовление кулича. Оценка качества и безопасности готовой продукции		
	7.	Приготовление мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста;		
	8.	Приготовление блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы		
	9.	Приготовление хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов		
	10.	Приготовление мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы;		
	11.	Приготовление мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы		
	12.	Приготовление штруделей с фаршами и сладкими начинками.		
<b>Тема 1.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении</b>		<b>Содержание</b>	<b>22</b>	2-3
	1.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству шоколада, используемого для приготовления изделий из шоколада	2	
	2.	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов:	2	

		<p>темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.</p>		
	3.	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: темперировании желтков яиц, варке сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривании взбитого белка, закреплении белка, смягчении массы кремом, взбивании, смешивании, вымешивании, замешивании, отсаживании из кондитерского мешка, подкрашивании, раскатывании, нарезке, выливании в формы, охлаждении, извлечении из формы.</p>	2	
	4.	<p>Техника выполнения действий в соответствии с типом отделочных полуфабрикатов: темперирования желтков яиц, варки сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривания взбитого белка, закрепления белка, смягчения массы кремом, взбивания, смешивания, вымешивания, замешивания, отсаживания из кондитерского мешка, подкрашивания, раскатывания, нарезки, лепки, выливания в формы, извлечения из формы. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: крема «Зефир» и изделий из него, крема «Суфле», крема из сыра, рисовальной королевской глазури, сахарной сырцовой мастики и изделий из нее, сахарной заварной мастики и изделий из нее, молочной мастики и изделий из нее, сырцового марципана и изделий из него, заварного марципана и изделия из него.</p>	4	
	5.	<p>Техника нанесения рисунков на поверхность изделий из мастики и</p>	4	

		марципана. 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.		
	6.	Требования к безопасности хранения заготовок из шоколада. Методы подготовки шоколада и изготовления изделий из него: разогревание на водяной бане, перемешивание, темперирование, смешивание, нанесение рисунка через трафарет, выливание на рисунки из какао-масла, выливание в лед, выливание в формы, выдувание фигурок, лепка фигурок, литье фигурок, сворачивание паутины, нарезка стружкой, шприцевание из корнетика, лакирование изделий, моделирование изделий, охлаждение, извлечение из формы, подсушивание, упаковки. Техника сбора готовых изделий из шоколада в композиции. Температурный и санитарный режим и правила приготовления изделий из шоколада.	4	
	7.	Ассортимент изделий из сахара. Методы приготовления изделий из сахара: варка сахарного сиропа до состояния пробы на карамель, уваривание сиропа, подогревание, смешивание, вымешивание, растягивание, растирание, отсаживание в горячем виде из корнетика, раскатывание, нарезка и вырубка фигурок, выливание в формы, извлечение из формы, выдувание объемных форм, литье фигурок, лепка руками, охлаждение, замораживание, размягчение, подсушивание, окрашивание, сборка заготовок, склеивание деталей.	4	
		<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1.	Разработка технологических карт на крем «Суфле», королевскую глазурь		
	2.	Решение ситуационных задач по приготовлению отделочных полуфабрикатов и подбору инвентаря.		
	3.	Приготовление кремов для отделки сложных кондитерских изделий: крема «Суфле».		
	4.	Приготовление кремов для отделки сложных кондитерских		

		изделий: крема из сыра.		
	5.	Приготовление отделочного полуфабриката из шоколада: рисунки и детали для украшения, шоколадные усики, «паутинка», стружки		
	6.	Раскатывание, нарезка и вырубка фигурок, выливания в формы, вынимания из формы, выдувания объемных форм, литья фигурок, лепки руками, размягчения, окрашивания, сборки заготовок, склеивания деталей		
	7.	Приготовление королевской глазури.		
	8.	Приготовление кандира.		
	9.	Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара (ливная, атласная масса), грильяж и изделия из него.		
	10.	Приготовление мастики сырцово-й и заврной.		
	11.	Приготовление марципана заварного.		
	12.	Органолептическая оценка качества отделочных полуфабрикатов.		
<b>Тема 1.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>		<b>Содержание</b>	<b>48</b>	2-3
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных видов печенья. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных видов печенья с учетом требований техники безопасности при: взбивании, смешивании, измельчении орехов, подогревании ореховой массы; замешивании, заваривании, процеживании, замораживании, размораживании теста, отсаживании теста из кондитерского мешка, раскатывании, выливании теста в формы; выпечке, жарке во фритюре, охлаждении.	2	
	2.	Ассортимент сложных видов печенья. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных видов печенья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных видов печенья.	2	
	3.	Правила замораживания и хранения замороженного теста, используемого для дальнейшего приготовления сложных видов печенья. Правила размораживания замороженного теста для	2	

		сложных видов печенья. Основные критерии оценки качества теста и готовых сложных видов печенья. Примерные нормы выхода сложных видов печенья.		
	4.	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, жарка во фритюре, охлаждение.	4	
	5.	Технология приготовления начинок для печенья: фруктово-ягодных, молочно - карамельных, шоколадных, ореховых. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных видов печенья.	10	
	6.	Варианты комбинирования различных способов приготовления печенья. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных видов печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных видов печенья.	6	
	7.	<b>Техника выполнения действий в соответствии с типом теста: взбивания, смешивания, измельчения орехов, подогревания ореховой массы; замешивания, заваривания, процеживания теста, отсаживания теста из кондитерского мешка, раскатывания теста, выливание теста в формы; формования изделий руками, выпечки, жарки во фритюре.</b>	2	
	8.	Технология приготовления сложных видов печенья: «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. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных видов печенья. Техника оформления сложных видов печенья. Варианты формовки и оформления сложных видов печенья. Требования к безопасности хранения сложных видов печенья, предназначенных для последующего использования. Варианты формовки и оформления сложных видов печенья. Требования к безопасности хранения сложных видов печенья, предназначенных для последующего использования.	8	
	9.	Техника оформления кондитерских изделий и десертов сложными	2	

		отделочными полуфабрикатами. Варианты оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами. Основные предпочтения и технологии приготовления печенья у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления печенья		
	10.	Ассортимент праздничных тортов. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия технологическим требованиям к приготовлению праздничных тортов. Требования к качеству праздничных тортов.	2	
	11.	Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Техника выполнения действий в соответствии с типом выпечных и отделочных полуфабрикатов: разрезания, намазывания, склеивания пластов, отсаживания из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещения украшений, отделки контурно-рельефной, отделки верха, боковых поверхностей и краев торта, упаковки.	2	
	12.	Технология приготовления и оформления праздничных тортов: торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб- соль»), торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт «Тусок с грибами» и другие).	4	
	13.	Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных тортов. Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	2	
		<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>14</b>	
	1.	Решение ситуационных задач по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и подбору инвентаря.		
	2.	Разработка технологических карт на изделия торт «День рождения», «Свадебный»		
	3.	Приготовление и оформление мелкоштучных изделий:		



		корзиночки ромовые, тарталетки с кремом ганаш		
	4.	Приготовление и оформление мелкоштучных изделий с суфле апельсиновым, муссом сырным.		
	5.	Приготовление и оформление воздушно - орехового теста и изделий из него: печенье «Меренги».		
	6.	Приготовление и оформление изделий из миндального теста: печенье «Миндальное»		
	7.	Приготовление бисквитного теста для сложных кондитерских изделий. Приготовление бисквита «Джоконда».		
	8.	Приготовление и оформление сложных видов печенья: «сигареты» из теста тюлиппного, несладкое печенье, соленые и мелкоштучные изделия.		
	9.	Приготовление и оформление праздничных тортов: торт «День рождения». Оценивание качества и безопасности готовой продукции		
	10.	Приготовление и оформление праздничных тортов: торт «Свадебный». Оценивание качества и безопасности готовой продукции		
		<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			<b>77</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<p>Реферат на тему: «Актуальность направления в приготовлении сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий»;</p> <p>«Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Схема: «Пищевые добавки при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»;</p> <p>«Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него».</p> <p>Доклад на тему: «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий»; «Отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба»; «Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Таблица: «Дефекты изделий из теста, их причины и способы предупреждения».</p>				
<b>Учебная практика</b>			<b>108</b>	
<b>Виды работ</b>				
Органолептическая оценка качества продуктов; принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;				

<p>выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;  выбор вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;  применение коммуникативных умений;  выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;  определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b>  Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбор вида теста и способа формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря  Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении.  Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Выбор вида теста и способа формовки. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.  Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Определение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий.  Оценивание качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>144</p>	
<p><b>Всего:</b></p>	<p>483</p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

#### Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, документ-камера, интерактивная доска с встроенным проектором, громкоговоритель.

Оборудование: учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха:

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- холодильник;
- электроплиты;
- электрофритюрница;
- производственные столы – 8 шт.;
- весы настольные электронные;
- тестомесильная машина;
- СВЧ печь,
- электровафельница;
- вытяжка;
- Шкаф закрытый с антресолю – 1 шт.
- Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.
- Шкаф для документов закрытый – 1 шт.
- Стол производственный – 8 шт.
- Мясорубка KENWOOD – 1 шт.
- Стол пластиковый белый – 1 шт.
- Стол письменный – 1 шт.
- Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.
- Ванна 1 секц. – 1 шт.
- Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.
- Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.
- Шкаф закрытый с антресолю – 1 шт.
- Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.
- Шкаф для документов закрытый – 1 шт.
- Мясорубка KENWOOD – 1 шт.
- Стол пластиковый белый – 1 шт.
- Стол письменный – 1 шт.
- Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.
- Ванна 1 секц. – 1 шт.
- Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.
- Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.

Полка для досок ПКД - 600– 1 шт.  
Полка для тарелок ПНК-950 – 1 шт.  
Стол кондитерский СК – 1 шт.  
Стол лабораторный – 1 шт. Стол нержав. стальной – 2 шт.  
Технические средства обучения:

- ноутбук;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.
2. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
3. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
5. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

Дополнительные источники:

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептическая оценка сырья;</li> <li>– организация рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– применение оборудования, инвентаря, посуды приспособлений для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– обоснование выбора и применение способов решения профессиональных задач в соответствии с документацией;</li> <li>– проведение органолептической оценки качества.</li> </ul>	<p>Защита лабораторной работы. Итоговый контроль – комплексная экспертная оценка практических заданий по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептическая оценка сырья;</li> <li>– организация рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>– обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Оценка на практических занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практик. Устный опрос Наблюдение и оценка на практических занятиях</p>

<p>ПК.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептическая оценка сырья;</li> <li>– организация рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Оценка на практически х занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практик. Устный опрос.</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептическая оценка сырья;</li> <li>– организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>	<p>Наблюдение оценка на практически х занятиях и при выполнении работ производственной практике. Устный опрос. Оценка на практически х занятиях, тестирование , устный опрос.</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.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
--	---	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Аналитическая шкала
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-составление плана деятельности; - выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	Модельный ответ, бланк наблюдения за деятельностью
ОК 3. Принимать решения с стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности, оценивает последствия принятых решений;	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Модельный ответ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Аналитическая шкала
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-участвует в групповом обсуждении; -высказывается в соответствии с заданным вопросом; аргументировано, отвергает или принимает идеи; - соблюдает нормы публичной речи;	Бланк наблюдения за деятельностью



	- использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполненных заданий.	-оценивает последствия принятых решений; - проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски; анализирует риски и обосновывает достижимость цели;	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- называет последствия принятых решений; -предлагает пути по их преодолению, избеганию в дальнейшей деятельности; -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи;	Аналитическая шкала
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей; -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности;	Бланк наблюдения за деятельностью, аналитическая шкала