МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«31» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационныйN 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчики:

- Крашенинникова Алла Николаевна, преподаватель

Согласовано:

Директор И.П. Вяткин А.Ю. „Банкет Холл"

/ Вяткин А.Ю /

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**9**
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**18**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**22**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ 04. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Программа ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии кондитера в рамках специальности «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

1.2. Цели и задачи МДК – требования к результатам освоения ПМ

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

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 и готовой продукции;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных изделий, 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, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

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

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

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

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

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы МДК:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов;
- лабораторно - практических работ - 116 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 104часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК

Результатом освоения программы ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является владение знаниями и **первичными** умениями по **приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	*8*
ПК 4.1.	**Раздел 1.** Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	**114**	**84**	**44**	**30**	-	-
ПК 4.4	**Раздел 2.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	**30**	**20**	**8**	**10**	-	-
ПК 4.2 ПК 4.4	**Раздел 3.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий, праздничных тортов	**100**	**70**	**40**	**30**		
ПК 4.3 ПК 4.4	**Раздел 4.** Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	**71**	**36**	**24**	**34**	-	-
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	**36+180**				*36*	***180***
	Всего:	***520***	***210***	***116***	***104***	***36***	***180***

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

3.2. Содержание обучения по МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и мучных кондитерских изделий		40/44/34=118	
Тема 1.1. Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов: муки, крахмала, глюкозы, патоки, саго, сахара и его производных, шоколада, меда, подсластителей, кулинарных и кондитерских жиров, маргарина, масла сливочного и топленого, молока и молочных продуктов, сыров, яиц и продуктов их переработки, вкусовых продуктов, пряностей, плодов и ягод и продуктов их переработки, желирующих веществ, разрыхлителей теста и заквасок, пищевых добавок (пищевых красителей, консервантов, эмульгаторов, загустителей и стабилизаторов консистенции, пищевых ароматизаторов, улучшителей муки, сухих смесей и отделочных полуфабрикатов промышленного производства). Практическая работа № 1. Оценка качества продуктов по органолептическим показателям. Работа с ГОСТами по определению качества продукции. Самостоятельная работа 1. Перспективы развития современного кондитерского производства. 2. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" 3. ГОСТ на продукты Тематика домашних заданий. Проработка материала темы по основной и дополнительной литературе, периодическим изданиям и НД.	8/2/6=16	1 2

Тема 1.2. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	Содержание. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность продуктов. Влияние белков и крахмала муки и других рецептурных компонентов на свойства теста. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования. Практическая работа № 2. Определение технологических свойств продуктов в процессе тестообразования.	4/2/0=6	1 2
Тема 1.3. Организация производства кондитерского цеха	Содержание	8/6/10=24	
	Организация работы хлебобулочного и кондитерского цехов. Состав помещений. Технологический процесс производства мучных и кондитерских изделий. Организация рабочих мест по производству продукции. Механическое и немеханическое, тепловое, холодильное оборудование: характеристика, конструкции, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания и дробления сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста, для формования мучных кондитерских изделий, для отделки изделий, упаковки. Современное оборудование разных фирм, участвующих в производстве продукции, характеристики технологических параметров (лампы для работы с карамелью, прибор для темперирования щоколада и др.) Посуда, производственный инвентарь, инструменты, приспособления: конструктивные особенности (геометрия режущего инструмента), требования к качеству, учет.		1
	Практическая работа № 3. Характеристика современного оборудования для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий. Практическая работа № 4. Характеристика посуды, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений кондитерского цеха. Практическая работа № 5. Характеристика современного оборудования разных фирм по производству пиццы.		2
	Самостоятельная работа. Изучение современного оборудования разных фирм, участвующих в производстве продукции. Составить презентацию «Характеристика оборудования и его технологических параметров».		3
	Тематика домашних заданий Проработка материала темы по основной и дополнительной литературе, периодическим изданиям и НД и каталогам.		2
Тема 1.4. Организация процесса приготовления и приготовление	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Рецептуры. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления слож-	18/34/18= 70	1

сложных хлебобулочных изделий.	ных хлебобулочных изделий. Способы замеса теста: безопарный, опарный и дрожжевое слоеное. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: разведение дрожжей, замешивание сдобного теста на опаре, без опары, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий, требования к их качеству. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий, различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: булочек (в ассортименте), сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, батонов, куличей, хлеба (пшеничного, ржаного, ржано – пшеничного, пшенично-ржаного), хлеба праздничного «Хлеб – соль», «Каравай», булочной мелочи, рулетов, кулебяк, пирогов, кексов, пиццы. Органолептические способы определения степени готовности теста и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Техника и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира.		
	Практическая работа № 6. Расчет рецептур на хлеб и сдобные хлебобулочные изделия.		2
	Практическая работа № 7. Расчет ТТК на праздничный хлеб.		
	Лабораторная работа № 1. Организация процесса приготовления и приготовление хлеба и батонов (ТТК + безопарный способ).		
	Лабораторная работа № 2. Организация процесса приготовления и приготовление куличей и кексов, ромовой баба, рулетов, пирогов(ТТК + опарный способ).		
	Лабораторная работа № 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста (ТТК+ТИ).		
	Лабораторная работа № 4. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста (ТТК +АКТ).		

	Самостоятельная работа. Подготовить фотосессию по ассортименту хлеба и хлебобулочных изделий, выпускаемых на базах практики. Составить ТТК на изделие авторской рецептуры(ТТК).		3
	Лабораторная работа № 5. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого по авторской рецептуре.		2
	Тематика домашних заданий. Проработка материала темы по основной и дополнительной литературе, периодическим изданиям и НД.		2
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов		12/8/10=30	
	Содержание. Ассортимент сложных полуфабрикатов, используемых для и оформления пирожных и тортов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Санитарный режим приготовления отделочных п/ф. Ассортимент отделочных п/ф и способы украшения кондитерских изделий: сиропы, помада, глазурь, желе, карамель, посыпки, фрукты, кремы на сливочном масле и низкокалорийные, заварные, кремы белковые и на сливках и сметане, Кремы комбинированные суфле, зефир, шоколад, карамель, мастика, марципан, белковая и фруктовая рисовальные массы. Органолептические способы определения качества. Требования к качеству готовых изделий. Санитарный режим приготовления отдельных изделий, требования к безопасности хранения.		1
	Лабораторная работа №6. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных п/ф. Лабораторная работа №. №7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных п/ф.	8	2
	Самостоятельная работа Работа с НД. Составление ТТК. Подготовить презентацию «Способы оформления МКИ сложными отделочными п/ф». Подготовка презентации к защите. Освоить приёмы оформления МКИ.		3
	Тематика домашних заданий Проработка материала темы по основной и дополнительной литературе, периодическим изданиям и НД.		2
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		30/40/30=	

		100	
Тема 3. 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий на химических разрыхлителях.	Химический и механический способы разрыхления теста. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного сдобного теста, песочного, пряничного теста(сырцовым и заварным). Рецептура. Способы замеса теста. Методы приготовления и оформления: замешивание с мукой, заваривание муки, взбивание, гашение соды пищевой, раскатывание в пласт определенной толщины, формование выемками, нарезание резцом, ножом, отсаживание, отделка поверхности, выпечка, дополнительная отделка поверхности, охлаждение. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Технология приготовления изделий, температурный режим. Ассортимент изделий, рецептура, варианты оформления, требования к качеству. Виды брака и причины возникновения. Требования к безопасности хранения, упаковке.	10/4/10=24	1
	Лабораторная работа № 8. Организация процесса приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях.		2
Тема 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий без химических разрыхлителей	Организация процесса приготовления и приготовление бисквитного теста и масляного бисквита. Способы замеса теста, температурный режим. Методы приготовления и оформления: подогрев яично - сахарной смеси, взбивание, замешивание с мукой, заполнение форм, размазка теста, отсаживание, выпечка, охлаждение, выстойка, дополнительная отделка поверхности. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Технология приготовления изделий, температурный режим. Ассортимент изделий, рецептура, варианты оформления, требования к качеству. Виды брака и причины возникновения. Требования безопасности хранения, упаковке.	12/12/10= 34	1
	Лабораторная работа № 9. Организация процесса приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей.		2
	Организация процесса приготовления и приготовление заварного, воздушного, воздущно- орехового, пресного слоёного, миндального и крошкового теста. Методы приготовления и оформления: замешивание с мукой, заваривание муки, протирание, взбивание, раскатывание в пласт определенной толщины, слоеобразование, формование выемками, нарезание резцом, ножом, отсаживание, отделка поверхности, выпечка, дополнительная отделка поверхности, охлаждение. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Технология приготовления изделий, температурный режим. Ассортимент изделий, рецептура, варианты оформления, требования к качеству. Виды брака и причины возникновения. Требования к безопасности хранения, упаковке.		1
	Лабораторная работа № 10. Организация процесса приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей.		2

	Самостоятельная работа. Составить ТТК, техническую инструкцию на сложную кондитерскую продукцию по авторской рецептуре. Подготовить рекламный проспект. Освоить технологические приемы приготовления и оформления сложных изделий.		3
Тема 3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных праздничных тортов.	Содержание Актуальные направления в оформлении праздничных тортов Классификация тортов. Основные этапы технологического процесса приготовления тортов. Организация процесса приготовления и приготовление простых и сложных праздничных тортов: бисквитных, песочных, заварных, слоёных, воздушных, крошковых , низкокалорийных и комбинированных. Ассортимент праздничных тортов. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, пропитывание, намазывание и склеивание пластов, грунтовка, отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений и бордюра, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта, глазирование, охлаждение, упаковка. Организация рабочих мест кондитеров по приготовлению тортов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении тортов. Специальный инвентарь для отделки тортов. Технология приготовления и оформления тортов массового спроса на основе различных выпеченных п/ф. Варианты сочетания основных тестовых п/ф и отделочных п/ф для создания гармоничных тортов массового спроса (классические).Технология приготовления тортов низкокалорийных. Органолептические способы определения качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов к тортам. Основные процессы отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов. Санитарный режим приготовления кремовых изделий, отделки кремом. Особенности отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов банкетного исполнения. Способы и приемы отделки тортов банкетного исполнения. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. 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 и другие. Требования к качеству тортов, безопасности и хранению приготовленных к реализации празд-	8/24/10=42	1

	ничных тортов. Особенности подачи банкетных тортов: фигурных, многоярусных, тематических, необычной формы и других заказных. Способы монтажа элементов декора. Выразительные средства композиции и художественной отделки тортов. Теория совместимости продуктов. Специальная ресторанная посуда и инвентарь для подачи сложных кондитерских изделий. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		
	Лабораторная работа № 11.Организация процесса приготовления и приготовление праздничных бисквитных тортов. Лабораторная работа № 12. Организация процесса приготовления и приготовление песочных тортов. Лабораторная работа № 13. Организация процесса приготовления и приготовление слоеных и воздушных тортов. Лабораторная работа № 14. Организация процесса приготовления и приготовление комбинированных низкокалорийных крошковых заварных тортов.		2
	Самостоятельная работа. Составить ТТК на сложный торт(заказной). Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Подобрать оформление для тематических праздничных тортов. Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов. Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции. Подготовить рекламный проспект. Освоить технологические приемы приготовления и оформления изделий.		3
	Тематика домашних заданий. Подобрать выразительные средства композиции для оформления тортов.Проработка материала темы по основной и дополнительной литературе, периодическим изданиям и НД. Проанализировать технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов и тортов для снижения трудоемкости и минимизации отходов.		2
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление е мелкоштучных кондитерских изделий		11/24/31= 66	
Тема 4.1. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных	Содержание		1
	Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий. Классификация. Рецептуры. Организация процесса приготовления и приготовление е мелкоштучных кондитерских изделий: мини - пирожных « Юбилейный набор» (бисквитных, песочных, слоёных, заварных, воздушных, мин-		

кондитерских изделий.	дальных, крошковых), птифур, маффин, макарон, шоколадных конфет. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных изделий из пресного теста (фило, тулипного, сахарного). Методы приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий: замешивание, разрезание, пропитывание, намазывание и склеивание пластов, грунтовка, взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, протирание, замораживание, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы, извлечение из форм, порционирование, формование изделий руками, выпечка, охлаждение, глазирование, дополнительная отделка поверхности, упаковка. Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий. Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия для подачи. Украшать мелкоштучные кондитерские изделия для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.		
	Лабораторные работы №15. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных « Десертный набор». Лабораторные работы №16. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий Лабораторные работы№17. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из пресного теста. Лабораторные работы» №18. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (авторская рецептура).		2
	Самостоятельная работа Самостоятельная работа. Работа с НД. Составление ТТК. Подготовить презентацию «Приготовление и оформление пирожных «Десертного набора». Подготовка сообщения для панорамы «Характеристика ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий».Составить ТТК на авторскую выпечку мелкоштучных МКИ.Освоить технологические приемы приготовления и оформления.		3
	Тематика домашних заданий Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий.		3
	Зачет дифференцированный	1	
	всего	94/116/104= 314	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ предполагает наличие учебных кабинетов:

№	Наименование кабинетов
3.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания
4.	Кабинет товароведения и экспертизы качества товаров
5.	Кабинет технологий и организации питания
13.	Кабинет химии, микробиологии, санитарии и гигиены
	Лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)
	Лаборатория технологии приготовления пищи №2 (учебный корпус)
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Актовый зал

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;

доска;

комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;
- нормативно – технологическая документация(национальные стандарты по общественному питанию)

Технические средства обучения: компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры-переностной) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)

производственные столы;

весы электронные;

ванны;

бытовые раковины;

плиты;

электрошкаф ЭШ-2;

пароконвектомат;

пароварка;

фритюрницы;

комби-гриль;

механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки, соковыжималка и др.);

холодильное оборудование;

- производственный инвентарь и инструменты для производства мучных кондитерских изделий;

наплитная и столовая посуда;

сырье, продукты.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Беломестная Н.Н. Доценко Н.В.Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2-х частях. 2 изд, стер. - М.: ИЦ « Академия», 2012.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. М.: ИЦ « Академия», 2012.
3. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства. - М.: ИЦ «Академия», 2013.
4. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. - М.: ИЦ «Академия», 2013.
5. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. - М.: ИЦ «Академия», 2013.
6. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Торты, пирожные, десерты.- М.: ИЦ «Академия», 2013.
7. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб.: «ПРОФИИНФОРМ», 2015.
8. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2012.
9. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. –М.: ИНФРА – М, 2012, 272 с.
10. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. учебник для студентов СПО Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Издательский дом « Академия», 2013.
11. Мартынчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. СПО.- ИЦ « Академия», 2011.
12. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012.
13. Лапшина В.Т. и др.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки, и сдобные булочные изделия. М.: Издательство «Хлеб продинформ"2012.
14. Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производств: учебное пособие для НПО и СПО. - М.: ИРПО, ПрофОбрИздат, 2012.
15. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учеб. Для НП[О. – М.:ИРПО; ИЦ «Академия», 2013.
16. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В., Кондитер. Учебное пособие. Издание 3, дополн. и перераб.- Ростов н/Дону: Феникс, 2012.
17. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В., Кондитер: практические работы. - Ростов н/Дону: Феникс, 2012.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,- М.: ИЦ «Академия», 2015
3. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006
5. Проспекты, каталоги
6. Профессиональные журналы: «Гастроном», «Дело вкуса», «Шеф».,«Питание и общество», «Кондитерское и хлебопекарное производство».
7. Интернет-ресурсы:
8. 1.WWW.GASTRONOM.RU
9. WWW.TALERKA.RU
10. WWW.GURMAN.RU

11. Отечественные журналы:

- «Рестораны и гостиницы» - «Ресторатор» - «Торговое оборудование» - «Ресторанные ведомости» - «Шеф» - «Мир продуктов»	«Гастроном», «Дело вкуса», «Питание и общество» «Кондитерское и хлебопекарное производство».

4.3. Общие требования к организации усвоения ПМ 04. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Обязательным условием проведения учебных занятий по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов и лаборатории технологии приготовления пищи по количеству обучающихся.

Обязательным условием освоения ПМ 04. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоение профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение и организация рабочих мест», «Охрана труда».

После освоения теоретических знаний и лабораторно – практических работ в каждой темы проводится текущий контроль знаний (зачет). После освоения всего курса МДК, учебной и производственной практикам – проводится дифференцированный зачет. По профессиональному модулю экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания».**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении теста, полуфабрикатов из теста, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Соблюдать технологию приготовления мучных блюд из разных видов муки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Соблюдать технологию приготовления и использовать различные способы формовки сложных изделий из теста с фаршами с учетом качества и	Экспертная оценка выполнения расчетов ТТК практического задания и проверка качества сырья в соответствии с ГОСТами. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места и соблюдением т/б в соотв. с инструкцией Наблюдение и экспертная оценка соблюдения технологии приготовления Наблюдение и экспертная оценка овладения технологическими

	требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста с фаршами (время, температура, влажность). Определять органолептическим способом правильность приготовления и выпечки сложных изделий из теста с фаршами и готовность выпечных изделий из теста с фаршами для реализации Оформлять мучные блюда из разных видов муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста , предназначенных для последующего использования.	приемами приготовления продукции. Наблюдение и экспертная оценка установления температурного режима в соотв. с Сан ПиН. Наблюдение и экспертная оценка за проведением органолептической оценки качества в соответствии с ГОСТом Наблюдение и экспертная оценка овладения технологическими приемами оформления продукции в соответствии с выразительными средствами композиции Наблюдение и экспертная оценка обеспечения хранения продукции.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии. постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления продукции	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. дифференцированный зачет
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведе-	

	ния на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложной кулинарной продукции.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления продукции	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		

Лист регистрации изменений

Дополнения и изменения в рабочей программе по ПМ 04. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
на 2016 / 2017учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. В титульном листе: код профессии, наименование ОУ, год составления РП и срок обучения;
2. Изменено количество часов самостоятельной работы - на 105.

2. Откорректирован список литературы и сайтов;

3. Отредактирована самостоятельная работа обучающихся;

4. Внесены в содержание требования документов Профессиональный стандарт на профессии: повар, кондитер, руководитель предприятий питания ,WSR, ХАССП.

Преподаватель _____ /Крашенинникова А.Н.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании методического объединения " _____"_____ 2016г.

Руководитель МО _____ / Крашенинникова А.Н./

Поурочный план по МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Кол-во час.			**Содержание МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
Теор.	Лаб.-практ	Сам.	
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.			
1			Введение.
2			Актуальные направления развития кондитерского производства.
			Тема 1. 1.Характеристика сырья и его качество.
3			Характеристика основного сырья.
4			Характеристика основного сырья.
5			Характеристика дополнительного сырья.
6			Характеристика дополнительного сырья.
7			Пищевые добавки.
8			Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий.
	2		**Практическая работа №1. Определение качества сырья.**
		6	**Самостоятельная работа.** 1. Перспективы развития современного кондитерского производства 2. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. 3. ГОСТ на продукты
			Тема 1. 2. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
9			Влияние белков и крахмала муки на свойства теста.
10			Влияние других рецептурных компонентов на свойства теста и изделий.
11			Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования.
	2		**Практическая работа № 2. Определение технологических свойств продуктов в процессе тестообразования.**
12			**Зачет по теме.**
			Тема 1. 3. Организация производства в кондитерском цехе.
13			Организация труда в кондитерском цехе.
14			Основные этапы технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
15			Оборудование для подготовки сырья к производству.
16			Оборудование для приготовления теста.
17			Оборудование для формования и выпечки мучных кондитерских изделий.
18			Оборудование для отделки изделий. Холодильное и упаковочное оборудование.
19			Производственный инвентарь кондитерского цеха.
20			Оборудование для производства пиццы.
	2		**Практическая работа № 3. Технологический процесс приготовления пиццы.**
	4		**Практическая работа № 4. Технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.**
		10	**Самостоятельная работа.** Изучение современного оборудования разных фирм, участвующих в производстве продукции по каталогам. Составить таблицу «**Характеристика хлебопекарного оборудования и оборудования для производства мучных кондитерских изделий». Подготовка к защите. Работа с НД.**
21			**Зачет по теме.**
22			**Зачет по теме.**
			Тема 1.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
23			Биологический способ разрыхления теста.
24			Способы замеса дрожжевого теста для приготовления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий.
25			Особенности замеса теста на закваскаx.
26			Виды брака изделий из дрожжевого теста.
27			Организация процесса приготовления и приготовление фаршей, начинок и отделочных по-

			луфабрикатов для оформления изделий.
28			Организация процесса приготовления и приготовление хлеба.
29			Организация приготовления и приготовление хлеба с наполнителями.
30			Организация приготовления и приготовление праздничного хлеба и батонов.
	2		**Практическая работа № 5. Расчет рецептур на хлеб и мучных кондитерских изделий.**
	2		**Практическая работа № 6. Расчет ТТК на праздничный хлеб.**
	6		**Лабораторная работа № 1. Организация приготовления и приготовление хлеба и батонов.**
		6	**Самостоятельная работа.Подготовить сообщение «Технология приготовления национального хлеба».Работа с НД.**
31			**Организация приготовления и приготовление куличей, кексов, ромовой баба.**
32			**Организация приготовления и приготовление пирогов, кулебяк, рулетов пиццы.**
	6		**Лабораторная работа № 2. Организация приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста.**
33			Организация приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста.
34			Организация приготовления и приготовление сдобных изделий из дрожжевого теста..
35			Организация приготовления и приготовление низкокалорийных изделий из дрожжевого теста.
36			Организация приготовления и приготовление жареных изделий из дрожжевого теста.
	6		**Лабораторная работа № 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста.**
		6	**Самостоятельная работа. Работа с НД. Подготовить ТИ на приготовление сложной продукции из дрожжевого теста.**
37			Организация приготовления и приготовление слоеного дрожжевого теста.
38			Организация приготовления и приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.
	6		**Лабораторная работа № 4. Организация приготовления и приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.**
		6	**Самостоятельная работа. Подготовить сообщение «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий на базах практики». Работа с НД: составить ТТК и ТИ на приготовление изделия (по авторской рецептуре).**
	6		**Лабораторная работа № 5. Организация приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста по авторской рецептуре.**
39			**Зачет по теме.**
40			**Зачет по теме.**
40	44	34	
Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.			
41			Организация приготовления и приготовление сиропов.
42			Организация приготовления и приготовление помады.
43			Организация приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов: фрукты, желе, фруктовая рисовальная масса, посыпки.
44			Организация процесса приготовления и приготовление кремов на сливочном масле, со сливками, на сметане.
45			Организация приготовления и приготовление глазури.
46			Организация приготовления и приготовление сложных кремов.
	4		**Лабораторная работа № 6. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.**
47			Организация приготовления и приготовление мастики.
48			Организация приготовления и приготовление марципана.
49			Организация приготовления и приготовление украшений из шоколада.
50			Организация приготовления и приготовление украшений из карамели.
	4		**Лабораторная работа № 7. Организация приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.**
		10	**Самостоятельная работа. Подготовить презентацию «Способы оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами». Освоить технологические приемы оформления мучных кондитерских изделий. Работа с НД.**
51			**Зачет по теме.**
52			**Зачет по теме.**

Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничных тортов.			
			Тема 3.1. Организация приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий на химических разрыхлителях.
53			Химический и механический способы разрыхления теста.
54			Организация приготовления и приготовление пресного сдобного теста.
55			Организация приготовления и приготовление изделий из пресного сдобного теста.
56			Организация приготовления и приготовление песочного теста.
57			Организация приготовления и приготовление изделий из песочного теста.
58			Организация приготовления и приготовление изделий из песочного теста.
59			Организация приготовления и приготовление пряничного теста сырцовым способом.
60			Организация приготовления и приготовление пряничного теста заварным способом.
61			Организация приготовления и приготовление изделий из пряничного теста.
	4		**Лабораторная работа № 8. Организация приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях.**
		10	**Самостоятельная работа. Подготовить презентацию «Характеристика сложных изделий из теста на химических разрыхлителях». Освоить технологические приемы приготовления и оформления изделий на химических разрыхлителях». Работа с НД.**
62			**Зачет по теме.**
			Тема 3.2. Организация приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий без химических разрыхлителей.
63			Организация приготовления и приготовление бисквитного теста горячим способом.
64			Организация приготовления и приготовление бисквитного теста холодным способом.
65			Организация приготовления и приготовление изделий из бисквитного теста.
66			Организация приготовления и приготовление изделий из масляного бисквита.
	6		**Лабораторная работа № 9. Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей.**
67			Организация приготовления и приготовление заварного теста и изделий из него.
68			Организация приготовления и приготовление воздушного теста и изделий из него.
69			Организация приготовления и приготовление слоеного теста.
70			Организация приготовления и приготовление изделий из слоеного теста.
71			Организация приготовления и приготовление миндального теста и изделий из него.
72			Организация приготовления и приготовление крошкового теста и изделий из него.
	6		**Лабораторная работа № 10. Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей.**
		10	**Самостоятельная работа. Работа с НД: составить ТТК, техническую инструкцию на сложную кондитерскую продукцию по авторской рецептуре. Подготовить рекламный проспект. Освоить технологические приемы приготовления и оформления сложных изделий.**
73			**Зачет по теме**.
74			**Зачет по теме.**
			Тема 3.3. Организация приготовления и приготовление праздничных тортов.
75			Организация приготовления и приготовление бисквитных тортов.
76			Организация приготовления и приготовление сложных бисквитных тортов.
	6		**Лабораторная работа № 11. Организация приготовления и приготовление праздничных бисквитных тортов.**
77			Организация приготовления и приготовление крошковых и низкокалорийных тортов.
78			Организация приготовления и приготовление сложных песочных тортов.
	6		**Лабораторная работа № 12. Организация приготовления и приготовление праздничных песочных, крошковых и низкокалорийных тортов.**
79			Организация приготовления и приготовление слоеных и воздушных тортов.
80			Организация приготовления и приготовление комбинированных тортов.
	6		**Лабораторная работа № 13. Организация приготовления и приготовление** праздничных слоеных и воздушных тортов.
	6		**Лабораторная работа № 14. Организация приготовления и приготовление** комбинированных тортов.
		10	**Самостоятельная работа. Составить ТТК и ТИ на сложный торт по авторской рецептуре.** Разработать рецептуру торта и отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематического праздничного торта. **Подготовить рекламный проспект торта к панораме. Освоить технологические приемы**

			приготовления и оформления изделий. Работа с НД.
81			**Зачет по теме.**
82			**Зачет по теме.**
			Раздел 4. Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
83			Организация приготовления и приготовление бисквитных пирожных.
84			Организация приготовления и приготовление бисквитных пирожных.
85			Организация приготовления и приготовление песочных пирожных.
86			Организация приготовления и приготовление заварных, воздушных пирожных.
87			Организация приготовления и приготовление слоеных и крошковых пирожных.
88			Организация приготовления и приготовление пирожных «Десертный набор».
		10	**Самостоятельная работа. Работа с НД. Подготовить презентацию по оформлению пирожных «Десертный набор».**
	6		**Лабораторная работа № 15. Организация приготовления и приготовление пирожных «Десертный набор».**
89			Организация приготовления и приготовление птифур и маффин.
90			Организация приготовления и приготовление пирожных макарон и щоколадных конфет.
		10	**Самостоятельная работа. Подготовить презентацию «Характеристика ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий». Работа с НД.**
	6		**Лабораторная работа № 16. Организация приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий.**
91			Организация приготовления и приготовление изделий из пресного теста.
92			Организация приготовления и приготовление изделий из тулипного теста и теста «фило».
		5	**Самостоятельная работа. Подготовить презентацию «Характеристика ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий». Работа с НД.**
	6		**Лабораторная работа № 17. Организация приготовления и приготовление изделий из пресного теста.**
		6	**Самостоятельная работа. Подготовка сообщения для панорамы «Характеристика ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий». Работа с НД: составить ТТК и технологическую инструкцию на приготовление изделия (авторская рецептура). Освоить технологические приемы приготовления и оформления изделий.**
	6		**Лабораторная работа № 18. Организация приготовления и приготовление праздничных изделий авторской выпечки.**
93			**Зачет по теме**
94			**Зачет дифференцированный**
94	116	105	

Перечень лабораторно - практических работ 3-13/2016	
Кол-во	**Содержание деятельности**
2	**Практическая работа №1. Определение качества сырья**.
	1. Определение качества основного сырья по ГОСТу.
	2. Определение качества дополнительного по ГОСТу.
2	**Практическая работа № 2. Определение технологических свойств продуктов в процессе тестообразования.**
	3. Определение технологических свойств муки.
	4. Определение технологических свойств дрожжей.
2	**Практическая работа № 3. Технологический процесс приготовления пиццы.**
	5. Технологический процесс приготовления пиццы в пиццерии.
	6. Устройство, технические характеристики оборудования и безопасная эксплуатация оборудования.
4	**Практическая работа № 4. Технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.**
	7. Технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий на хлебозаводе.
	8. Устройство и технические характеристики оборудования по хлебопечению.
	9. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.
	10. Устройство и технические характеристики оборудования кондитерского цеха.
2	**Практическая работа № 5. Расчет рецептур на хлеб и мучные кондитерские изделия.**
	11. Расчет сырья на хлеб «Ромашка».
	12. Расчет физико - химических показателей на хлеб «Ромашка».
2	**Практическая работа № 6. Расчет ТТК на праздничный хлеб.**
	13. Расчет сырья на хлеб праздничный.
	14. Расчет физико - химических показателей на хлеб праздничный.
6	**Лабораторная работа № 1. Организация приготовления и приготовление хлеба и батонов**.
	15. Составление ТТК.
	16. Замес опары для теста.
	17. Замес теста и брожение.
	18. Формовка изделий.
	19. Выпечка изделий.
	20. Бракераж изделий.
6	**Лабораторная работа № 2. Организация приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста.**
	21. Составление ТТК.
	22. Замес опары для теста.
	23. Замес теста и брожение.
	24. Формовка изделий.
	25. Выпечка изделий.
	26. Бракераж изделий.
6	**Лабораторная работа № 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста**.
	27. Составление ТТК.
	28. Замес опары для теста.
	95. Замес теста и брожение.
	30. Формовка изделий.
	31. Выпечка изделий.
	32. Бракераж изделий.
6	**Лабораторная работа № 4. Организация приготовления и приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.**
	33. Составление ТТК.
	34. Замес опары для теста.
	35. Замес теста и брожение.

	36. Формовка изделий.
	37. Выпечка изделий.
	38. Бракераж изделий.
6	**Лабораторная работа № 5. Организация приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста по авторской рецептуре.**
	39. Составление ТТК.
	40. Замес опары для теста.
	41. Замес теста и брожение.
	42. Формовка изделий.
	43. Выпечка изделий.
	44. Бракераж изделий.
4	**Лабораторная работа № 6. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.**
	45. Составление ТТК.
	46. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	47. Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.
	48. Бракераж сложных отделочных полуфабрикатов.
4	**Лабораторная работа № 7. Организация приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.**
	49. Составление ТТК.
	50. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	51. Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.
	52. Бракераж сложных отделочных полуфабрикатов.
4/56	**Лабораторная работа № 8. Организация приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях**
	53. Составление ТТК.
	54. Замес теста и формовка изделий.
	55. Выпечка изделий.
	56. Бракераж изделий.
6/62	**Лабораторная работа № 9. Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей**
	57. Составление ТТК.
	58. Замес теста.
	59.Формовка изделий.
	60. Формовка изделий
	61. Выпечка изделий.
	62. Бракераж изделий.
6/68	**Лабораторная работа № 10. Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей**
	63. Составление ТТК.
	64. Замес теста.
	65. Формовка изделий.
	66. Формовка изделий.
	67. Выпечка изделий.
	68. Бракераж изделий.
6/74	**Лабораторная работа № 11. Организация приготовления и приготовление праздничных бисквитных тортов**
	69. Составление ТТК.
	70. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	71. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	72. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	73. Оформление изделий.
	74. Бракераж изделий.
6/80	**Лабораторная работа № 12. Организация приготовления и приготовление праздничных песочных, крошковых и низкокалорийных тортов**
	75. Составление ТТК.
	76. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	77. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	78. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

	79. Оформление изделий.
	80. Бракераж изделий.
6/86	**Лабораторная работа № 13. Организация приготовления и приготовление** праздничных слоеных и воздушных тортов.
	81. Составление ТТК.
	82. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	83. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	84. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	85. Оформление изделий.
	86. Бракераж изделий.
6/92	**Лабораторная работа № 14. Организация приготовления и приготовление** комбинированных тортов.
	87. Составление ТТК.
	88. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	89. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	90. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	91. Оформление изделий.
	92. Бракераж изделий.
6//98	**Лабораторная работа № 15. Организация приготовления и приготовление пирожных «Юбилейный набор».**
	93. Составление ТТК.
	94. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	95. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	96. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	97. Оформление изделий.
	98. Бракераж изделий.
6/104	**Лабораторная работа № 16. Организация приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий**
	99. Составление ТТК.
	100. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	101. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	102. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	103. Оформление изделий.
	104. Бракераж изделий.
6/110	**Лабораторная работа № 17. Организация приготовления и приготовление изделий из пресного теста.**
	105. Составление ТТК.
	106. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	107. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	108. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	109. Оформление изделий.
	110. Бракераж изделий.
6	**Лабораторная работа № 18. Организация приготовления и приготовление праздничных изделий авторской выпечки.**
	111. Составление ТТК.
	112. Приготовление и выпечка тестовых заготовок.
	113. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	114. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
	115. Оформление изделий.
	116. Бракераж изделий.
116	

Техническая экспертиза программы профессионального модуля
ПМ 04. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
	Экспертиза оформления титульного листа и оглавления		
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС	+	
2.	Нумерация страниц в «Оглавлении» верна	+	
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля»		
3.	Раздел 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля» имеется	+	
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе	+	
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля	+	
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС	+	
8.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен	+	
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен	+	
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»+		
11.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется	+	
12.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1	+	
13.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС	+	
	Экспертиза раздела 3 «Структура и примерное содержание профессионального модуля»		
14.	Раздел 3 «Структура и примерное содержание профессионального модуля» имеется	+	
15.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы	+	
16.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена	+	
17.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы	+	
18.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена	+	
19.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС	+	

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
20.	Наименования разделов модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают	+	
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»+			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется	+	
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен	+	
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен	+	
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен	+	
25.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен	+	
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»			
26.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется	+	
27.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1	+	
Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и примерное содержание профессионального модуля»			
28.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	
29.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	
30.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	
31.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	
32.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ *(строки заполняются независимо)*	**да**	**нет**
Программа профессионального модуля соответствует ФГОС и требованиям к структуре и оформлению		
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу		

Дата _____ **Эксперт** _____ _____

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание *(или отсылка, если объем текста велик)*
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля»					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	+			
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно	+			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	+			
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	+			
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	+			
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	+			
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	+			
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	+			
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	+			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля»					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	+			
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	+			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	+			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	+			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	+			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	+			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	+			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	+			
18.	Примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	+			

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание *(или отсылка, если объем текста велик)*
		да	**нет**	**заключение отсутствует**	
19.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля *(пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)*	+			
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	+			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	+			
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	+			
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	+			
24.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+			
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны *(пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)*	+			
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля	+			
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	+			
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	+			
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения	+			
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)	+			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ *(следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)*	**да**	**нет**
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: