

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «Южный аграрный  
техникум»  
О.В.Ванева  
Приказ № 9/17 от 08.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

*название профессионального модуля*



## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 3    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 7    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 8    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | 27   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 29   |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программа

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» может быть использована при освоении специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. 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 обучающихся 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 технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,

- мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 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 изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

Всего – 543сов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 363 часа,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 242 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 121 час;

Учебная и производственная практика – 108 часов.

Производственная практика – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код     | Наименование результата обучения   |
|---------|--|
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.   |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  |
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, 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 её 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

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля *  | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |  |   | Практика       |  |  |
|-----------------------------------|---|--|---|--|---|--|---|----------------|--|--|
|                                   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося, часов |   | Учебная, часов | Производственная (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                            | Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.              | 113  | 80  | 38   | -                                       | 15   | -                                       | 18             | *  |  |
| ПК 4.2                            | Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.        | 120  | 66  | 30   | -                                       | 36   | -                                       | 18             | *  |  |
| ПК 4.3                            | Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.                               | 91   | 44  | 18   | -                                       | 35   | -                                       | 36             | *  |  |
| ПК 4.4                            | Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | 111  | 52  | 30   | -                                       | 35   | -                                       | 36             | *  |  |
|                                   | Производственная практика (по профилю специальности), часов   | 144  |   |  |   |  |   |                | 72   |  |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>579</b>   | <b>242</b>  | <b>116</b>   |   | <b>121</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, самостоятельные работы обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)                            | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| <b>ПМ 04.</b><br><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</b>            |  | <b>579</b>  |                  |
| МДК 04.01.<br>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  |  | <b>363</b>  |                  |
| <b>Раздел 1.</b><br><b>Организация приготовления сдобных хлебобулочных изделий.</b>   |  | <b>75</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>1</b>    | 2                |
|   | 1. <b>Правовые, санитарные, технические нормы охраны труда.</b> Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.     | 1           |                  |
| <b>Тема 1.2</b><br>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сдобных | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    |                  |
|   | 1. <b>Просеиватели.</b> Назначение, виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации.  | 1           |                  |
|   | 2. <b>Тестомесильные и тестораскаточные машины.</b> Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин | 1           |                  |

|  |                                      |  |          |
|--|--------------------------------------|--|----------|
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                               |                                      | зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами.<br>Назначение и принцип действия тестораскаточных машин.<br>Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточными машинами. |          |
|  | 3.                                   | <b>Тестоформирующее оборудование.</b> Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами.   | 1        |
|  | 4.                                   | <b>Отсадочные машины, дозаторы крема.</b> Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности при работе.  | 1        |
|  | <b>Практическое занятие.</b>         |  | <b>2</b> |
|  | 1.                                   | Определение производительности технологического оборудования.  | 2        |
|  | <b>Контрольная работа №1.</b>        |  | <b>2</b> |
|  | 1.                                   | Оборудование кондитерского цеха  | 2        |
| Тема 1.3.<br>Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>4</b> |
|  | 1.                                   | <b>Организация кондитерского цеха .</b> Основные понятия, термины и определения.   | 1        |
|  | 3.                                   | <b>Оснащение рабочих мест для разделки теста.</b> Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха.  | 1        |
|  | 4.                                   | <b>Основные виды производственного оборудования.</b> Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.   | 1        |
|  | 4.                                   | <b>Организация труда в кондитерском цехе.</b> Организация труда в цехе мучных изделий. Расчет численности работников. Основы охраны труда и безопасности труда в кондитерском цехе.  | 1        |
|  | <b>Практическое занятие.</b>         |  | <b>6</b> |
|  | 1.                                   | Составление производственной программы или плана-меню цеха   | 2        |

|  |                                      |   |          |   |
|--|--------------------------------------|---|----------|---|
|  |                                      | мучных изделий  |          |   |
|  | 2.                                   | Организация труда в кондитерском и мучном цехе  | 2        |   |
|  | 3.                                   | Расчет численности рабочих.   | 2        |   |
|  | <b>Контрольная работа №2.</b>        |   | <b>2</b> | 3 |
|  | 1.                                   | «Организация работы цеха мучных изделий».   | 2        |   |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Дополнительные виды сырья. | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>6</b> | 2 |
|  | 1.                                   | <b>Подготовка основного сырья к производству мучных изделий.</b> Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении  | 1        |   |
|  | 2.                                   | <b>Требования к качеству.</b> Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий   | 1        |   |
|  | 3.                                   | <b>Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий,</b> требования к качеству. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | 1        |   |
|  | 4.                                   | <b>Подготовка сырья к производству.</b> Подготовка к производству муки и крахмала, сахара и его заменителей. Оценка качества сырья. Правила подготовки к использованию крахмала, сахара, меда, патоки, инвертного сиропа.   | 1        |   |
|  | 5.                                   | <b>Подготовка сырья к производству.</b> Подготовка к производству яичных, молочных и жировых продуктов. Определение свежести яиц. Правила подготовки яичных продуктов – меланж, яичный порошок, сухой яичные белок; молочных продуктов- молока свежего, сухого, сгущенного, сливок, сметаны, творога; масло сливочного, маргарина, жиров для жарки. | 1        |   |

|   |                                      |   |          |
|---|--------------------------------------|---|----------|
|   | 6.                                   | <b>Подготовка сырья к производству.</b> Подготовка к использованию рыхлителей теста, пряностей, вкусовых продуктов и желирующих веществ.<br>Ассортимент и виды рыхлителей, пряностей, вкусовых продуктов, желирующих веществ и правила их подготовки к использованию. | 1        |
|   | <b>Практическое занятие.</b>         |   | <b>6</b> |
|   | 1.                                   | Заполнение таблиц: «Показатели пшеничной муки», «Подготовка и использование различных продуктов в кондитерском производстве»  | 4        |
|   | 2.                                   | Анализ качества используемых продуктов.   | 2        |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>6</b> |
|   | 1.                                   | Проведение органолептического анализа муки.   | 2        |
|   | 2.                                   | Проведение органолептической оценки качества яиц, молока и пищевых жиров.   | 2        |
|   | 3.                                   | Подготовка к использованию сахара и меда  | 2        |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>5</b> |
|   | 1.                                   | <b>Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b>  | 1        |
|   | 2.                                   | <b>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий (рогалик ореховый, ромовая баба и др.) и праздничных тортов.</b>  | 1        |
|   | 3.                                   | <b>Определение количества используемого сырья.</b> Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  | 1        |
|   | 4.                                   | <b>Требования к качеству продуктов.</b> Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  | 1        |
|   | 5.                                   | <b>Требования к качеству готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b>  | 1        |
|   | <b>Практическое занятие.</b>         |   | <b>4</b> |
|   | 1.                                   | Составление схем и технологических карт на сложные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб.  | 2        |

|   |                                      |   |          |
|---|--------------------------------------|---|----------|
|   | 2.                                   | Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  | 2        |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления. | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>3</b> |
|   | 1.                                   | <b>Виды теста.</b> Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. | 1        |
|   | 2.                                   | <b>Способы разрыхления теста.</b> Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий.  | 1        |
|   | 3.                                   | <b>Процессы, происходящие при разрыхлении теста.</b>  | 1        |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>4</b> |
|   | 1.                                   | Технологический процесс приготовления мучных изделий.   | 2        |
|   | 2.                                   | Расчет расхода сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба   | 2        |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Тепловая обработка мучных кондитерских изделий.                     | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>5</b> |
|   | 1.                                   | <b>Выпечка кондитерских изделий</b><br>Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста.   | 1        |
|   | 2.                                   | Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий.   | 1        |
|   | 3.                                   | Химические, биохимические, микробиологические, физические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки.  | 1        |
|   | 4.                                   | Температурные режимы тепловой обработки изделий.  | 1        |
|   | 5.                                   | Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.   | 1        |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>2</b> |
|   | 1.                                   | Технологические процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке.  | 2        |
|   | <b>Практическое занятие.</b>         |   | <b>2</b> |
|   | 1.                                   | Решение задач по приготовлению сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | 2        |
| <b>Тема 1.8.</b><br>Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного        | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>3</b> |
|   | 1.                                   | <b>Способы определения качества готовых изделий.</b><br>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.  | 1        |

|   |  |  |          |   |
|---|--|--|----------|---|
| хлеба   | 2.   | <b>Технология приготовления изделий.</b> Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.       | 1        |   |
|   | 3.   | <b>Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.</b><br>Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 1        |   |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>  |  | <b>6</b> |   |
|   | 1.   | Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  | 2        |   |
|   | 2.   | Выбор вида теста и способов формовки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и приготовление изделий.   | 2        |   |
|   | 3.   | Основные критерии оценки качества теста.   | 2        |   |
|   | <b>Контрольная работа №3.</b>  |  | <b>2</b> |   |
|   | 1.   | «Сущность процессов, происходящих при замесе теста».   | 2        |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Составление опорного конспекта по теме: «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания».<br>2. Подготовить доклад на тему «Ассортимент и технология подготовки кондитерского сырья к использованию».<br>3. Описать оборудование, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления дрожжевого теста.<br>4. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба». |  | <b>15</b>  | 3        |   |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>   |  | <b>66</b>  |          |   |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов   |  | <b>Содержание учебного материала.</b>  | <b>4</b> | 2 |
| 1.  | <b>Описание используемого сырья.</b><br>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. | 1  |          |   |

|   |                              |   |          |
|---|------------------------------|---|----------|
|   | 2.                           | <b>Дополнительные ингредиенты.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.                      | 1        |
|   | 3.                           | <b>Сочетание дополнительных ингредиентов.</b> Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов.                        | 1        |
|   | 4.                           | <b>Определение качества основных и дополнительных продуктов.</b><br>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. | 1        |
|   | <b>Практическое занятие.</b> |   | <b>4</b> |
|   | 1.                           | Определение качества основных и дополнительных продуктов.   | 2        |
|   | 2.                           | Заполнение таблицы «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами»  | 2        |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий | <b>Содержание</b>            |   | <b>9</b> |
|   | 1.                           | <b>Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</b>  | 1        |
|   | 2.                           | <b>Методы приготовления сложных праздничных тортов.</b>   | 1        |
|   | 3.                           | <b>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</b>  | 1        |
|   | 4.                           | <b>Виды оформления кондитерских изделий.</b>  | 1        |
|   | 5.                           | <b>Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</b>  | 1        |
|   | 6.                           | <b>Особенности отдельных видов тортов.</b><br>Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного  | 1        |

|   |                                      |   |           |   |
|---|--------------------------------------|---|-----------|---|
|   |                                      | полуфабриката, сложности изготовления.  |           |   |
|   | 7.                                   | <b>Особенности отдельных видов тортов.</b><br>Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке. Торты банкетные и фирменные, их особенности.  | 1         |   |
|   | 8.                                   | <b>Виды технологического и производственного оборудования.</b><br>Взбивальные машины: виды и их назначение.   |           |   |
|   | 9.                                   | <b>Виды технологического производственного инвентаря;</b> виды производственного инвентаря: венчики, формы для выпекания и их безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  | 2         |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>          |   | <b>6</b>  |   |
|   | 1.                                   | Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий.  | 2         |   |
|   | 2.                                   | Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий.  | 2         |   |
|   | 3.                                   | Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.   | 2         |   |
|   | <b>Контрольная работа №4.</b>        |   | <b>2</b>  | 3 |
|   | 1.                                   | Контрольные вопросы и составление технологических схем  | 2         |   |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>11</b> | 2 |
|   | 1.                                   | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов.</b><br>Ассортимент бисквитных. Торты банкетные и фирменные, их особенности. Торты низкокалорийные.<br>Торты: «Прага», «Абрикотин», «Полет», «Ярославна», «Киевский», «Свадебный», «Безе» и др. | 1         |   |
|   | 2.                                   | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов.</b><br>Ассортимент бисквитных тортов.  | 1         |   |
|   | 3.                                   | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов.</b><br>Ассортимент песочных тортов.  | 1         |   |



|                              |   |          |
|------------------------------|---|----------|
| 4.                           | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделки тортов.</b><br>Ассортимент слоеных тортов.   | 1        |
| 5.                           | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделки тортов.</b><br>Ассортимент воздушных тортов. Торты низкокалорийные.  | 1        |
| 6.                           | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделки тортов.</b><br>Торты банкетные и фирменные, их особенности.  | 1        |
| 7.                           | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделки тортов.</b><br>Ассортимент миндальных тортов.  | 1        |
| 8.                           | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделки тортов.</b><br>Ассортимент , комбинированных тортов.   | 1        |
| 9.                           | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделки тортов.</b><br>Ассортимент , крошковых тортов.   | 1        |
| 10.                          | <b>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделки тортов.</b><br>Ассортимент , сложных мучных кондитерских изделий.  | 1        |
| 11.                          | <b>Требования к качеству тортов.</b><br>Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия и сроки реализации тортов.<br>Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.<br>Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий | 1        |
| <b>Практическое занятие.</b> |   | <b>4</b> |
| 1.                           | Расчет расхода сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  | 2        |
| 2.                           | Составление технологических карт.   | 2        |

|  |  |                                      |
|--|--|--------------------------------------|
|  | <b>Лабораторная работа.</b>  | <b>2</b>                             |
|  | 1. Технологический процесс приготовления тортов.   | 2                                    |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>                             |
|  | 1. <b>Способы определения готовности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b><br>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, требования к безопасности хранения сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | 1                                    |
|  | 2. <b>Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами  | 1                                    |
|  | <b>Практическое занятие.</b>   | <b>6</b>                             |
|  | 1. Составление схем и технологических карт для приготовления сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.   | 2                                    |
|  | 2. Решение задач.  | 2                                    |
|  | 3. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.   | 2                                    |
|  | <b>Лабораторная работа.</b>  | <b>4</b>                             |
|  | 1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий, тортов.   | 2                                    |
|  | 2. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  | 2                                    |
|  | <b>Тема 2.5.</b><br>Технологический процесс приготовления и оформления изделий пониженной калорийности.  | <b>Содержание учебного материала</b> |
| 1. <b>Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.</b>   |  | 1                                    |
| 2. <b>Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных.</b>   |  | 1                                    |
| 3. <b>Правила хранения и требования к качеству.</b> Пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним, транспортирование изделий пониженной калорийности. |  | 1                                    |

|   |                               |   |           |   |
|---|-------------------------------|---|-----------|---|
|   | 4.                            | <b>Технология приготовления и рецептуры изделий пониженной калорийности.</b> Правила и особенности приготовления изделий с отварными протертыми овощами : булочка «Розовая», пирог бисквитный «Свежесть». | 1         |   |
|   | 5.                            | <b>Технология приготовления и рецептуры изделий пониженной калорийности</b> рулетов и пирогов: рулет яблочный, пирог «Осенний».   | 1         |   |
|   | 6.                            | <b>Технология приготовления и рецептуры изделий пониженной калорийности</b> торт «Слива», пирожное «Фантазия»; с низким содержанием жира: торт «Шоколадно-апельсиновый», пирог творожный с ягодами.       | 1         |   |
|   | <b>Практическое занятие.</b>  |   | <b>4</b>  |   |
|   | 1.                            | Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции   | 2         |   |
|   | 2.                            | Расчет расхода сырья для приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | 2         |   |
|   | <b>Контрольная работа №5.</b> |   | <b>2</b>  | 3 |
|   | 1.                            | Контрольные вопросы и составление технологических схем приготовления изделий с пониженной калорийности.   | 2         |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |                               |   | <b>36</b> |   |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
| <p>1.Описать оборудование, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.</p> <p>2.Подготовка доклада на тему: «Изделия из вафельного теста».</p> <p>3.Описать последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста.</p> <p>4.Подготовка реферата на тему: «Особенности приготовления песочного теста»</p> <p>5.Подготовить презентацию на тему: «Особенности приготовления бисквитного теста и изделий из него».</p> <p>6.Составление опорного конспекта по теме: « Приготовление заварного теста и изделий из него».</p> <p>7. Составление технологической схемы приготовления слоеного теста.</p> <p>8.Описать оборудование, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления воздушного теста и изделий из него.</p> <p>9.Подготовка сообщения на тему: «Особенности приготовления миндального теста».</p> <p>10.Составление опорного конспекта по теме: «Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности».</p> <p>11.Подготовка презентации на тему: «Технологический процесс приготовления и оформления изделий пониженной калорийности».</p> |   |           |   |
| <p><b>Раздел 3.</b><br/><b>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</b></p>   |   | <b>44</b> |   |
| <p><b>Тема 3.1</b><br/>Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1. <b>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</b>        | 1         |   |
|  | 2. <b>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</b>  | 1         |   |
|  | 3. <b>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</b>  | 1         |   |
|  | 4. <b>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</b> | 1         |   |
| <b>Тема 3.2.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  |   |

|  |                   |   |           |
|--|-------------------|---|-----------|
| Правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий                            | 1.                | <b>Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.</b> Технология приготовления пряников. Выбор вида теста и способов формовки мелкоштучных кондитерских изделий.      | 1         |
|  | 2.                | <b>Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.</b> Технология приготовления печенья. Выбор вида теста и способов формовки мелкоштучных кондитерских изделий.       | 1         |
|  | 3.                | <b>Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.</b> Технология приготовления коврижек. Выбор вида теста и способов формовки мелкоштучных кондитерских изделий.      | 1         |
|  | 4.                | <b>Классификация теста по способу его разрыхления.</b> Химический, механический и физический способ разрыхления.  | 1         |
|  | 5.                | <b>Технологическое оборудование.</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. | 1         |
|  | 6.                | <b>Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.      | 1         |
| <b>Тема 3.3.</b><br>Приготовление и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий. | <b>Содержание</b> |   | <b>12</b> |
|  | 1.                | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент десертных пирожных. Технология и способ приготовления.   | 1         |
|  | 2.                | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент бисквитных пирожных. Технология и способ приготовления.  | 1         |
|  | 3.                | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент песочных пирожных. Технология и способ приготовления.  | 1         |
|  | 4.                | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент слоеных пирожных. Технология и способ приготовления..  | 1         |

|                              |  |          |
|------------------------------|--|----------|
| 5.                           | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент заварных пирожных Технология и способ приготовления..   | 1        |
| 6.                           | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент воздушных пирожных Технология и способ приготовления.   | 1        |
| 7.                           | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент миндально-ореховых пирожных Технология и способ приготовления..   | 1        |
| 8.                           | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент крошковых пирожных Технология и способ приготовления.   | 1        |
| 9.                           | <b>Ассортимент, рецептура мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент низкокалорийных пирожных. Технология и способ приготовления.  | 1        |
| 10.                          | <b>Особенности различных видов мелкоштучных изделий.</b> Виды пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, формы (нарезные и штучные), отделки.  | 1        |
| 11.                          | <b>Способы определения готовности изделий.</b><br>Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий, требования к качеству и хранению мелкоштучных кондитерских изделий.<br>Температурный и санитарный режим, правила приготовления кондитерских изделий | 1        |
| 12.                          | <b>Современные методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</b> Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.   | 1        |
| <b>Лабораторная работа.</b>  |  | <b>6</b> |
| 1.                           | Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из песочного теста.   | 2        |
| 2.                           | Приготовление кондитерских изделий из заварного теста.   | 2        |
| 3.                           | Приготовление кондитерских изделий из заварного теста.   | 2        |
| <b>Практическое занятие.</b> |  | <b>4</b> |
| 1.                           | Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.   | 4        |

|   |                                      |   |          |  |
|---|--------------------------------------|---|----------|--|
| <b>Тема 3.4.</b><br>Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>2</b> |  |
|   | 1.                                   | <b>Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий.</b><br>Требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий и полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных. Виды дефектов, способы устранения, сроки реализации пирожных. Факторы, формирующие качество пирожных. | 2        |  |
|   | <b>Практическое занятие.</b>         |   | <b>2</b> |  |
|   | 1.                                   | Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.  | 2        |  |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>6</b> |  |
|   | 1.                                   | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  | 2        |  |
|   | 2.                                   | Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  | 2        |  |
|   | 3.                                   | Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий.  | 2        |  |
|   | <b>Контрольная работа №6.</b>        |   | <b>2</b> |  |
|   | 1.                                   | Составление схем и технологических карт для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Решение задач.   | 2        |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b>                           |                                      | <b>35</b>   | 3        |  |

|  |  |           |  |          |   |
|--|--|-----------|--|----------|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление опорного конспекта по теме: «Характеристика пирожных и требование к ним».</li> <li>2. Описать, оборудование, посуду и инвентарь, применяемых для приготовления бисквитных пирожных.</li> <li>3. Подготовить презентацию на тему: «Песочные пирожные».</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления слоеных пирожных.</li> <li>5. Составить карточку дефектов слоеных пирожных.</li> <li>6. Описать, требования к качеству заварных пирожных и их хранению.</li> <li>7. Описать, оборудование, посуду и инвентарь, применяемых для приготовления воздушных пирожных.</li> <li>8. Составить технологическую схему (последовательность) приготовления миндальных пирожных.</li> <li>9. Составление опорного конспекта по теме: «Характеристика тортов и требование к ним».</li> <li>10. Подготовить презентацию на тему «Ассортимент бисквитных тортов».</li> <li>11. Составить карточку дефектов песочных тортов.</li> <li>12. Дать характеристику слоеных тортов.</li> <li>13. Подготовить реферат на тему: «Ассортимент миндальных тортов».</li> <li>14. Описать, требования к качеству воздушных тортов и их хранению.</li> </ol> |  |           |  |          |   |
| <p style="text-align: center;"><b>Раздел 4.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</b></p>  |  | <b>57</b> |  |          |   |
| <p style="text-align: center;"><b>Тема 4.1.</b><br/>Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p>  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center; vertical-align: top;">1.</td> <td style="padding-left: 10px;">Дополнительные ингредиенты. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</td> </tr> </table> | 1.        | Дополнительные ингредиенты. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | <b>2</b> | 2 |
| 1.   | Дополнительные ингредиенты. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.   |           |  |          |   |
|  | <p><b>Характеристика основных продуктов.</b> (мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.) Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>  | <b>1</b>  |  |          |   |



|   |                                      |  |          |
|---|--------------------------------------|--|----------|
| <b>Тема 4.2.</b><br>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>2</b> |
|   | 1.                                   | <b>Виды технологического оборудования.</b> Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования: жарочные шкафы, электроплиты, взбивальные. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.  | 1        |
|   | 2.                                   | <b>Виды технологического инвентаря.</b> Выбор технологического производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Виды инвентаря: кондитерские гребенки, корнетики, отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. | 1        |
|   | <b>Практическое занятие.</b>         |  | <b>4</b> |
|   | 1.                                   | Составления схемы процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.  | 2        |
|   | 2.                                   | Заполнение таблицы «Виды оборудования и их назначение»   | 2        |
| <b>Тема 4.3.</b><br>Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов  | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>1</b> |
|   | 1.                                   | Технология приготовления сиропов, кандиры и использование их в оформлении тортов и пирожных. Характеристика сиропов, стадии крепости сиропов, технологический пооперационный процесс приготовления сиропа для пропитывания, глазирования, кофейного сиропа, карамели, жженки и кандиры. Варианты оформления фигурок из кандиры.  | 1        |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>          |  | <b>2</b> |
|   | 1.                                   | Приготовление сиропов различной крепости.  | 1        |
|   | 2.                                   | Определение плотности сиропа от содержания сахара (подслащенная вода, сладкая вода, сироп слабый, средний, крепкий; нитка тонкая, средняя, толстая; шарик слабый, средний,   | 1        |

|                                      |   |          |
|--------------------------------------|---|----------|
|                                      | крепкий).   |          |
| <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>4</b> |
| 1.                                   | <b>Технология приготовления помады и использование ее в оформлении тортов и пирожных.</b>   | 1        |
| 2.                                   | <b>Характеристика и рецептуры помады.</b> Ассортимент, технологический пооперационный процесс приготовления помады сахарной, шоколадной, молочной. Глазирование, нанесение рисунков на кондитерские изделия помадой   | 1        |
| 3.                                   | <b>Технология приготовления фруктовой начинки и желе и использование их в оформлении тортов и пирожных.</b>   | 1        |
| 4.                                   | <b>Характеристика и рецептуры фруктовой начинки и желе.</b> Технологический пооперационный процесс приготовления желе нарезного, многослойного, мраморного и мозаичного. Использование желе в кондитерском производстве. Варианты и способы оформления.                                   | 1        |
| <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>2</b> |
| 1.                                   | Приготовление желе. Покрытие не застывшее желе на поверхность кондитерских изделий. Вырубка выемками украшений из застывшего желе.  | 2        |
| <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>1</b> |
| 1.                                   | Технология приготовления фруктово - рисовальной массы, глазури, карамели использование их в оформлении тортов и пирожных. Технологический пооперационный процесс приготовления фруктово-рисовальной массы, карамели (варка сиропа, охлаждение, окрашивание), сырцовой и заварной глазури. | 1        |
| <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>4</b> |
| 1.                                   | Приготовление глазури. Изготовление украшений из глазури с помощью шаблонов. Нанесение на кондитерские изделия рисунков или надписей из шоколада с помощью корнетика.   | 4        |
| <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>2</b> |
| 1.                                   | <b>Технология приготовления марципана.</b> Использование его в оформлении тортов и пирожных. Технологический пооперационный процесс приготовления Приготовление густого   | 1        |

|   |                                      |   |           |
|---|--------------------------------------|---|-----------|
|   |                                      | марципана сырцовым и заварным способом и жидкого марципана.   |           |
|   | 2.                                   | <b>Технология приготовления сахарной мастики.</b> Использование ее в оформлении тортов и пирожных. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной сырцовой мастики, молочной мастики и заварной мастики. | 1         |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>10</b> |
|   | 1.                                   | Приготовление сахарной мастики.   | 4         |
|   | 2.                                   | Покрытие изделий мастикой.  | 2         |
|   | 3.                                   | Варианты оформления кондитерских изделий мастикой.  | 4         |
| <b>Тема 4.4.</b><br>Технология приготовления кремов и смесей и использование их в оформлении тортов и пирожных. | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>2</b>  |
|   | 1.                                   | <b>Технология приготовления сливочного крема.</b> Технология приготовления и рецептуры сливочных кремов использование их в оформлении тортов и пирожных.  | 1         |
|   | 2.                                   | <b>Характеристика и ассортимент сливочных кремов.</b> Технологический пооперационный процесс приготовления крема сливочного основного, с какао, крема кофейного, «Нового», крема «Шарлотт», крема «Гляссе».             | 1         |
|   | <b>Лабораторная работа.</b>          |   | <b>4</b>  |
|   | 1.                                   | Приготовление сливочного крема «Основного».   | 2         |
|   | 2.                                   | Варианты оформления кондитерских изделий сливочным кремом.  | 2         |
|   | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>4</b>  |
|   | 1.                                   | <b>Технология приготовления белкового крема.</b> Технология приготовления и рецептуры белковых кремов использование их в оформлении тортов и пирожных.  | 1         |
|   | 2.                                   | <b>Характеристика белковых кремов.</b> Технологический пооперационный процесс приготовления крема белкового заварного, белкового на агаре, крема «Зефир».   | 1         |
|   | 3.                                   | <b>Технология приготовления заварного крема.</b> Технология приготовления и рецептуры заварного кремов использование их в оформлении тортов и пирожных.   | 1         |
|   | 4.                                   | <b>Характеристика заварного крема.</b> Технология приготовления и рецептуры заварных кремов использование их в оформлении тортов и пирожных. Технологический пооперационный процесс                                     | 1         |

|    |   |           |   |
|----|---|-----------|---|
|    | приготовления крема заварного ванильного.   |           |   |
|    | <b>Лабораторная работа.</b>   | <b>4</b>  |   |
| 1. | Приготовление заварного крема.  | 2         |   |
| 2. | Варианты оформления кондитерских изделий заварным кремом.   | 2         |   |
|    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  |   |
| 1. | <b>Технология приготовления крема из сливок.</b> Технология приготовления крема из сливок, на сливках использование их в оформлении тортов и пирожных.  | 1         |   |
| 2. | <b>Характеристика крема из сливок.</b> Технологический пооперационный процесс приготовления крема из сливок. Особенности использование сливок при приготовлении крема из сливок и на сливках. | 1         |   |
|    | <b>Практическое занятие.</b>  | <b>5</b>  |   |
| 1. | Решение производственных задач и составление технологических схем.  | 3         |   |
| 2. | Составление таблицы: «Виды возможного брака кремов и его причины».  | 2         |   |
|    | <b>Контрольная работа №7.</b>   | <b>1</b>  | 3 |
| 1. | Контрольные вопросы и задания по теме: «Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов».   | 1         |   |
|    | Дифференцированный зачет  | <b>1</b>  |   |
|    | <b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b>   | <b>35</b> |   |

|   |     |  |
|---|-----|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление опорного конспекта по теме: «Приготовление сиропов и кондира».</li> <li>2. Описать, оборудование, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления помады основной.</li> <li>3. Подготовка реферата на тему: «Украшения из желе для кондитерских изделий».</li> <li>4. С помощью интернет ресурсов найти варианты оформления кондитерских изделий глазурью, рисовальной массы и карамели.</li> <li>5. Подготовить презентацию на тему: «Оформление кондитерских изделий сахарной мастикой и марципаном».</li> <li>6. Подготовить доклад по теме: «Сливочные крема».</li> <li>7. Составление опорного конспекта по теме: «Способы и варианты приготовления белкового крема».</li> <li>8. Описать, оборудование, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления заварных кремов.</li> <li>9. Подготовка сообщения на тему: «Использование сливок в кондитерском производстве».</li> </ol>   |     |  |
| <p><b>Учебная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b><br/> Инструктаж по технике безопасности. Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br/> Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br/> Производственный инвентарь, инструменты, посуда и технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.<br/> Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.<br/> Приготовление кисло-сладкого хлеба.<br/> Приготовление праздничного хлеба<br/> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.<br/> Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br/> Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов.<br/> Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.<br/> Приготовление изделий из сахара.<br/> Приготовление изделий из шоколада.<br/> Приготовление праздничных тортов.<br/> Приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.<br/> Режимы выпечки, реализации и хранения.<br/> Приготовление сложных видов печенья. Режимы выпечки, реализации и хранения.</p> | 108 |  |

|   |    |  |
|---|----|--|
| <p>Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы.</p> <p>Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений.</p> <p>Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками.</p> <p>Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность.</p>  |    |  |
| <p><b>Производственная практика.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: рогалик ореховый, ромовая баба и др.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления.</p> <p>Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов.</p> <p>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке. Торты: «Прага», «Абрикотин», «Полет», «Ярославна», «Киевский», «Свадебный», «Безе» и др.</p> <p>Торты банкетные и фирменные, их особенности.</p> <p>Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p> | 72 |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технологический процесс Печенье «Листики», печенье «Творожное», печенье «Ромашки», «Меренги», «Воздушно-ореховое».</p> <p>Ассортимент пирожных: бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное, миндально-ореховое, крошковое, десертные, низкокалорийное. Виды пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, формы (нарезные и штучные), отделки.</p> <p>Основные правила, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных различных видов.</p> <p>Приготовление сложных видов печенья. Режимы выпечки, реализации и хранение.</p> <p>Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы.</p> <p>Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений.</p> <p>Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками.</p> <p>Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> |  |  |
|--|--|--|

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Оборудование кондитерского цеха:

- холодильные шкафы, электроплиты, жарочный шкаф, миксер, кондитерские мешки, разделочный стол, формы для выпекания, водонагреватель, муляжи кондитерских изделий, кондитерские листы, кондитерские кисти.

Технические средства обучения:

ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

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

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

***Основные источники:***

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления 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., [16] с. цв. ил. ([http://www.academia-moscow.ru/inet\\_order/](http://www.academia-moscow.ru/inet_order/))

***Дополнительные источники:***

1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова - 3 -е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336с., (16) с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-4813-

2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова - 3 -е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 336с., (16) с. цв. ил.

3. Технология приготовления пищи. Практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – М.: Издательский центр «Академия», 2016-256с.

4. 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.

5. 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.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

***Интернет ресурсы:***

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
- <http://www.restoran.ru>;



-<http://www.povarenok.ru>  
-<http://www.frio.ru> и другие

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК.04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Реализация программы модуля включает обязательную учебную (в объеме 72 часов) и производственную практику (в объеме 144 часа), которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания.

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

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля, 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>  |
|---|---|--|
| <p>ПК 4.1.<br/>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</li> <li>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</li> <li>4. Правильно составляет технологические схемы.</li> <li>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</li> <li>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</li> </ol> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</li> <li>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.</li> </ul> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>ПК 4.2.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</li> <li>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</li> <li>4. Правильно составляет технологические схемы.</li> <li>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</li> <li>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</li> </ol> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:<br/>-при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;<br/>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;<br/>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.</p> |
| <p>ПК 4.3.<br/>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом</li> <li>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления мелкоштучных кондитерских</li> </ol>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:<br/>-при выполнении и</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>изделий, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения мелкоштучных кондитерских изделий, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>11. Правильно оценивает качество мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом.</p> | <p>защите лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.</p>   |
| <p>ПК 4.4.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> | <p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>11. Правильно оценивает качество отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении органолептическим способом.</p> | <p>курсу, экзамена (квалификационного) по 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.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|---|---|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | - активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.   | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;<br>- самооценка эффективности и качества выполнения работ; | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| ОК 3. Принимать   | - рациональное принятие решений в   | Наблюдение и оценка  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов  | достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках                     |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -эффективный поиск необходимой информации;<br>-эффективное использование различных источников, включая электронные   | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | -рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией;<br>-умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами. | Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   | -эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения   | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  | -качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы<br>- проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;                          | наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах                       |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно  | -оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля<br>- планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня                           | -отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| планировать повышение квалификации.  |  |  |
| ОК 9.<br>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | -качественный анализ инноваций в сфере общественного питания | -отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи |