

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания


Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 30%

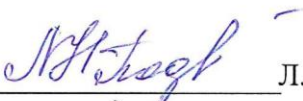
РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

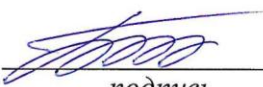
Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Лямова Ф.Л., преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	56
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	59

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<i>ПК 4.5</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации изделий для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (с учётом WSR)</i>

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1** разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО 2** организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО 3** приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО 4** оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПО 5** контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО 6** организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- ПО 7** изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО 8** оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- ПО 9** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)

ПО 10 приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)

Уметь:

- У1** Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У2** Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У3** Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У4** Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У5** Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У6** Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;
- У7** Применять коммуникативные умения;
- У8** Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У9** Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У10** Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов;
- У11** *Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У12** *Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (с учётом WSR);*
- У13** *Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования (с учётом WSR);*
- У14** *Подготавливать рабочий план для изготовления блюд и составлять тайминг для их реализации (с учётом WSR);*
- У15** *Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы (с учётом WSR);*
- У16** *Применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR);*
- У17** *Готовить перед клиентами (с учётом WSR);*
- У18** *Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки (с учётом WSR);*
- У19** *Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень (с учётом WSR);*
- У20** *Подготовка рецептур (с учётом WSR);*

Знать:

- З1** Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З2** Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З3** Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З4** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З5** Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

- 36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- 37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- 310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- 311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- 312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- 313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- 314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.
- 316 *Региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);*
- 317 *Представление о различных культурных традициях, связанных с едой (с учётом WSR);*
- 318 *Представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **507** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **335** часа:
 - 167 теория + 168 практические
 - самостоятельной работы обучающегося – **172** часа;
- учебной практики **36** часов.
- учебной и производственной практики **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<i>ПК 4.5</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации изделий для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (с учётом WSR)</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать 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 личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, 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 образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1. ПК 4.4. ПК 4.5. (с учётом WSR)	Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий.	277	191	100	86	12	12
ПК 4.2. ПК 4.3.	Раздел 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	230	144	68	86	24	24
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Учебная практика и производственная часов	72					
	Всего:	507	335	168	172	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
Раздел 1. ПМ.04 Приготовление сложных хлебобулочных изделий			
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Тема 1.1 Ассортимент сложных хлебобулочных изделий	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения</p> <p>Знать:</p> <p>З1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных</p>		

	<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		
--	---	--	--

	Содержание учебного материала:		2
	Ассортимент хлеба и хлебных изделий. Пищевая ценность хлеба и его качество: биологическая, энергетическая; улучшение качества хлеба.	2	
	Хлебобулочные изделия диетические. Лечебные изделия и для разных возрастных групп населения.	2	
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа		
	Оформление отчёта по исследованию ассортимента хлебобулочных изделий в торговых предприятиях г.Ульяновска. Оформление конспекта лекции с применением дополнительной литературы.	4	
Тема 1.2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов Знать: З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		2
	Содержание учебного материала:		
	Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Различные виды муки, отрубей и зерновых добавок.	2	
	Дрожжи хлебопекарные. Вода и соль.	2	
	Сахар, заменители сахара, мед, патока. Яйца и яичные продукты.	2	
	Молоко и молочные продукты. Жиры. Требования к качеству сырья и материалов.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 1 Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	2	

	Самостоятельная работа		
	Оформление конспекта лекции с применением дополнительной литературы. Оформление отчёта ПР №1	4	
Тема 1.3. Основные технологические процессы и операции при производстве сложных хлебобулочных изделий.	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения</p> <p>Знать:</p> <p>З1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З5 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З6 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		

	<p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Приготовление хлеба. Приготовление хлебобулочных изделий.	2	2
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 2 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа		
	Составление схем производства хлеба. Оформление отчёта ПР №2	4	
Тема 1.4. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения;</p>		

	<p>У8Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
--	---	--	--

	<p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Сиропы, помады, желе, кремы и смеси. Значимость многообразия сложных отделочных полуфабрикатов для потребителей.	2	2
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 3 Анализ классификации отделочных полуфабрикатов	2	
	Самостоятельная работа		
	Подготовка сообщения по теме «Новые виды оформления пирожных и тортов». Оформление отчёта ПР №3	4	
<p>Тема 1.5 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения;</p> <p>У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p>		

	<p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		2
	Основные продукты. Дополнительные ингредиенты.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 4 Анализ характеристики сырья и дополнительных материалов	2	
	Самостоятельная работа		
	Анализ конспекта лекции. Оформление отчёта ПР №4	4	
Тема 1.6. Основные технологические процессы и операции при	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных</p>		

<p>приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения;</p> <p>У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У9 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>31 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
---	---	--	--

	<p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Обработка подготовка сырья и полуфабрикатов.	2	2
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 5 Составление технологических схем производства сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа Анализ конспекта лекции. Оформление отчёта ПР №5	4	
Тема 1.7. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов.	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p>		

	<p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Методы контроля качества вспомогательных материалов.	2	2
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 6 Органолептическая оценка качества сырья.	2	
	Самостоятельная работа		
	Подготовка тезисов по теме «Виды сырья» Оформление отчёта ПР №6	4	
Тема 1.8. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	<p>Уметь:</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>Знать:</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения.	2	
	Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Машины для приготовления и раскатки теста, Взбивальные машины и механизмы. Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2	2
	Техника безопасности на участках приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практические и лабораторные занятия- не предусмотрены		

	Самостоятельная работа		
	Анализ конспектов лекций.	2	
Тема 1.9. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У9 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>31 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное</p>		

	<p>использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Содержание учебного материала:</p>		
	Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание. процеживание, приготовление сиропов.	2	2
	Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов ,жира.	2	
	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	Сложные отделочные полуфабрикаты для приготовления тортов и пироженных.	2	
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены	2	
	ЛЗ 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
	ЛЗ 2 Отработка техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий.	6	
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Анализ конспектов лекций.</p> <p>Подготовка к ЛЗ 1, расчёт сырья.</p> <p>Подготовка к ЛЗ 2, расчёт сырья.</p> <p>Подготовка к ЛЗ 3, расчёт сырья.</p>	8	
Тема 1.10. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>		

	<p>оборудованием;</p> <p>У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения</p> <p>Знать:</p> <p>31 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
--	--	--	--

	<p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		2
	Практические и лабораторные занятия		
	ЛЗ 3 Отработка техники и вариантов сложных отделочных полуфабрикатов.	6	
	ЛЗ 4 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	6	
	ЛЗ 5 Приготовление хлеба из ржано- пшеничной муки.	6	
	ЛЗ 6 Приготовление (весовых) хлебобулочных изделий из пшеничной муки.	4	
	ЛЗ 7 Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из пшеничной муки	4	
	Различные технологии и способы приготовления хлеба: однофазный, многофазный, ускоренный.	1	
	Контрольная работа №1	1	
	Дифференцированный зачёт	1	
	Самостоятельная работа		
	Подготовка к ЛЗ 4, расчёт сырья. Подготовка к ЛЗ 5, расчёт сырья. Оформление отчёта ЛЗ 6. Оформление отчёта ЛЗ 7. Анализ конспекта лекций.	10	
Тема 1.11. Технохимический контроль приготовления хлебобулочных изделий.	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и</p>		2

	<p> праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами; У7 Применять коммуникативные умения Знать: 31 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; 36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов; 37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; </p>		
--	--	--	--

310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;		
311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов		
Содержание учебного материала:		
Машины для приготовления и раскатки теста, Взбивальные машины и механизмы.	2	2
Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2	
Машины для формования теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок.	2	
Назначение оборудования, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2	
Жарочно-пекарское оборудование.	2	
Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий. Сроки и режим хранения и реализации готовых изделий.	2	
Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий.	2	
ЛЗ 8 Приготовление хлеба из пшеничной муки.	6	
ЛЗ 9 Приготовление сложных хлебобулочных изделий	6	
Органолептическая оценка. Физико-химическая оценка	2	
Контроль свойств полуфабрикатов. Контроль технологического режима.	2	
Показатели качества готовых изделий. Дефекты и болезни хлеба.	2	
ЛЗ 10 Приготовление праздничного хлеба.	6	
ЛЗ 11 Приготовление изделий из безопарного теста.	6	
ЛЗ12 Приготовление изделий из опарного теста.	6	
ЛЗ13 Приготовление изделий из безопарного слоёного дрожжевого теста.	4	
ЛЗ14 Приготовление изделий из опарного слоеного дрожжевого теста	4	
Виды стандартов. Виды нормативной документации.	2	
Формы лабораторных журналов, первичных документов.	2	

	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 7 Составление схемы теххимического контроля приготовления хлебобулочных изделий.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме «Виды производственного инвентаря». Подготовка презентации по теме «Современные виды оборудования». Анализ конспекта лекции. Оформление отчёта ЛЗ 8. Оформление отчёта ПЗ 7. Подготовка к ЛЗ 9, расчёт сырья. Подготовка к ЛЗ 10, расчёт сырья. Подготовка к ЛЗ 11, расчёт сырья. Оформление отчёта ЛЗ 12. Оформление отчёта ЛЗ 13. Оформление отчёта ЛЗ 14.	22	
Тема 1.12 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами; У7 Применять коммуникативные умения Знать: З1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для		2

	<p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты.	2	
	Ассортимент мучных кондитерских изделий: пирожные из разных полуфабрикатов (бисквитных, заварных).	2	2
	Ассортимент мучных кондитерских изделий: пирожные из разных полуфабрикатов (Слоеных, песочных)	2	
	Ромовая баба, коврижки, пряники.	2	

	Печенье сдобное – отсадное, вырезное	2	
	Кексы из песочного теста, дрожжевого.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 8 Расчёт сырья для приготовления хлебобулочных изделий.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме «Пищевая ценности кондитерских изделий». Подготовка презентации по теме «Кондитерские изделия». Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ 8.	8	
Тема 1.13 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами Знать: З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З5 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов		
	Содержание учебного материала:		
	Виды, показатели качества: органолептические, физико- химические, показатели безопасности.	2	2
	Приготовление полуфабрикатов	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 9 Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка наглядного пособия – хлебобулочные изделия. Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ 9.	6	
Тема 1.14 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов Знать: З1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З5 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов		
	Содержание учебного материала:		
	Требования к качеству дополнительных ингредиентов и вспомогательных материалов.	2	2
	Практические и лабораторные занятия		

	ПЗ 10 Определение органолептических показателей качества сырья.	2	
	Самостоятельная работа Оформление опорного конспекта по теме «Современные виды сырья». Оформление отчёта ПЗ 10.	4	
Тема 1.15 Основные технологические операции и процессы при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения;</p> <p>У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У9 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>З1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>З4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных</p>		2

	<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Классификация теста.	2	2
	Способы разрыхления теста.	2	
	Разделка теста.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 11 Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	ПЗ 12 Расчет сырья для приготовления различных видов полуфабрикатов.	2	

	Разделка теста. Контрольная работа №2	1 1	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Самостоятельная работа Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ11. Оформление отчёта ПЗ12.	6	
Раздел 2 ПМ.04 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1 Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Уметь: У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знать: З7 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		
	Содержание учебного материала:		
	Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.	2	2
	Техника безопасности.	2	
	Выпечка тестовых заготовок.	2	
	Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 13 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме «Виды производственного инвентаря» Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ13.	6	

<p>Тема 2.2 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами; У7 Применять коммуникативные умения</p> <p>Знать: З1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З2 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З5 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; З6 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов; З7 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З8 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для</p>		
---	--	--	--

	<p>создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов.	2	2
	Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных.	2	
	Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных.	2	
	Основные технологические процессы и операции.	2	
	Способы отделки и варианты оформления сдобного печенья.	2	
	Требования, предъявляемые к качеству сдобного печенья.	2	
	Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек.	2	
	Требования, предъявляемые к качеству пряников.	2	
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа: Подготовить опорный конспект по теме «Технология оформления тортов». Подготовить опорный конспект по теме «Технология оформления печенья».	4	
Тема 2.3 Актуальные направления	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных		

<p>в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У9 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>31 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,</p>		
--	---	--	--

	<p>сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
	Содержание учебного материала:		2
	Особенности приготовления изделий для детского питания. в образовательных учреждениях г.Ульяновска.	2	
	Ассортимент изделий для диетического питания.	2	
	Основные направления НТП в отрасли. Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.	2	
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения по теме «Здоровое питание» Анализ конспектов лекций.	4	
Тема 2.4 Русская кухня.	<p>Уметь:</p> <p>У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>		

	<p>У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У7 Применять коммуникативные умения;</p> <p>У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У9 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У11 <i>Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);</i></p> <p>У12 <i>Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (с учётом WSR);</i></p> <p>У13 <i>Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования (с учётом WSR);</i></p> <p>У17 <i>Готовить перед клиентами (с учётом WSR);</i></p> <p>У20 <i>Подготовка рецептур (с учётом WSR)</i></p> <p>Знать:</p> <p>31 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
--	--	--	--

	<p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>316 Региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);</p> <p>317 Представление о различных культурных традициях, связанных с едой (с учётом WSR);</p> <p>318 Представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)</p>		
	Содержание учебного материала:		
	<i>Специальные приспособления, использование их согласно инструкции (с учётом WSR)</i>	2	
	Ассортимент мучных кулинарных изделий.	2	
	Приготовление пирожков, пирогов, кулебяк, расстегаев	2	
	Приготовление сдобного печенья отсадным способом	2	2
	Приготовление пряников сырцовым способом	2	
	Приготовление изделий для детского питания		
	Приготовление изделий для диетического питания	2	
	Приготовление мучных кулинарных изделий русской кухни на ПОП г. Ульяновска	2	
	Практические и лабораторные занятия:		

	ПЗ 14 <i>Приготовление бисквитных тортов и их рекламирование (с учётом WSR)</i>	2	
	ПЗ 15 Приготовление песочных тортов	2	
	ПЗ 16 Приготовление слоёных тортов	2	
	ПЗ 17 Приготовление комбинированных, фирменных тортов	2	
	ПЗ 18 Приготовление бисквитных пирожных	2	
	ПЗ 19 Приготовление песочных пирожных	2	
	ПЗ 20 Приготовление слоёных пирожных	2	
	ПЗ 21 Приготовление пирожных	2	
	ПЗ 22 Приготовление сдобного печенья нарезным способом	2	
	ЛЗ 15 Приготовление пряников заварным способом	6	
	ЛЗ 16 Приготовление кексов	6	
	ЛЗ 17 Приготовление изделий пониженной калорийности	6	
	Самостоятельная работа Подготовка к лабораторным работам 15,16,17. Подготовка сообщения по теме «Детское питание». Подготовка сообщения по теме «Диетическое питание». Анализ конспектов лекций. Оформление отчётов ПЗ 14-22.	26	
Тема 2.5 Организация контроля качества кулинарной продукции.	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов; У18 <i>Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки (с учётом WSR);</i> У19 <i>Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень (с учётом WSR);</i> У20 <i>Подготовка рецептур (с учётом WSR)</i>		

	<p>Знать:</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
--	---	--	--

	Содержание учебного материала:		
	Анализ системы качества в ОПЗ	2	2
	Проектирование системы качества на ПОП.	2	
	Проверка сырья и готовых изделий	2	
	Способы и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1	
	Контрольная работа №3	1	
	Дифференцированных зачёт.	2	
	Практические и лабораторные занятия:		
	ПЗ 23 Анализ маркетинговых услуг.	2	
	ПЗ 24 Разработка технических требований к продукции, бстандартов предприятия.	2	
	ПЗ 25 Разработка производственных процессов.	2	
	ПЗ 26 Определение качества кулинарной продукции.	2	
	ПЗ 27 Разработка фирменных изделий из новых видов сырья – вероны.	2	
	Самостоятельная работа Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ23-27.	12	
Тема 2.6 Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий.	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами; У7 Применять коммуникативные умения; У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;		2

	<p>У9 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>31 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>		
--	---	--	--

	изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; 314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов		
	Содержание учебного материала:		
	Организация рабочих мест.	2	2
	Приготовление отделочных полуфабрикатов. Хранение и реализация готовых изделий.	2	
	Разработка фирменных изделий из новых видов сырья – шлаг крем. Осуществление хранения и доставки кондитерских изделий.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 28 Определение новых видов сбыта продукции «рынков»	2	
	ПЗ 29 Анализ готовых изделий.	2	
	ПЗ 30 Планирование производственного контроля на предприятии.	2	
	ПЗ 31 Определение труда кондитера	2	
	ПЗ 32 Анализ оснащения технологическим оборудованием рабочих мест в тестомесильном отделении кондитерского цеха.	2	
	ПЗ 33 Анализ оснащения технологическим оборудованием рабочих мест в тесторазделочном отделении кондитерского цеха.	2	
	Самостоятельная работа Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ 28-33	14	
Тема 2.7 Ресурсосберегающие технологии.	Уметь: У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов Знать: 33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных		

	отделочных полуфабрикатов; 36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов		
	Содержание учебного материала:		2
	Способы экономии электро ресурсов.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 34 Анализ эффективности коммерческой деятельности и методы ее измерения. на ПОП г. Ульяновска.	2	
	Самостоятельная работа		
	Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ 34	4	
Тема 2.8 Питание фаст-фуд.	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами; У16 <i>Применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR);</i> У20 <i>Подготовка рецептур (с учётом WSR)</i> Знать: 33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов		
	Содержание учебного материала:		2

	Формат предприятий фаст –фуда. в г. России. Формат иностранных предприятий фаст – фуд	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 35 <i>Приготовление чизкейков, капкейков, миникексов, фандамов, применяя инновационные методы приготовления (с учётом WSR)</i>	2	
	Самостоятельная работа		
	Оформление отчёта исследования о питании фаст-фуд. Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ 35	4	2
Тема 2.9 Изыски мировой кулинарии.	Уметь: У1 Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами; У7 Применять коммуникативные умения; У8 Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У9 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У10 Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов; У15 <i>Готовить классические интернациональные блюда из сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (с учётом WSR);</i> У20 <i>Подготовка рецептур (с учётом WSR);</i> Знать: З1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		2

	<p>32 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>33 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>34 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>35 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>36 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>37 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>38 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>310 Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>311 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>313 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>314 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
--	---	--	--

	<i>317 Представление о различных культурных традициях, связанных с едой (с учётом WSR)</i>		
	Содержание учебного материала:		
	Характеристика особенностей иностранных кухон. Ассортимент изделий для приема иностранных туристов. Приготовление праздничного хлеба для иностранных туристов.	2	2
	Приготовление хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий народов Поволжья.	2	
	Практические занятия		
	<i>ПЗ 36 Приготовление пирожных с современной отделкой различными полуфабрикатами (с учётом WSR)</i>	2	
	Самостоятельная работа Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ 36	2	2
Тема 2.10 Автоматизация ресторанного бизнеса	Уметь: У3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У14 Подготавливать рабочий план для изготовления блюд и составлять тайминг для их реализации (с учётом WSR) Знать: 39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов		2
	Содержание учебного материала:		
	Механизация и автоматизация ресторанного бизнеса. Новое оборудование и модернизация старого оборудования. Ознакомление со средствами автоматизации производственных процессов.	2	
	Ознакомление со средствами механизации производственных процессов. Ознакомление с АСУ рестораном. Г.Ульяновска. Ознакомление с АСУ в ресторанах быстрого питания.	2	2
	Безопасная работа и охрана труда при эксплуатации оборудования.	1	
	Контрольная работа №4	1	
	Итоговое занятие.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	<i>ПЗ 37 Подготовка рабочего плана для изготовления блюд и составление тайминга для их</i>	2	

	<i>реализации (с учётом WSR)</i>		
	Самостоятельная работа Анализ конспектов лекций. Оформление отчёта ПЗ 37	2	
Учебная и производственные практики		144	
<p><i>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)</i></p> <p><i>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)</i></p> <p>Учебная практика Виды работ. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным, безопарным и ускоренным способами; -контроль качества полуфабрикатов и технологического режима; -разделка теста и формование сложных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.); -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подборка технологических схем приготовления; 		12	

<ul style="list-style-type: none"> -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -расчет выхода сдобных изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование сложных изделий(ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей и караваев) -оформление поверхности изделий; -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. 	12
<p>Производственная практика. Виды работ .</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Приготовление сдобных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.) Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба (ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей, куличей и караваев)</p> <p>Учебная практика. Виды работ.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов .</p> <p>1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; 	24

- приготовление бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов;
- контроль качества полуфабрикатов;
- разделка теста и формование ;
- контроль режима выпечки тестовых заготовок;
- контроль качества готовой продукции;
- контроль режима хранения готовых изделий;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности .

2. Оформление сложных мучных кондитерских изделий

- подборка технологических схем приготовления;
- составление технологических карт и сырьевых ведомостей;
- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- органолептическая оценка качества сырья;
- организация рабочего места;
- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
- подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме и размерам;
- монтаж рисунка из мелких деталей;
- оформление высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов;
- контроль качества полуфабрикатов;
- оформление поверхности изделий;
- контроль качества готовой продукции;
- контроль режима хранения готовых изделий.

3. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

- разработка ассортимента мелкоштучных изделий;
- подборка технологических схем приготовления;
- составление технологических карт и сырьевых ведомостей;
- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- органолептическая оценка качества сырья;
- организация рабочего места;
- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
- приготовление кондитерского теста различными способами в зависимости от вида теста и ассортимента;
- контроль качества полуфабрикатов;

-разделка теста и формование мелкоштучных изделий (кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек);

-контроль режима выпечки;

-оформление поверхности изделий;

-контроль качества готовой продукции;

-контроль режима хранения готовых изделий.

4. Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении -подборка технологических схем приготовления;

-составление технологических карт и сырьевых ведомостей;

-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- органолептическая оценка качества сырья;

-выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;

-приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандиры, грильяжа, карамели, кувертюра);

-приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного);

-контроль качества полуфабрикатов;

-оформление поверхности изделий;

-контроль качества готовой продукции;

-контроль режима хранения готовых изделий.

Производственная практика. Виды работ.

Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов (бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов)

2. Оформление сложных мучных кондитерских изделий (высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов) приготовления мелкоштучных кондитерских изделий(кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек)

3. Приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении:

-приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандиры, грильяжа, карамели, кувертюра);

-приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного);

Учебная практика

Выполнение работ

24

<p><u>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий</u> разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным, безопарным и ускоренным способами; -контроль качества полуфабрикатов и технологического режима; -разделка теста и формование сложных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.); -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий.</p> <p><u>Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба</u> - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -расчет выхода сдобных изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование сложных изделий(ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей и караваев) -оформление поверхности изделий; -контроль режима расстойки и выпечки</p>	<p>36</p>
---	------------------

- тестовых заготовок;
- определение упека и усушки;
- контроль качества готовой продукции;
- контроль режима хранения готовых изделий.

Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов

разработка ассортимента;

- подборка технологических схем приготовления;
 - составление технологических карт и сырьевых ведомостей;
 - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - органолептическая оценка качества сырья;
 - организация рабочего места;
 - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
 - приготовление бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов;
 - контроль качества полуфабрикатов;
 - разделка теста и формование ;
 - контроль режима выпечки
- тестовых заготовок;
- контроль качества готовой продукции;
 - контроль режима хранения готовых изделий;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.

Оформление сложных мучных кондитерских изделий

- подборка технологических схем приготовления;
- составление технологических карт и сырьевых ведомостей;
 - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - органолептическая оценка качества сырья;
 - организация рабочего места;
 - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
 - подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме и размерам;
 - монтаж рисунка из мелких деталей;
 - оформление высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов;
 - контроль качества полуфабрикатов;

<p>-оформление поверхности изделий;</p> <p>-контроль качества готовой продукции;</p> <p>-контроль режима хранения готовых изделий</p> <p><u>Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</u></p> <p>- разработка ассортимента мелкоштучных изделий;</p> <p>-подборка технологических схем приготовления;</p> <p>-составление технологических карт и сырьевых ведомостей;</p> <p>-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>-организация рабочего места;</p> <p>-выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-приготовление кондитерского теста различными способами в зависимости от вида теста и ассортимента;</p> <p>-контроль качества полуфабрикатов;</p> <p>-разделка теста и формование мелкоштучных изделий (кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек);</p> <p>-контроль режима выпечки;</p> <p>-оформление поверхности изделий;</p> <p>-контроль качества готовой продукции;</p> <p>-контроль режима хранения готовых изделий</p> <p><u>Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении</u></p> <p>-подборка технологических схем приготовления;</p> <p>-составление технологических карт и сырьевых ведомостей;</p> <p>-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>-выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра);</p> <p>-приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного);</p> <p>-контроль качества полуфабрикатов;</p> <p>-оформление поверхности изделий;</p> <p>-контроль качества готовой продукции;</p> <p>-контроль режима хранения готовых изделий.</p>	
--	--

<p>Производственная практика выполнение работ</p> <p>Хлебный цех 1 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба -Приготовление сдобных хлебобулочных изделий -Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Кондитерский цех 2. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов -Оформление сложных мучных кондитерских изделий 3.Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий 4 Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении -Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении</p>	36
Всего	
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме Экзамена квалификационного	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства», учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха»

Оборудование учебного кабинета - образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы инвентарь; миксеры; блендеры; СВЧ-печь; весы;

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы:

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образование / Л.С. Кузнецова.- 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 480с.

2. Шумилкина М.Н., Дроздова М.В. Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина, М.В. Дроздова.- Ростов - на - Дону: Феникс, 2012 – 299с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. / Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.- 301 с.

4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.: РИТ Экспресс, 2012.-216 с.

5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. / В.А Домарецкий. - М.: ФОРУМ, 2014. -394 с.

6. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Седанов.- М.: Изд. центр «Академия», 2013.-344с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. / В.П. Золин.- М.: Изд. центр «Академия», 2015.-235с.

8. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. / Л.И. Кузнецова. - СПб.: Береста, 2013.-298с.

9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. / З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 233с.

10. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат .2016.-191 с.

11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -СПб:Профикс, 2016.

12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М, 2012.-87 с.

13. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .2012.-493 с.

14. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. / В.М. Хромеенко. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015.- 320 с.

15. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. / Т.Б. Цыганова. - М.:ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013.- 446с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

16. http://ru.wikipedia.org/wiki/Fast_food

17. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>

18. <http://myculinary.ru/>

19. <http://www.ivs-company.ru/services/restaurant/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарных курсов «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». «Приготовление сложных холодных и горячих десертов», профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.05. Метрология и стандартизация, ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.08. Охрана труда, ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях

соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятия

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

Результат (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- Экспертная проверка решения ситуационных задач. - оценка выполнения практических занятий 1,2,4,6,7,8,9,10,11,12,13,25,26,29,30-33. ЛР 1,2,5,8,10,11
ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий	- Экспертная проверка решения ситуационных задач. - оценка выполнения практических занятий 1,3,4, 6,9,10,11,12,13,14-17,25,26,29,30-33,36. Л.Р.3,6,9,12,13,14
ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач. - оценка выполнения практических занятий 1,3,4,5,6,9,10,12,18,19,21,22,25-27,29,30-33,35. Л.Р.3,4,7,9,12,13,14,15.,16,17.
ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использованию их в оформлении.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач. - оценка выполнения практических занятий 1,3,4,5, 6,9,10,12,25,26,29,30-33 Л.Р.4, 6,7,
ПК 4.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации изделий для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (с учётом WSR)	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мелкоштучных кондитерских изделий; приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использованию их в оформлении.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач. - оценка выполнения практических занятий 1-37 ЛР 1- 17

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	проявление интереса к своей будущей профессии	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность принятия решений	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике .
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации. При выполнении тех или иных видов работ.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	- проявлять ответственность	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		учебной и производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.