

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Рекомендована _____

Заключение № _____ от «____» _____ 20__ г.

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров в сфере общественного питания

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по заочной форме обучения:

всего –367часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 295 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 255 часов;

производственной практики –72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультации и часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	60	10	6 (6 ч. – лаб. раб.)	-	50		-	-	
ПК 4.2.	Раздел 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	54	2			52		-	-	
ПК 4.3.	Раздел 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	51	8	6 (6 ч. – лаб. раб.)		43		-	-	
ПК 4.2. ПК 4.4.	Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	130	20	14 (12 – лаб раб. 2 – пр.зан.)		110			-	
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Производственная практика	72								72
Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК 04.01. - дифференцированный зачёт по ПП 04.01. - экзамен (квалификационный) по ПМ 04.										
Всего:		367	40	26 (24 – лаб раб. 2 – пр.зан.)	-	255	-		72	

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>			
<p>Тема 1.1. Организация работы мучного цеха. Основы производства хлеба</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация работы мучного цеха. Основы производства хлеба Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. Сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты; мелкоштучные кондитерские изделия; сложные отделочные полуфабрикаты. Понятие, ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Значение хлеба в питании человека, классификация хлеба Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Организация работы мучного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Подготовка сырья к производству. Основное и дополнительное сырьё для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий. <i>Подготовка сырья.</i> Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Приготовление теста. Виды теста, <i>технологии изготовления теста.</i> Методы приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества теста, способы определения его готовности. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Приготовление ржаного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления ржаного теста. Технология приготовления ржаного теста. Температурный режим и правила приготовления разных типов ржаного теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества ржаного теста.</p> <p>Приготовление пшеничного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления теста. Технология приготовления теста. Температурный режим и правила приготовления разных</p>	2	2

	<p>типов теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества ржаного теста. <i>Рецептуры</i> на хлеб и хлебобулочные изделия. <i>Нормы расхода сырья</i>. Расчёт сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на сырьё. Разделка, выпечка, хранение хлеба и хлебобулочных изделий. <i>Виды технологического оборудования</i> и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептические способы определения степени готовности и качества хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к безопасности хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба и сложных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения качества хлеба и хлебобулочных изделий. Улучшители качества хлеба. Актуальные направления в использовании улучшителей качества хлеба. Методы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием улучшителей.</p>		
<p>Тема 1.2. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Содержание</p> <p>2. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба Ассортимент отделочных полуфабрикатов и украшений Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений Техника и варианты оформления изделий Сдобные хлебобулочные изделия. Понятие. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий. Сдоба обыкновенная. Сдоба выборгская. Каравайчики. Крендели из дрожжевого теста. Технология приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p>	2	2
	<p>Изделия из слоёного дрожжевого теста. Слойки. Слоёные плетёнки. Слоёные венки. Ватрушки венгерские. Технология приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий. Праздничный хлеб и булки. Понятие. Ассортимент. Технология приготовления праздничного хлеба и булок. Методы приготовления. Температурный режим и правила приготовления разных типов праздничного хлеба и булок. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничного хлеба и булок. Техника и варианты оформления праздничного хлеба и булок. Требования к безопасности приготовления, хранения. Организация производства хлебобулочных изделий. Моделирование организации рабочего места. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования. Расчёт сырья для приготовления</p>		

		сдобных хлебобулочных изделий. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Разработка технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Анализ ассортимента. Принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных. <i>Разработка ассортимента</i> и технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий: выбор вида теста и способов формовки, определение режимов выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий. <i>Разработка рецептуры.</i> Расчёт сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Определение выхода готовой продукции. Составление технологической документации.		
	3.	Лабораторная работа Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий. -органолептическая оценка качества продуктов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -выбор видов теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий; -определение режима выпечки, реализации и хранения -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;	6	3
Раздел 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении				
Тема 2.1. Сложные отделочные полуфабрикаты	Содержание			
	4.	Сложные отделочные полуфабрикаты Организация работы кондитерского цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Подготовка сырья к производству. Основное и дополнительное сырьё для приготовления отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сложные отделочные полуфабрикаты. Понятие. Классификация. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов. Общие правила выбора отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида изделия. Варианты сочетания сложных отделочных полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Крем «Зефир», изделия из него. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления крема. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления крема и изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества крема и изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения. Крем «Суфле», крем из сыра. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кремов. Правила выбора	2	2

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления кремов. Органолептические способы определения степени готовности и качества кремов. Требования к безопасности приготовления, хранения кремов.</p> <p>Глазурь. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления глазури. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления глазури. Органолептические способы определения степени готовности и качества глазури. Требования к безопасности приготовления, хранения глазури. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление полуфабриката. Оценка его качества. Изготовление элементов украшения из глазури.</p> <p>Мастика, изделия из неё. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мастики. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления мастики и изделий из неё. Органолептические способы определения степени готовности и качества мастики. Требования к безопасности приготовления, хранения мастики и изделий. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление полуфабриката. Оценка его качества. Изготовление элементов украшения из мастики методом лепки.</p> <p>Марципан и изделия из него. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления марципана. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления марципана и изделий из него. Органолептические способы определения степени готовности и качества марципана. Требования к безопасности приготовления, хранения марципана и изделий из него.</p> <p>Карамель, украшения из неё. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления карамели. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления карамели и украшений из неё. Органолептические способы определения степени готовности и качества карамели. Требования к безопасности приготовления, хранения карамели и украшений из неё. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление полуфабриката. Оценка его качества. Изготовление элементов украшения из карамели.</p> <p>Шоколад и украшения из него. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Правила работы с шоколадом. Технология и правила подготовки шоколада к использованию. Техника выполнения украшений из шоколада. Шоколадная стружка, усики, паутинка. Техника склеивания деталей и изделий из шоколада. Органолептические способы определения степени готовности и качества шоколада. Требования к безопасности приготовления, хранения шоколада и украшений из неё. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление полуфабриката. Оценка его качества. Изготовление элементов украшения из карамели.</p>		
<p>Раздел 3. Приготовление мелкоштучных</p>			

кондитерских изделий				
<p style="text-align: center;">Тема 3.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	Содержание			
	5.	<p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Понятие. Классификация. Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика мелкоштучных кондитерских изделий. Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Общие правила выбора мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от вида изделия. Варианты сочетания мелкоштучных кондитерских изделий. Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Корзиночки и тарталетки. Корзиночка ромовая. Технология приготовления. Методы приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Температурный режим и правила приготовления разных типов корзиночек. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления корзиночки ромовой. Органолептические способы определения степени готовности и качества корзиночки ромовой. Требования к безопасности приготовления, хранения изделия. Тарталетки. Ассортимент тарталеток. Тарталетки с кремом флорентин, тарталетки с кремом ганаш. Технология приготовления. Методы приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Температурный режим и правила приготовления разных типов тарталеток. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления тарталеток. Органолептические способы определения степени готовности и качества тарталеток. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Бинье. Суфле. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бинье. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления бинье. Органолептические способы определения степени готовности и качества бинье. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Суфле апельсиновое. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления суфле. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления суфле. Органолептические способы определения степени готовности и качества суфле. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Макаронь. Ассортимент макарон. Макароны апельсиновые, макароны фисташковые, макароны ванильные. Технология приготовления. Методы приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Температурный режим и правила приготовления разных типов макарон. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления макарон. Органолептические способы определения степени готовности и качества макарон. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Пирожные. Ассортимент пирожных. Карамельно-ореховое пирожное и песочно-миндальное пирожное, пирожное «Трюфель», пирожное «Опера». Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления пирожных. Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Муссы. Ассортимент муссов. Мусс сырный. Мусс творожный. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления муссов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила</p>	2	2

	<p>приготовления муссов. Органолептические способы определения степени готовности и качества муссов. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Даккуаз. Генуаз . Ассортимент. Технология приготовления. Методы приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Температурный режим и правила приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения изделия.</p> <p>Гляссаж. Ассортимент. Технология приготовления. Методы приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Температурный режим и правила приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Шоколадные конфеты и начинки для конфет. Ассортимент шоколадных конфет и начинок для конфет . Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления конфет и начинок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления конфет и начинок. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Требования к безопасности приготовления, хранения. Расчёт сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>		
	<p>6. Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вида теста и способов формовки мелкоштучных кондитерских изделий. Определение режима выпечки, реализации и хранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</p>	6	3
<p>Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>			
<p>Тема 4.1.</p>	<p>Содержание</p>		

<p>Приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них.</p>	7.	<p>Сложные мучные кондитерские изделия Понятие. Классификация. Ассортимент сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них. Методы приготовления сложных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества готовых сложных мучных кондитерских изделий. Общие правила выбора сложных мучных кондитерских изделий в зависимости от вида изделия. Варианты сочетания сложных мучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них.</p> <p>Воздушные и воздушно - ореховые полуфабрикаты и изделия из них. Ассортимент воздушных полуфабрикатов и изделия из них. Воздушный полуфабрикат, воздушно - ореховый полуфабрикат с мукой и без муки, печенье воздушное «Меренги». Технология приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления воздушных полуфабрикатов и изделий из них. Температурный режим и правила приготовления разных типов воздушных полуфабрикатов и изделий из них. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления воздушных полуфабрикатов и изделий из них. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных воздушных полуфабрикатов и изделий из них. Органолептические способы определения степени готовности и качества воздушных полуфабрикатов и изделий из них. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий</p> <p>Приготовление воздушных полуфабрикатов. Организация производства воздушных полуфабрикатов. Расчёт сырья для приготовления. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий. Оценка качества.</p> <p>Миндальный полуфабрикат и изделия из него. Сахарные трубочки и цилиндрики. Полуфабрикат «Бриошь» и изделия из него. Медовые полуфабрикаты. Медовый торт. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Бисквиты. Ассортимент. Характеристика. Методы приготовления. Основные требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления вафельного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология и правила приготовления теста, полуфабрикатов и изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества вафельных полуфабрикатов и изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Организация производства бисквитных полуфабрикатов. Расчёт сырья для приготовления кондитерских изделий. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты.</p>	2	2
	8.	<p>Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие организационных решений по процессам приготовления бисквитных полуфабрикатов и изделий из них. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вида теста и способов формовки изделий. Определение режима выпечки, реализации и хранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</p>	6	3
<p>Тема 4.2. Приготовление сложных видов печенья.</p>	<p>Содержание</p>			
	9.	<p>Сложные виды печенья. Понятие. Классификация сложных видов печенья. Ассортимент сложных видов печенья. Характеристика сложных видов печенья. Методы приготовления сложных видов печенья. Основные критерии оценки качества готовых сложных видов печенья. Общие правила выбора сложных видов печенья в зависимости от вида</p>	2	2

	<p>изделия. Варианты сочетания сложных видов печенья. Актуальные направления в приготовлении сложных видов печенья. Печенье из тертого, взбитого и жидкого теста, праздничное печенье, несладкое печенье. Технология приготовления печенья. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления печенья. Температурный режим и правила приготовления разных типов печенья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных печенья. Органолептические способы определения степени готовности и качества печенья. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Тесто «Тюлип» и изделия из него. «Черепица» и «сигареты» из теста «тюлип». Технология приготовления. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления «Черепицы» и «Сигареты» из теста «тюлип». Температурный режим и правила приготовления разных типов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления «Черепицы» и «Сигареты» из теста «тюлип». Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий</p> <p>Организация производства печенья. Расчёт сырья для приготовления печенья. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки в кладовую на продукты. Приёмка продуктов.</p> <p>Пряные коктейльные бисквиты. Ассортимент. Технология приготовления бисквитов. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления бисквитов. Температурный режим и правила приготовления разных типов бисквитов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бисквитов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных бисквитов. Органолептические способы определения степени готовности и качества бисквитов. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p> <p>Крекеры к аперитиву. Ассортимент. Технология приготовления крекеров. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления крекеров к аперитиву. Температурный режим и правила приготовления разных типов крекеров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления крекеров. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных крекеров. Органолептические способы определения степени готовности и качества крекеров. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий. Разработка технологии приготовления сложных видов печенья. Разработка технологии приготовления сложных видов печенья. Расчёт рецептур. Выполнение расчётной части. Составление технологической документации</p> <p>Соленые мелкоштучные изделия. Ассортимент. Технология приготовления соленых мелкоштучных изделий. Основные критерии оценки качества теста. Методы приготовления соленых мелкоштучных изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов соленых мелкоштучных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соленых мелкоштучных изделий.. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соленых мелкоштучных изделий.. Органолептические способы определения степени готовности и качества соленых мелкоштучных изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения изделий.</p>		
10.	<p>Лабораторная работа: Организация процесса приготовления и приготовление печенья. Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие организационных решений по процессам приготовления печенья. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического</p>	6	3

		оборудования. Выбор вида теста и способов формовки изделий. Определение режима выпечки, реализации и хранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами		
Тема 4.3. Приготовление праздничных тортов.	Содержание			
	11.	Праздничные торты Понятие. Классификация тортов. Ассортимент тортов. Характеристика. Методы приготовления и оформления тортов. Общие правила выбора тортов в зависимости от вида изделия. Актуальные направления в приготовлении праздничных тортов. <u>Торты тематические. «Свадебный», «Хлеб-соль». «С днём рождения», «К юбилею». Торты «Детские». Торты фигурные. Торт многоярусный. Литерный торт. Торты необычной формы.</u> Ассортимент. Технология приготовления тортов. Методы приготовления и оформления тематических тортов. Температурный режим и правила приготовления разных типов тематических тортов. Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования для приготовления тематических тортов с учетом требований техники безопасности: при разрезании, намазывании и склеивании пластов; отсаживании из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещении украшений, отделке контурно-рельефной. Отделка верха, боковых поверхностей и краев торта, охлаждение, упаковка. Варианты сочетание выпечных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных тематических тортов. Актуальные направления в приготовлении и оформлении тематических тортов. Варианты оформления тематических тортов различными отделочными полуфабрикатами. Техника выполнения действий в соответствии с типом выпечных и отделочных полуфабрикатов. Органолептические способы определения степени готовности и качества тематических тортов Требования к безопасности приготовления, хранения тортов.	2	2
	12.	Практическое занятие: Организация производства тортов. Расчёт сырья для приготовления тортов. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки в кладовую на продукты, приёмка продуктов. Составление заявки в кладовую на продукты, приёмка продуктов. Разработка технологии приготовления тортов. Выполнение расчётов Составление технологической документации. Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие организационных решений по процессам приготовления торта. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вида теста, полуфабрикатов и способов отделки торта. Определение режима выпечки, реализации и хранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашней контрольной работы		255	3
Экзамен			-	2
Производственная практика Виды работ и трудовые действия: -органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкочтучных кондитерских изделий; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -выбор видов теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;			72	3

<ul style="list-style-type: none"> -определение режимов выпечки, реализация и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -применение коммуникативных умений; -выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; -определение режима хранения отделочных полуфабрикатов; - <i>разработка ассортимента и рецептов</i> сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, - <i>соблюдение требований к качеству и безопасности приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</i> - контроль качества и безопасности готовой продукции; - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. - <i>презентация готовой продукции потребителям</i> 		
<p>всего –367часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 295 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов; самостоятельной работы обучающегося – 255 часов; производственной практики –72 часа.</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кондитерского производства» и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- АРМ

Оборудование учебного кондитерского цеха: производственные столы, холодильное и морозильное оборудование, электрической плиты, сковородки, пароконвектомат, тестомесильная машина, миксер, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, формы для выпекания, венчики для взбивания, скалки, фритюрницы, силиконовые коврики, лопаточки, кастрюли, сотейники, лампы для подогрева карамели, доски, взбивальная машина, ножи, сита, кондитерские мешки, корнеттики, различные насадки, формочки, выемки, пульверизатор для шоколадного велюра, оборудование для темперирования.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: стол, миксер, доска, скалка, лопатка, сита, кондитерский мешок, кастрюля, корнетик, насадки, формочки, выемки

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
2. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 400 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] :

- учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.: ил.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.
 5. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
 6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
 7. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
 8. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 80 с.
 9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб: Профи, 2010 г – 296 с.
 10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2011

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В. М.: Изд-во «Дело и Сервис», 1998. – 864 с.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.
3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

Интернет - ресурсы

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу, должны иметь высшее профессионального образование, соответствующее профилю модуля.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой, должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися домашних контрольных работ.

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1.	Текущий	Фронтальный устный опрос. Выполнение лабораторной работы.	Задания и вопросы для устного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2		ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.2.	Текущий	Устный опрос.	Задания и вопросы для опроса.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.3.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторной работы.	Задания и вопросы для устного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.2. ПК 4.4.	Текущий	Устный опрос. Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы.	Задания и вопросы для устного опроса. Задания для выполнения практических работ. Задания для выполнения лабораторных работ.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

МДК 04.01.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Промежу точный	Домашняя контрольная работа	Задания для выполнения домашней контрольной работы	Ведомость для домашней контрольно й работы	зачет/незачет Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 04.01.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Промежу точный	Экзамен	Экзаменац ионные билеты	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПРК. Экзаменац ионная ведомость	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП 04.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Текущий контроль	Оценка за обработку изделий	Задания на практику	Дневник практики. Отчёт. Характерис тика.	Бальная (2-5). Оценка ОК
			Промежу точный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для зачёта	Ведомость дифференц ированного зачёта. Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПМ 04.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Промежу точный контроль	Экзамен	Экзаменац ионный билет	Ведомость экзамена (квалифика ционного) Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

Перечень сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Сдобные хлебобулочные изделия и хлеб:

1. Сдоба обыкновенная.
2. Сдоба выборгская.
3. Каравайчики.
4. Слойки.
5. Слоеные плетенки.
6. Слоеные венки.
7. Ватрушки венгерские.
8. Венские булочки.
9. Саварен.
10. Крендель сдобный.
11. Крендель заварной.
12. Праздничная булка с пряностями.
13. Кисло-сладкий ржаной хлеб.
14. Куличи.
15. Каравай.

Сложные отделочные полуфабрикаты:

1. Крем «Зефир» и изделия из него.
2. Крем «Суфле».
3. Крем из сыра.
4. Рисовальная королевская глазурь.
5. Сахарная сырцовая мастика и изделия из нее.
6. Сахарная заварная мастика и изделия из нее.
7. Молочная мастика и изделия из нее.
8. Сырцовый марципан и изделия из него.
9. Заварной марципан и изделия из него.
10. Сахарный сироп до состояния пробы на карамель.
11. Ливная карамельная масса и изделия из нее.
12. Атласная карамельная масса и изделия из нее.
13. Пластичная карамельная масса и изделия из нее.
14. Грильяж и изделия из него.
15. Кандир и изделия из него.
16. Пастилаж и изделия из него.
17. Цветочная паста и изделий из нее.
18. Паста для обтяжки и изделия из нее.
19. Карамельный клей.
20. Полые полнообъемные фигуры из шоколада.
21. Неполые полнообъемные фигуры из шоколада.
22. Полые барельефы из шоколада.
23. Сплошные барельефы из шоколада.
24. Плоские тонкие фигурки из шоколада.
25. Рисунки и детали для украшения.
26. Шоколадные усики.
27. Шоколадные стружки.
28. Шоколадная паутина.

Мелкоштучные кондитерские изделия:

1. Корзиночка ромовая.
2. Тарталетки с кремом флорентин.
3. Тарталетки с кремом ганаш.
4. Бинье ананасовое.
5. Макароны апельсиновые.
6. Макароны фисташковые.
7. Макароны ванильные.
8. Карамельно-ореховое пирожное.
9. Песочно-миндальное пирожное.
10. Пирожное «трюфель».
11. Пирожное «опера».
12. Суфле апельсиновое.
13. Мусс сырный.
14. Мусс творожный.
15. Даккуаз миндальный.
16. Генуаз миндальный.
17. Гляссаж шоколадный и ванильный.
18. Шоколадные конфеты в ассортименте.
19. Начинки для конфет.

Сложные мучные кондитерские изделия:

1. Воздушный полуфабрикат.
2. Воздушно-ореховый полуфабрикат с мукой и без.
3. Печенье воздушное «Меренги».
4. Миндальный полуфабрикат.
5. Печенье миндальное.
6. Сахарные трубочки и цилиндрики.
7. Полуфабрикат «Бриошь».
8. Медовые полуфабрикаты.
9. Медовый торт.
10. Вафли.
11. Бисквит «Джоконда».
12. Бисквит ореховый, шоколадно-миндальный, масляный.

Сложные виды печенья:

1. «Черепица» и «сигареты» из теста «тюлип».
2. Печенье из тертого, взбитого и жидкого теста.
3. Праздничное печенье.
4. Несладкое печенье.
5. Соленые мелкоштучные изделия.
6. Пряные коктейльные бисквиты.
7. Крекеры к аперитиву.

Праздничные торты:

1. Торты тематические («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль»).
2. Торт фигурный.
3. Торт многоярусный.
4. Литерный торт.
5. Торты необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами»).
6. Марципановый торт «Тусок с грибами» и другие.