

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**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**

2018

Рассмотрена на заседании
учебно – методического объединения
технологических специальностей
«28» 08 2018г.

Председатель учебно – методического
объединения технологических
специальностей ММ Е.В. Матвеева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
А.П. Буров
«28» 08 2018г.



Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «29» 08 2018г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Автор:

Скопецкая Л.Н.,
преподаватель,
ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты:

Серикова В. Н., директор МП «Комбинат
школьного питания и торговли»
Квалификация по диплому:
инженер – технолог

Боровская Г.И., преподаватель
ГБПОУ КК «АМТТ»
Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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.
ПК 4.5	<i>Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья</i>
ПК 4.6	<i>Презентовать готовые блюда потребителям.</i>

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
уметь	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и 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; - готовить перед клиентами; - приготавливать и оформлять блюда здорового питания и диетические (лечебные) блюда; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - изготавливать и оформлять мороженое, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетическую кондитерскую продукцию; - изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную

	<p><i>продукцию национальных кухонь;</i> - презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу;</p>
<p>знать</p>	<p>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; технологии 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; - рецептуру и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь;</p>

	- <i>принципы и приемы презентации кондитерской продукции.</i>
--	--

Основание:

Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня,
требования компетенций WorldSkills, анкетирования работодателей.
Протокол заседания круглого стола от 20.04.2016

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1, ПК 4.3	Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных, мелкоштучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.	60	40	26	-	20	-	-	-
ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья, отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении и презентации.	267	178	64	-	89	-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	54							54
	Всего:	435	218	90	-	109	-	54	54

*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 отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

** Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. ПМ 1. Ведение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных, мелкоштучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.		60	
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40	
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4
	<p>1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Стандарты предприятий. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика мини-пекарней. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	1	
<p>2.Техническое оснащение. Классификация оборудования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное оборудование. Моечное оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочно-формовочное оборудование. Измельчительно-режущее оборудование. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Упаковочное оборудование. Тепловое оборудование. Варочное оборудование. Оборудование для расстойки тестовых</p>	1		

	заготовок. Жарочное оборудование. Плиты. Холодильное оборудование. Оборудование и приборы для измерений. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		2
	1.Организация труда в кондитерском цехе. Составление производственной программы или плана-меню кондитерского цеха.		2
	Практические занятия		2
	1.Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		2
Тема 1.2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1.Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Классификация сырья по его назначению. Роль и значение пищевого сырья в кондитерском производстве. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Взаимозаменяемость видов сырья. Мука. Крахмал и крахмалопродукты. Сахар и сахаросодержащие продукты. Пищевая поваренная соль. Разрыхлители. Молоко и молочные продукты. Масла и жиры. Яйца и яичные продукты. Характеристика 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. Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители. Желирующие вещества. Орехи и масличные семена. Плодово-ягодные продукты. Пищевые смеси промышленного производства.	1	
	2.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	1	

	изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления. Ассортимент хлебобулочных изделий: основные определения. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки. Сложные сдобные хлебобулочные изделия. Праздничный хлеб. Организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.	1	
	<i>4. Характеристика сырья, применяемого при производстве диетических хлебобулочных изделий. Сырье, применяемое в производстве диетических хлебобулочных изделий – основное и дополнительное (мука, вода, соль, дрожжи, сахар, жир и др.) и нетрадиционные виды сырья (зерно, плодовые и овощные порошки, витамины, минеральные вещества и их комплексы, подсластители, различные виды растительного сырья, и др). Показатели качества сырья и соответствие его требованиям безопасности.</i>	1	
	<i>5. Сырье, применяемое при производстве диетических кондитерских изделий. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в производстве диетических кондитерских изделий и изделий детского ассортимента (СанПиН 2.3.2.560-96). Термины и определения. Рекомендации по использованию специализированных продуктов диетического и детского питания. Правила утверждения специализированных продуктов и применения терминов “диетический”, “лечебный”. Правила маркировки.</i>	1	
Лабораторные работы			20
	2.Определение органолептической оценки качества продуктов, в том числе для		4

	сложных отделочных полуфабрикатов		
	3.Выбор вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		4
	4.Подбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием.		4
	5.Приготовление фаршей и начинок для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		4
	6.Составление технологических схем и технологических карт приготовления мучных кондитерских изделий.		4
	Практические занятия		2
	2.Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Составление рецептов.		2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1			
Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего, тематического и рубежного контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технологических схем и др.) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения. Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.			20
Раздел 2. Раздел ПМ 2. Ведение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья, отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении и презентации.			271
Тема	2.1. Содержание учебного материала	Уровень освоения	
Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного	1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления с использованием низкокалорийного сырья. Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Товароведная характеристика сырья, продуктов и полуфабрикатов,	1	44

<p>сырья.</p>	<p>используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья. Сиропы. Помада. Желе. Глазури. Кремы. Муссы. Карамель. Марципан. Сахарные мастики. Пралине. Посыпки. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства с использованием низкокалорийного сырья. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Карраген (ирландский мох). Использование морских водорослей в качестве источника йода. Глазурь с использованием Протелака. Агар. Пирожные с пониженной калорийностью. Ароматизаторы для кондитерских изделий. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>		
	<p>2. Специализированное оборудование кондитерского производства. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Инвентарь и приспособления. Оборудование для приготовления карамели. Оборудование для производства конфет. Оборудование для производства шоколада. Оборудование для производства мармелада, пастилы и зефира.</p>	1	
	<p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья. Санитарные требования к личной гигиене персонала.</p>	1	
	<p>4. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных</p>	1	

		кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Виды дефектов и методы контроля качества мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
		Лабораторные работы		16
		7. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из низкокалорийного сырья.		4
		8. Приготовление, оформление и презентация блюд здорового питания и диетические (лечебные) блюда.		4
		9. Определение качества готовых низкокалорийных кондитерских изделий органолептическим способом.		4
		10. Приготовление и способы украшений мелкоштучных низкокалорийных пирожных.		4
Тема	2.2.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	70
Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.		<p>1. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Характеристика выпеченных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления с использованием низкокалорийного сырья. Использование продуктов растительного и животного происхождения в производстве кондитерских изделий. Разработка кондитерских изделий с пониженным содержанием углеводов. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Бисквитный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Песочный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Воздушный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Полуфабрикат из блинчатого теста с использованием низкокалорийного сырья. Вафельный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Заварной полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Миндальный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Пряничный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Крошковый полуфабрикат с использованием низкокалорийного</p>	1	

	<p>сырья. Слоеный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Полуфабрикат из сахарного теста с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Полуфабрикат из тюлипного теста с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей с использованием низкокалорийного сырья. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.</p>		
	<p>2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Пряничные изделия с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Мелкоштучные мучные кондитерские изделия с использованием низкокалорийного сырья.</p>	1	
	<p>3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Классификация праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Правила монтажа праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Способы и приемы отделки праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Технология приготовления праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.</p> <p>Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья.</p>	1	
	<p>4. Приготовление и декорирование тортов и пирожных низкокалорийным сырьём.</p> <p>Кремы. Ассортимент и качественные характеристики. Срок хранения. Комплект шприцевальных трубочек. Приготовление масляных кремов с использованием низкокалорийного сырья.</p>	1	

	<p><i>Производные масляных кремов с использованием низкокалорийного сырья. Шоколадный, кофейный, ореховый кремы, ароматизированные фруктово – ягодными сиропами. Основы презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу Использование пищевых красителей с низкокалорийным сырьём. Белковые кремы с низкокалорийным сырьём. Заварные кремы с низкокалорийным сырьём. Сливочные кремы с низкокалорийным сырьём. Приготовление крема «Зефир» и суфле с низкокалорийным сырьём. Кондитерские мешки и корнетики, особенности их использования. Нанесение разных узоров и рисунков. Техника выполнения бордюров для тортов. Приготовление и использование в оформлении желе с низкокалорийным сырьём. Приготовление и использование для украшения изделий белковой и заварной глазури с низкокалорийным сырьём. Приготовление и использование для глазирования поверхностей сырцовой глазури. Приготовление и использование в украшениях изделий мастики сахарной, шоколада и марципана с низкокалорийным сырьём. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Потери и отходы. Условия и сроки хранения.</i></p>		
	<p>5. Низкокалорийные заказные и фигурные торты. <i>Новые технологии производства фигурных низкокалорийных тортов. Модели праздничных низкокалорийных тортов. Низкокалорийные торты с малиновым джемом, розовым безе с орешками, шоколадно-сливочным кремом. Низкокалорийные торты на основе растительных сливок. Фруктово – йогуртовые и сметанные низкокалорийные торты. Современное оформление низкокалорийных тортов композициями из фруктов, залитых янтарным фруктовым гелем и карамельным орнаментом. Низкокалорийные торты – суфле. Корпоративные, креативные и юбилейные низкокалорийные торты. Принципы и приемы презентации тортов детской тематики. Приготовление и презентация низкокалорийных шоу – тортов и тортов с фотопечатью.</i></p>	1	
	<p>6. Приготовление низкокалорийных региональных тортов и пирожных. <i>Технология приготовления и рецептуры кондитерской и шоколадной</i></p>	1	

	<p>продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь. Плодово – ягодное и овощное сырье и полуфабрикаты, как инновационное сырье, для уменьшения калорийности изделий. Торт «Шарлотт по – польски». Торт «Рождественский». Торт «Маскарад». Торт «Доллар». Мраморный торт с фисташками. Детские фигурные торты. Торт «Клоун». Торт «Цыплята». Торт «Диплом». Торт «Рог изобилия».</p>		
	Лабораторные работы		42
	11. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из песочного теста.		6
	12. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из бисквитного теста.		6
	13. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из воздушного теста.		6
	14. Приготовление низкокалорийных тортов и пирожных с элементами шоу.		6
	15. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из заварного теста.		6
	16. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков.		6
	17. Приготовление перед клиентами заказных низкокалорийных тортов.		6
	Практические занятия		6
	3. Разработка ассортимента тортов и пирожных с использованием современных технологий и сырья. Расчет расхода сырья.		2
	4. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста.		2
	5.Выполнение эскизов по оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.		2
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего, тематического и рубежного контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технологических схем и др.) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения. Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.</p>			89
<p>Учебная практика Виды работ</p>			54

<p>Правила техники безопасности и охраны труда в кондитерском производстве. Подготовка кондитерского сырья и полуфабрикатов к производству.</p> <p>Освоение навыков приготовления сдобного теста и изделий из него.</p> <p>Освоение навыков приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Освоение навыков приготовления пряничного теста и изделий из него.</p> <p>Освоение навыков приготовления помад, сиропов, мозаичного желе и применение их в оформлении тортов и пирожных.</p> <p>Освоение навыков приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Освоение навыков приготовления бисквитного и песочного теста и изделий из них. Дифференцированный зачет.</p>	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p>Правила техники безопасности, санитарии и гигиены на рабочем месте. Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста.</p> <p>Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Приготовление мучных изделий из блинного теста и теста для оладий.</p> <p>Приготовление кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков.</p> <p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Дифференцированный зачет.</p>	<p>54</p>
Всего	435

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля имеет в наличии учебные кабинеты технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (макеты оборудования, плакаты, схемы);
- раздаточный дидактический материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением MS Windows XP W, MS Office;
- калькуляторы.

Комплекс технических средств обучения:

демонстрационная панель Samsung PR – 60E 65 UE , ноутбук Samsung300E 5C, сенсорные моноблоки msi wind top ae 2281, система вещания и записи преподавателя eiphanu с поворотной pts – камерой и пультом, интерактивная трибуна с сенсорным монитором и встроенным усилителем Smart one.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Многофункциональная сковорода Rational VCC 112+ (под давлением), машина кухонная NMK – 10, мобильная электронная кухня «TERMOMIXS -31 общего назначения», стол – тумба interma CB271/1206 2м ш430 замок с ванной, отдельно стоящий электрический варочный центр – электрическая плита Smeg A1C -7, охлаждаемый стол Nicold GN 11/TN, стол – тумба INTERMA430 CB271/1206 КУПЕ с бортом, микроволновая печь SUPRA, электромясорубка с разными насадками Kenwod, миксер, чайник электрический Delta, блендер, весы электронные. Столы разделочные, доски разделочные, ножи в комплекте, кастрюли на 2 л, сковороды для стеклянно – керамических поверхностей, лопатки.

Информационные стенды: по технике безопасности, пожаробезопасности электробезопасности.

А) механическое, тепловое и холодильное:

- миксер серии VFM-5 BCS;
- куттер-овощерезка серии R301 Ultra;
- гриль электрический;
- витрина холодильная;
- холодильный шкаф среднетемпературный;
- печь электрическая пароконвекционная;

Б) немеханическое оборудование:

- столы разделочные СРП;
- стеллажи кухонные;
- моечные ванны;
- полки, шкафы, стол-купе СРПЗ;
- водоумягчитель;

В) производственный инвентарь:

- венчики, ножи, формы-вырубки;
- кастрюли,
- разделочные доски;
- мини-формы для запекания;
- гастрономические емкости;
- наборы столовой посуды и приборов;

- наборы для карвинга;
- гастроемкости и другой производственный инвентарь и приспособления.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий общественного питания в Российской Федерации. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
2. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.
3. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.
4. Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания по профессиональному модулю.
5. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ).
6. Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/-М: Издательский центр «Академия», 2014, -384с., 16 с. цв.ил.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: ПрофОбрИздат, 2014г.
3. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера. Ростов-на-Дону: Феникс, 2014г.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014, 170 с.
6. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники»,2014, 380с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2014, 416 с.
8. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства - М.: ПрофОбрИздат, 2014г.
9. Сборник рецептов для кондитера. (Автор составитель В. Прохоров). Ростов-на-Дону: Феникс, 2014г.

Дополнительная литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учеб. метод. пособ- Ростов – на – Дону: «Феникс», 2011
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – М.: «Академия», 2011
3. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства – М.: «Академия», 2011
4. Ковалев В.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО – М.: «Деловая

культура», 2011

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
2. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
4. СанПин 2.3.6.959-00. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники

1. СанПиНы 42-12304117-86 Стандартные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
2. Справочник технолога общественного питания. М., Экономика.
3. Ресурсы Интернет сайтов
4. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Ресторатор»
 - c. «Торговое оборудование»
 - d. «Ресторанные ведомости»

Электронно-программные средства:

1. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru
2. www.gotovim.ru
3. Презентации в программе Power Point

Интернет-источники

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>; <http://www.pitportal.ru/>
<http://www.creative-chef.ga/>
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
<http://www.eda-server.ga/gastronom/>
<http://www.eda-server.ga/culinary-school/>
<http://www.chocolatier.ru>
<http://www.koolinar.ru/recipe/>

3.3. Организация образовательного процесса

Программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» реализуется в течение первого семестра четвертого курса.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся. Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов, таких как: «Химия», «Математика», «История», «Физическая культура», «Иностранный язык», «Физиология питания». Для систематизации знаний по междисциплинарному курсу МДК04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» преподавание дисциплин профессионального цикла должны проводиться параллельно с освоением профессионального модуля ПМ 04. «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля. Для успешного освоения профессионального модуля «Организация

процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе). Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции. Самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по заданной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций. Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный), кроме того, материалы профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе техникума. Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится как итоговая (концентрированная) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, с которыми техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от техникума назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение учебной практики в рамках Профессионального модуля. При освоении тем МДК, работе над индивидуальной творческой работой и в процессе прохождения практики (по профилю специальности) студентам оказываются консультации в объеме 10 часов.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля;
- опыт работы на предприятиях общественного питания;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

ПМ04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none">-определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями;- соответствие ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;- соответствие оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий нормативным документам;- принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;- обоснование выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;- соблюдение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;- определение качества и безопасности готовой продукции различными методами;-применение коммуникативных умений при выполнении технологического задания;- выполнение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none">-соответствие ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;- принятие и обоснование решений организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;-определение характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- выполнение требований к качеству основных продуктов

	<p>и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - обоснование основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; - рациональный выбор методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение технологической последовательности приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - применение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; - владение техникой и вариантами оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - выполнение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий нормативным документам; - выполнение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологического процесса - принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - обоснование показателей качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий.
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - принятие организационных решений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении; - построение алгоритма организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснованность применения актуальных

	<p>направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -применение навыков изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря; - применение навыков оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - проведение органолептической оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов; -обоснование и использование правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выполнение требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснование применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов; -владение навыками по изготовлению различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования
<p><i>ПК 4.5 Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья;</i> - <i>соответствие различных технологий, оборудования и инвентаря для выпечки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i> - <i>соответствие оформления и отделки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья нормативным документам;</i> - <i>принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i> - <i>обоснование выбора вида теста и способов формовки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i> - <i>соблюдение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i> - <i>определение качества и безопасности готовой продукции различными методами приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i> -<i>применение коммуникативных умений при выполнении технологического задания приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i>

	<p>- выполнение требований к безопасности хранения приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</p> <p>- владение навыками презентации приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием перед потребителями.</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.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – объяснение социальной значимости специальности техник – технолог общественного питания; – проявление точности, аккуратности, внимательности при обработке сырья; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, мастер – классах).
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений;
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – использование и поиск информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6 Работать в коллективе и команде,	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие и общение с

<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>

