

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано


« 23 » 04 20 19

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Самара, 2019

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания
Протокол
от «12» апреля 2019

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: И.А. Токарева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

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	34
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	39

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки 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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 с использованием 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;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных 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:

Максимальной учебной нагрузки - 489 часов.

Самостоятельной работы - 115 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 374 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 230 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК .04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.									
ПК 4.1.-ПК 4.4.	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	29	20	-	-	9		*	*
ПК 4.1.-ПК 4.4.	Раздел 2. Подбор и подборка сырья для приготовления сложных хлебобулочных,	28	12	4		16		*	*

	мучных кондитерских изделий								
ПК 4.4.	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	42	24	12		18			
ПК 4.1.	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	90	60	44		30			
ПК 4.2. – ПК 4.3	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация мелкоштучных и сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	156	114	56		42			
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	72							72
	Всего	489	230			115		72	72

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		489	
МДК .04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		345	
Раздел 1 Организация технологического процесса приготовления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		20	
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание	2	2
	Организация рабочих мест для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рабочие места: прием и хранение, помещение для обработки яиц, помещение для замеса теста, помещение для расстойки теста, помещение для разделки теста, помещение для выпекания, помещение для отделочных полуфабрикатов, помещение для охлаждения и отделки, помещение для мытья инструментов и инвентаря, помещение для упаковывания готовых изделий, помещение для экспедиций. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: стандарты предприятий, технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция, рецептура. Характеристика мини-пекарней. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Ключевые задачи при организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских		

	изделий. Новые технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Новые направления при практическом применении лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве.		
Тема 1.2. Техническое оснащение	Содержание	6	2
	<p>Виды технологического оборудование. Механическое оборудование, его безопасное использование. Сортировочно-калибровочное оборудование: просеиватели. Моечное оборудование. Месильно перемешивающее оборудование: тестомесильные машины, фаршемешалки, взбивальные машины. Дозировочно-формовочное оборудование: роторные машины, отсадочные машины, тестораскаточные, тестоделительные, тестоокруглительные, тестозакаточные, оборудование для дозирования компонентов, дозатор крема. Измельчительно-режущее оборудование: размолочные машины и механизмы, машины для резания пищевых продуктов, машины для надрезания тестовых заготовок. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование: спреи, аэрограф. Специальное оборудование: пищевые принтеры. Упаковочное оборудование. Общие правила эксплуатации. Техника безопасности.</p> <p>Тепловое оборудование, его безопасное использование. Варочное оборудование: аппараты для варки сиропов, темперующие и глазировочные машины.</p> <p>Оборудование для расстойки тестовых заготовок: универсальные и специализированные шкафы для расстойки. Жарочное оборудование: тепловые шкафы для жаренья на нагретой поверхности, вафельница, блинный аппарат, жарочные и пекарные шкафы, хлебопекарные печи, ротационные печи, конвектоматы и пароконвектоматы, аппараты ИК и СВЧ. Плиты: электрические плиты. Общие правила эксплуатации. Техника безопасности.</p> <p>Холодильное оборудование. Холодильные шкафы, шкафы шокового охлаждения и заморозки, сборно-разборные холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины, холодильные столы, льдогенаторы</p> <p>Виды производственного инвентаря и приспособлений. Оборудование и приборы для измерений: весоизмерительное оборудование, приборы для измерения температуры, химический термометр, электронный термометр, термометр лазерный, приборы для определения плотности жидкости, ареометр, сахариметр. Вспомогательное (нейтральное) оборудование: производственные столы, кондитерский стол, стол</p>		

	температурный, стеллажи и полки, моечные ванны, вытяжные зонты. Инвентарь и приспособления: мерный инвентарь, дуршлаг, сита, кастрюли, миски, сковороды, противни и листы, силиконовые и антипригарные коврики, формы и формочки для выпекания, доски деревянные, ложки, лопатки, скалки, венчики, шумовки, ножи, специальные ножницы, резак, выемки, терки, скребки, формы для шоколада, кондитерские кисточки, гребенки, кондитерские мешки, насадки, кондитерские шприцы, корнетик. Правила безопасного использования.		
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	6	2
	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Санитарные требования к изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов: требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.		
Тема 1.4.	Содержание	6	2

Контроль качества и безопасности сырья готовой продукции.	Виды контроля: технологический, входной, операционный, приемочный, Методы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества продукции: внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус. Лабораторный метод: средняя проба, лабораторная проба. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды безопасности: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.		
Раздел 2. Подбор и подборка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		12	
Тема 2.1. Виды сырья. Основные характеристики основных и дополнительных продуктов, хранение и подготовка для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных полуфабрикатов.	Содержание		2,3
	Характеристика муки, хранение и подготовка к производству. Вид муки, тип муки, сорт муки. Органолептические показатели качества муки: влажность, качество клейковины. Хранение и подготовка к производству. Крахмал и крахмалопродукты. Характеристика, качество сырья, подготовка к производству. Органолептические показатели качества крахмала. Виды модифицированных крахмалов: набухающие, желирующие, замещенные, ацетилированные крахмалы. Сахар и сахаросодержащие продукты. Характеристика, качество сырья, подготовка к производству. Крахмальная патока, глюкоза, сахар-песок, сахар-рафинад, жидкий сахар, помадный сахар, цуканат, сироп из стевии. Пищевая соль. Разрыхлители. Характеристика, качество сырья, подготовка к производству. Органолептические показатели качества соли, хранение соли. Биологические разрыхлители: дрожжи прессованные, сухие, инстантные, жидкие дрожжи, хлебная закваска. Химические разрыхлители: пищевая сода, углекислый аммоний, пекарский порошок. Хранение, подготовка к производству. Яйца и яичные продукты. Характеристика, качество сырья, подготовка к	8	

	<p>производству. Яйца, подготовка яиц к использованию. Меланж. Яичный порошок. Хранение. Подготовка к производству. Использование в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Молоко и молочные продукты. Характеристика, качество сырья, подготовка к производству. Молоко коровье. Молоко и сливки сгущенные сахаром. Сухое молоко. Творог. Сметана. Йогурт. Сыры.</p> <p>Хранение, подготовка к производству.</p> <p>Масла и жиры. Характеристика, качество сырья, подготовка к производству. Масло сливочное. Растительное масло. Маргарин. Спреды. Показатели качества, хранение, подготовка к производству.</p> <p>Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты, красители, десертные вина, характеристика, хранение и подготовка к производству. Фруктовые эссенции: вишневая, банановая, цитрусовая, ромовая, ванильная. Виды пряностей, использование. Натуральные и синтетические красящие вещества. Применение вин в кондитерском производстве.</p> <p>Желирующие вещества. Характеристика, хранение и подготовка к производству.</p> <p>Желатин, агар, агароид, петин, использование в производстве.</p> <p>Орехи и масличные семена. Плодово-ягодные продукты. Характеристика, хранение и подготовка к производству. Арахис. Грецкие орехи. Фисташки. Фундук. Миндаль.</p> <p>Мак. Сухофрукты. Подготовка к использованию в производство.</p> <p>Пищевые смеси промышленного производства. Сухие смеси для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, бисквита, кекса. Жидкие смеси: растительные сливки. Использование в производстве.</p> <p>Фарши и начинки для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Фарш из свежей капусты. Фарш из зеленого лука с яйцом. Фарш мясной с яйцом. Начинка творожная. Начинка из мака.</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Показатели качества и безопасности сырья: удостоверение качества и безопасности, сертификаты, СанПиН.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для</p>		
--	--	--	--

	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Принципы безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья, соблюдения рецептур. Правила взаимозаменяемости сырья. Виды взаимозаменяемого сырья. Нормы замены сырья.		
	Практическая работа № 1-3: Рассчитать взаимозаменяемость яичных, продуктов. Рассчитать взаимозаменяемость молочных продуктов. Рассчитать количество ингредиентов для начинки для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4	2,3
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		24	
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Содержание Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов и технологические процессы их приготовления. Технология приготовления сиропов, требования к качеству. Сироп для промочки. Сироп кофейный. Сироп для глазирования. Сироп для приготовления помады. Инвертный сироп. Жженка. Технология приготовления помады, требования к качеству. Помада основная. Помада сахарная. Помада молочная. Помада шоколадная. Технология приготовления желе, требования к качеству. Желе на агаре. Желе на желатине. Технология приготовления глазури, требования к качеству. Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. Глазурь сырцовая для украшения изделий. Глазурь заварная для украшения изделий. Шоколадная глазурь. Кувертюр. Ганаш. «Опера». Методы темперирования шоколада: настольный, зерновой. Ассортимент кремов. Технология приготовления кремов. Требования к качеству	12	2

	<p>кремов. Крем сливочный основной. Крем сливочный с какао-порошком. Крем сливочно-ореховый. Крем «Новый». Крем «Шарлотт» и его производные. Крем «Гляссе» Крем «Пражский». Заварные кремы. Белковые кремы: сырцовый, заварной. Крем из сливок. Крем сметанный. Крем «Суфле».</p> <p>Технология приготовления муссов, требования к качеству. Шоколадный мусс Пат-а-бомб. Шоколадный мусс со взбитыми сливками. Мусс творожный ванильный.</p> <p>Технология приготовления карамели, требования к качеству. Карамельная масса с патокой и без нее. Карамельный клей. Кандир из сахарных фигур. Нугатин.</p> <p>Технология приготовления марципана, требования к качеству. Марципан сырцовый, заварной. Марципан заварной арахисовый. Марципан жидкий.</p> <p>Технология приготовления сахарных мастик, требования к качеству. Сырцовая мастика. Сахарно-заварная крахмальная мастика. Молочная мастика.</p> <p>Технология приготовления пралине и кондитерских посыпок. Крошка из выпеченных полуфабрикатов: бисквитная жаренная крошка, слоеная крошка, крошка из воздушного полуфабриката. Грильяж. Шоколадная посыпка. Ореховая посыпка. Сахаристая посыпка. Нонпарель. Трюфельная посыпка.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты из продуктов смесей промышленного производства. Кремы промышленных смесей. Заварной термостабильный крем. Крем на основе растительных сливок. Стабилизатор крема. Фруктовые наполнители. Термостабильные начинки. Глазури промышленные.</p> <p>Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов. Контроль качества: операционный, приемочный. Органолептическая оценка качества: внешний вид (форма, состояние поверхности, цвет), запах, текстура. Хранение готовых отделочных полуфабрикатов.</p>		
	Практическая работа № 4-15:		

	<p>Выбрать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий. Рассчитать количество ингредиентов для приготовления кремов с учетом массовой доли сухих веществ в натуре и в сухих веществах. Рассчитать выход отделочных полуфабрикатов для украшений мелкоштучных кондитерских изделий. Выбрать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Составить технологическую документацию на сиропы. Составить технологическую документацию на сливочный крем «Новый». Составить технологическую документацию на крем «Шарлотт». Составить технологическую документацию на крем «Гляссе». Разработать технологическую документацию на крем заварной. Составить технологическую документацию на крем белковый. Составить технологическую документацию приготовления на глазурь. Определить режимы хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	12	2,3
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		60	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.	Содержание <p>Ассортимент сложных хлебобулочных изделий: основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий: получение сырья, подготовка сырья, приготовление дрожжевого теста, замес теста, брожение теста, обминка, разделка теста, отделка сформованных изделий, выпечка, охлаждение, окончательная расстойка, реализация, хранение. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, выпечке теста. Упек, припек, выход. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Приготовление опары. Замес теста. Отсдобка теста. Требования к качеству. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Подготовка сырья. Замес теста.</p>	16	2

	<p>Дефекты дрожжевого теста, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Приготовление дрожжевого теста опарного или опарного теста. Слоение теста. Требования к качеству.</p> <p>Дефекты изделий из слоеного дрожжевого теста и причины их возникновения.</p> <p>Технология приготовления теста на закваске. Концентрированная молочнокислая закваска. Пропионово-кислая закваска. Витаминная закваска. Дикие дрожжи.</p> <p>Технология приготовления сдобного пресного теста. Виды сдобного пресного теста. Замес теста. Формование. Выпечка. Требования к качеству.</p> <p>Дефекты сдобного пресного теста, причины их возникновения.</p> <p>Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Ускоренный способ приготовления теста. Интенсивная холодная технология приготовления теста.</p> <p>Замороженные и быстрозамороженные полуфабрикаты из теста промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Требования к качеству муки, используемой для приготовления замороженных полуфабрикатов.</p> <p>Тепловое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Расстоечные шкафы. Печи. Подбор и правила безопасного использования инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Ассортимент мелкоштучных хлебобулочных изделий. Ватрушки. Булочка бриошь.</p> <p>Сдоба обыкновенная. Крендель сдобный «Юбилейный». Детская фигурная сдоба.</p> <p>Сдобные плетеные изделия. Сдобные булочки с различными начинками. Ватрушка Венгерская. Слойки с вареньем. Розанчики.</p> <p>Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Замес теста. Брожение. Формование. Расстойка. Отделка. Выпечка.</p> <p>Технология формования сдобных булочек с различными начинками. Булочка с вареньем. Булочка с корицей и сахаром. Булочка Российская.</p> <p>Формование сдобных фигурных изделий. Формование сдобных изделий: лебедь, грибы, бегущий заяц.</p> <p>Формование сдобных плетеных изделий. Способы формования.</p> <p>Тесто для отделки сложных хлебобулочных полуфабрикатов. Тесто для отделки пресное. Тесто для отделки заварной полуфабрикат.</p> <p>Виды и технология приготовления праздничных пирогов. Свадебные. Рождественские. Именные. Праздничные.</p>		
--	---	--	--

	<p>Технология приготовления открытых пирогов. Способы отделки пирогов: косичка, рифлёный край, цветочная композиция, листочки. Пирог с луком и яйцом.</p> <p>Технология приготовления полуоткрытых пирогов. Отделка полуоткрытых пирогов: кружевная сетка, плетеное покрытие. Персиковый пирог.</p> <p>Технология приготовления закрытых пирогов. Особенности отделки пирогов: листики, колоски, ромашки, розочки. Пирог «Невский». Пирог с капустой и мясом.</p> <p>Технология приготовления фигурных пирогов. Пирог крокодил. Пирог «чудо-юдо из юрского периода». Пирог «Рождественская звезда».</p> <p>Технология приготовления кулебяки. Кулебяка с различными начинками. Кулебяка закусочная.</p> <p>Технология приготовления рыбников. Рыбник с семгой. Рыбник с филе хека.</p> <p>Технология приготовления праздничного хлеба. Каравай «Свадебный». Каравай «Праздничный цветок».</p> <p>Оформление праздничного хлеба.</p> <p>Технология приготовления плетенки. Приготовление плетенки из одного, двух, трех, четырех жгутов.</p> <p>Технология приготовления калачей. Калач Московский. Калач «Рождественский».</p> <p>Технология приготовления куличей пасхальных. Кулич пасхальный.</p> <p>Правила хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Показатели безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка. Хранение.</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления сложных хлебобулочных изделий. Идентификация пищевых продуктов. Фальсификация продуктов и изделий.</p>		
	<p>Практические занятия № 16-39:</p> <p>Разработать ассортимент сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Рассчитать массу полуфабрикатов для приготовления дрожжевого теста опарным способом с учётом влажности муки.</p> <p>Рассчитать количество воды для замеса дрожжевого теста, с учетом влажности теста.</p> <p>Рассчитать упек, припек и массу выхода изделий.</p> <p>Определить режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.</p>	14	2,3

	<p>Провести органолептическую оценку готовой продукции различными методами.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста.</p> <p>Подобрать оборудование и производственный инвентарь для приготовления дрожжевого теста.</p> <p>Составить технологическую схему и подобрать оборудование для приготовления дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Рассчитать количество сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.</p> <p>Составить технологическую документацию на изделия из дрожжевого опарного теста.</p> <p>Рассчитать количество сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.</p> <p>Составить технологическую документацию для изделий из дрожжевого безопарного теста.</p> <p>Рассчитать количество сырья для приготовления изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Составить технологическую документацию для изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Рассчитать количество сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Составить технологическую документацию для изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Рассчитать количество сырья для приготовления изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Составить технологическую документация на изделия из сдобного пресного теста.</p> <p>Выбирать вид теста и способы формовки сдобных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Рассчитать массу полуфабрикатов для приготовления пирогов из дрожжевого теста.</p> <p>Составить технологическую документацию на пироги.</p> <p>Рассчитать количество сырья для приготовления праздничного хлеба</p> <p>Составить технологическую документацию на праздничный хлеб.</p>		
	Лабораторная работа № 1 -30:	30	

	<p>Приготовить изделий из дрожжевого опарного теста:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расстегаи с мясом 2. Булочка Российская 3. Кулебяка 4. Рулет с маком <p>Приготовить изделия из дрожжевого безопарного теста и из сдобного пресного теста:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пирожки печеные 2. Булочка творожная 3. Булочка «Веснушка» 4. Пирожки печеные сдобные <p>Приготовить изделия из дрожжевого слоеного теста:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Слойка кондитерская 2. Розанчики слоеные с вареньем 3. Ватрушки Венгерские <p>Приготовить сложные сдобные хлебобулочные изделия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Булочка бриошь 2. Московская плюшка 3. Ватрушка 4. Сдоба фигурная <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить пирог и праздничный хлеб: 2. Пирог «Невский» 3. Крендель Юбилейный 4. Хлеб Юбилейный 5. Калач Московский 		
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация мелкоштучных и сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		156	
Тема 5.1.	Содержание	28	2
Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и технологические	Ассортимент и характеристика выпеченных полуфабрикатов. Пряничное изделие. Кексы. Рулет. Печенье. Вафельное изделие. Пирожное. Торт. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Характеристика способов разрыхления: механический, химический, физический. Виды теста по		

<p>процессы их приготовления.</p>	<p>консистенции: жидкое, среднее, кремообразное (вяжущее) и структуре. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. Технология приготовления бисквита основного. Бисквит для рулета. Бисквит с какао-порошком. Бисквит с орехами. Бисквит со сливочным маслом. Бисквит «Прага». Технология приготовления бисквита круглого «Буше». Основные стадии приготовления. Требования к качеству. Дефекты бисквитного теста и полуфабрикатов, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Технология приготовления песочного полуфабриката. Полуфабрикат песочный основной. Полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком. Полуфабрикат песочный творожный. Требования к качеству. Дефекты песочного теста и полуфабрикатов, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Технология приготовления воздушного полуфабриката. Воздушно-ореховый полуфабрикат. Воздушно-ореховый с мукой. Меренга французская. Дефекты воздушного полуфабриката, причины их возникновения.</p> <p>Технология приготовления блинчатого полуфабриката. Блинчатое тесто для полуфабриката «Блинчики». Формование. Требование к качеству. Дефекты блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Технология приготовления вафельного полуфабриката. Листовое вафельное тесто. Сахарное вафельное тесто. Вафельное тесто с какао. Сметанное вафельное тесто. Требования к качеству. Возможные дефекты вафельного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Технология приготовления заварного полуфабриката. Стадии приготовления. Формование. Выпечка. Требования к качеству. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.</p> <p>Технология приготовления миндального полуфабриката. Способы приготовления: холодный и с подогревом. Формование. Выпечка. Требования к качеству. Дефекты миндального теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.</p> <p>Технология приготовления пряничного полуфабриката. Способы приготовления: сырцовый и заварной. Формование. Выпечка. Требования к качеству.</p>		
-----------------------------------	---	--	--

	<p>Дефекты пряничных полуфабрикатов и причины их возникновения.</p> <p>Технология приготовления крошкового полуфабриката. Полуфабрикаты: «Дачный», «Особый», «Любительский».</p> <p>Дефекты крошкового полуфабриката и причины их возникновения.</p> <p>Технология приготовления слоеного полуфабриката. Технологические стадии приготовления: замес теста, подготовка масла, слоение теста. Тесто фило.</p> <p>Дефекты пресного слоеного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.</p> <p>Технология приготовления сахарного полуфабриката. Сахарное тесто. Сахарное тесто с орехами. Формование. Выпечка. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления тюлипного теста. Тюлипное тесто. Бисквит «Джаконда».</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Теграл бисквит.</p> <p>Бисквитный полуфабрикат «Женоаз».</p> <p>Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов. Внешний вид: форма, состояние поверхности, вид на разрезе, состояние мякиша, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).</p>		
<p>Тема 5.2.</p> <p>Технологический процесс приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Тепловое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Печи. Подбор и правила безопасного использования инвентаря для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления пряничных изделий. Этапы построения. Пряничный «Новогодний домик». Пряничный сувенир «Сани Деда Мороза».</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Бискотти. Брауни. Бискотти. Мраморные брауни. Шоколадные брауни с грецкими орехами.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Макарони. Шоколадные пирожные макарони. Меренги. Меренги с розовым перцем и заварным кремом из маракуйи.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Птифуры. Птифуры «Моэлье». Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Бисквитное печенье «Савоярди». Мини-рулетики.</p>	15	2

	<p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Печенье шоколадное, звездочка.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Маффины. Капкейки. Шоколадный капкейк с кремом ганаш.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Корзиночки. Тарталетки. Корзиночки с белковым кремом. Корзиночки с лимонным кремом и ягодами.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Пирожное «Сладкое удовольствие», «Краковское». Пирожное картошка.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Шоколадные трюфели. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Флорентины. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Пирожное марципановое. Пирожное «Марципановый банан».</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Пирожное мильфей ванильный с малиной. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Пирожное 2 мусса, чизкейк. Пирожное «Имбирный чизкейк».</p>		
	<p>Практическая работа № 40-52:</p> <p>Разработать ассортимент и подобрать оборудование для сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитать выход готовой продукции для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из слоеного теста.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста.</p>	8	2,3

	<p>Рассчитать количество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного теста.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из крошкового теста.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из миндального теста.</p> <p>Составить технологическую документацию на пряничные мелкоштучные изделия.</p> <p>Составить технологическую документацию для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из вафельного теста.</p> <p>Составить технологическую документацию для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из блинчатого теста.</p> <p>Составить технологическую документацию для приготовления изделий из сдобного теста.</p>		
	<p>Лабораторная работа № 31- 54:</p> <p>1. Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия из бисквитного и кексового теста:</p> <p>2. Шоколадные брауни с грецкими орехами</p> <p>3. Шоколадный капкейк с кремом ганаш</p> <p>4. Маффины</p> <p>Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия из песочного и пряничного теста:</p> <p>1. Коврижка медовая</p> <p>2. Пирожное корзиночка с белковым кремом</p> <p>3. Печенье звездочка</p> <p>1. Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия из воздушного, крошкового теста и печенье бискотти:</p> <p>2. Пирожное двойное</p> <p>3. Пирожное «Картошка»</p> <p>4. Бискотти</p> <p>Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия из комбинированного, заварного теста и шоколадные пирожные макарони:</p> <p>1. Пирожное «Краковское»</p> <p>2. Пирожное «Трубочка» с кремом</p>	24	

	3. Шоколадные пирожные макарони		
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Содержание	15	2
	<p>Ассортимент и классификация праздничных тортов. Классификация по: сложности отделки, тематической принадлежности, форме.</p> <p>Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Подарочный». Торт «Свадебный». Торт «Прага». Торт «Ягодка».</p> <p>Технология приготовления песочных тортов. Торт «Шоколадный Париж». Торт «Добрынинский». Торт «Ленинградский». Торт «Подмосковный».</p> <p>Технология приготовления слоеных тортов. Торт «Наполеон». Торт слоеный с кремом. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления воздушных тортов. Торт «Ярославна». Торт «Паутинка». Торт «Полет». Торт «Киевский».</p> <p>Технология приготовления миндальных тортов. Торт «Крещатик».</p> <p>Технология приготовления крошковых тортов. Торт «Ночка». Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления комбинированных тортов. Торт «Песочно-бисквитный с яблоками». Торт «Яблонька». Требования к качеству.</p> <p>Правила монтажа праздничных тортов. Монтаж с помощью пластиковых или деревянных стержней. Монтаж с помощью многоэтажных подставок, этажерок.</p> <p>Фигурные праздничные торты.</p> <p>Способы и приемы отделки праздничных тортов. Контурно-рельефная отделка.</p> <p>Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами. Отделка целыми кондитерскими фигурами. Отделка айсингом. Обтяжка тортов сахарной мастикой. Отделка пищевыми фотографиями, переводными рисунками, красителями с помощью аэрографа.</p> <p>Выбор производственного инвентаря для приготовления праздничных тортов.</p> <p>Кондитерские мешки, гребенки, кисточки. Корнетики. Насадки.</p> <p>Технология приготовления свадебных тортов. Торт «Свадебный». Фотоаппарат «Свадебный».</p> <p>Технология приготовления детских тортов. Торт «Кукла Барби». Торт «Машина».</p>		

	<p>Технология приготовления юбилейных тортов. Торт «Юбилейный». Торт «В день рождения».</p> <p>Технология приготовления корпоративных праздничных тортов. Торт «Новогодняя елка». Торт «Лучшему повару».</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Идентификация пищевых продуктов. Фальсификация продуктов и изделий.</p> <p>Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий. Показатели качества сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Хранение и транспортировка пирожных и тортов. Условия и сроки хранения пирожных и тортов. Упаковка тортов и пирожных. Требования к транспортировке тортов и пирожных.</p>		
	<p>Практическая работа № 53-66:</p> <p>Разработать ассортимент тортов.</p> <p>Подобрать и рассчитать рецептуру бисквитного торта.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления торта из масляного бисквита.</p> <p>Разработать документацию на новые виды тортов.</p> <p>Составить технологическую схему и подобрать инвентарь для приготовления торта свадебного.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления торта из песочного полуфабриката.</p> <p>Составить технологическую документацию на свадебный торт.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления детского торта.</p> <p>Составить технологическую документацию на детский торт.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления юбилейного торта.</p> <p>Составить технологическую документацию на юбилейный торт.</p> <p>Рассчитать количество продуктов для приготовления корпоративного торта.</p> <p>Составить технологическую документацию на корпоративный торт.</p> <p>Составить технологическую документацию на торты.</p>	6	2,3
	Лабораторная работа № 55 - 72:	18	

	Приготовить праздничные бисквитные торты: Торт «Подарочный» Торт «Свадебный»		
	Приготовить праздничные песочно-фруктовые торты: Торт «Подмосковный» Торт «Добрынинский» Приготовить праздничные торты: детский и комбинированный: Торт «Ягодка» Торт «Яблонька»		
Самостоятельная работа: Составить таблицу: Отличительные особенности предприятий хлебопекарных предприятий. Рассмотреть новое оборудование и составить характеристики специального оборудования, используемое в хлебопекарном и кондитерском производстве. Составить характеристики современного теплового оборудования, определить преимущества оборудования, используемого в хлебопекарном и кондитерском производстве. Составить таблицу: Характеристики холодильного оборудования, используемого в хлебобулочном и кондитерском производстве. Составить санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания по изготовлению мучных кондитерских изделий. Рассмотреть документ: санитарный надзор в области гигиены питания (группа – кондитерские изделия) и составить таблицу: основные причины низкого качества пищевой продукции. Составить таблицу: Показатели качества сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составить перечень основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составить таблицу: «Органолептические показатели качества муки, крахмала и крахмалопродуктов». Составить таблицу: «Органолептические показатели качества сахара и сахаросодержащих продуктов». Составить таблицу: «Органолептические показатели качества яиц и яичных продуктов». Составить схемы: «Пищевые добавки при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». Составить таблицу: «Органолептические показатели качества яиц и яичных продуктов». Составить таблицу: «Органолептические показатели качества желирующих веществ».		115	

<p>Составить таблицу: «Органолептические показатели качества плодово-ягодных продуктов, используемые в кондитерском производстве».</p> <p>Составить таблицу: «Органолептические показатели качества пищевых смесей промышленного производства».</p> <p>Разработать технологическую инструкцию на начинку творожную.</p> <p>Определить главные критерии направления фьюжн.</p> <p>Составить таблицу взаимозаменяемости по основным компонентам химического состава.</p> <p>Составить таблицу: «Ассортимент отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Составить таблицу: «Дефекты при изготовлении помады и причины их возникновения».</p> <p>Составить таблицу: «Дефекты при изготовлении желе и причины их возникновения».</p> <p>Составить таблицу: «Дефекты при изготовлении глазури и причины их возникновения».</p> <p>Составить таблицу: «Дефекты при изготовлении кремов и причины их возникновения».</p> <p>Составить таблицу: «Дефекты при изготовлении муссов и причины их возникновения».</p> <p>Составить таблицу: «Дефекты при изготовлении карамели и причины их возникновения».</p> <p>Составить таблицу: «Дефекты при изготовлении марципана и причины их возникновения».</p> <p>Определить преимущества смесей промышленного производства.</p> <p>Составить таблицу: «Показатели качества отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Разработать технологическую инструкцию на новый отделочный полуфабрикат.</p> <p>Разработать технологическую документацию на крем «Ганаш».</p> <p>Составить технологическую схему глазурь заварную.</p> <p>Составить технологическую схему крем «Суфле».</p> <p>Рассмотреть «Ассортимент сложных хлебобулочных изделий» и составить таблицу.</p> <p>определить влияние рецептурных компонентов на свойства теста и изделия.</p> <p>Рассмотреть и определить влияние технологических параметров на свойства теста.</p> <p>Составить схему: «Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста».</p> <p>Составить таблицу: «Основные критерии оценки качества дрожжевого опарного и безопарного теста».</p> <p>Составить схему производства дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Составить таблицу: «Показатели качества дрожжевого слоеного теста».</p> <p>Составить таблицу: Режимы выпечки хлебобулочных изделий.</p> <p>Составить таблицу: «Ассортимент изделий, изготавливаемых из теста на закваске».</p> <p>Составить таблицу: «Ассортимент изделий, изготавливаемых из сдобного пресного теста».</p> <p>Разработать технологическую инструкцию на новый пирог из дрожжевого теста.</p>	Рассмотреть и	
--	---------------	--

<p>Составить схему приготовления дрожжевого теста ускоренным способом.</p> <p>Выбрать современное оборудование отечественного производства для подготовки кондитерского сырья и изделий.</p> <p>Расставить схематично оборудование в тестомесильном отделении, согласно технологии приготовления.</p> <p>Составить таблицу: «Ассортимент мелкоштучных хлебобулочных изделий».</p> <p>Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий зарубежной кухни.</p> <p>Составить алгоритм формования плетеных изделий в 2, 3, 4 жгута.</p> <p>Выбрать виды теста для отделки сложных хлебобулочных изделий и оформить в таблицу.</p> <p>Разработать ассортимент праздничных пирогов.</p> <p>Подобрать варианты оформления пирогов и праздничного хлеба.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления закрытого пирога.</p> <p>Выбрать элементы оформления каравая.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления калача.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления калача.</p> <p>Подобрать отделочные полуфабрикаты для оформления куличей.</p> <p>Составить таблицу: «Упаковка, транспортировка и хранение сложных хлебобулочных изделий».</p> <p>Составить таблицу: «Показатели качества сложных хлебобулочных изделий».</p> <p>Определить требования к реализации сложных хлебобулочных изделий и оформить таблицу.</p> <p>Создать презентацию: «Ассортимент выпеченных полуфабрикатов».</p> <p>Составить схему приготовления бисквита основного.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления песочного теста.</p> <p>Составить таблицу: «Рецептура воздушного полуфабриката».</p> <p>Составить таблицу: «Рецептура блинчатого полуфабриката».</p> <p>Составить таблицу: «Рецептура вафельного полуфабриката».</p> <p>Составить технологическую схему приготовления заварного полуфабриката.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления миндального полуфабриката холодным способом и способом с подогревом.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способом.</p> <p>Составить таблицу: «Рецептуры крошкового полуфабриката».</p> <p>Составить технологическую схему приготовления слоеного полуфабриката.</p> <p>Составить таблицу: «Рецептуры сахарного полуфабриката».</p> <p>Создать презентацию: «Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий».</p> <p>Составить таблицу: «Показатели качества выпеченных полуфабрикатов».</p>		
--	--	--

<p>Расставить схематично оборудование в кондитерском цехе, согласно технологии приготовления.</p> <p>Определить отличительные особенности современного отечественного и зарубежного оборудования, используемого в кондитерском производстве, оформить в таблицу</p> <p>Разработать новую рецептуру приготовления пряничных изделий.</p> <p>Создать презентацию: «Национальные мелкоштучные кондитерские изделия».</p> <p>Создать презентацию: «Мелкоштучные мучные кондитерские изделия европейского направления».</p> <p>Разработать ассортимент мелкоштучных изделий из бисквитного теста.</p> <p>Разработать ассортимент мелкоштучных изделий из песочного теста.</p> <p>Создать презентацию: «Отличительные особенности приготовления маффинов и капкейков».</p> <p>Разработать новую рецептуру на птифуры.</p> <p>Создать презентацию: Современные тенденции оформления мелкоштучных пирожных.</p> <p>Создать презентацию: Ассортимент мелкоштучных изделий из слоеного теста.</p> <p>Составить таблицу: Сроки хранения и реализация мелкоштучных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Создать презентацию: Ассортимент праздничных тортов.</p> <p>Подобрать отделочные полуфабрикаты для оформления праздничных тортов.</p> <p>Составить перечень новых видов производственного инвентаря, используемого для приготовления праздничных тортов.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления торта «Наполеон».</p> <p>Составить технологическую схему приготовления торта «Киевский».</p> <p>Разработать технологическую схему приготовления свадебного торта.</p> <p>Разработать технологическую схему приготовления детского торта.</p> <p>Разработать технологическую схему приготовления детского торта.</p> <p>Разработать технологическую схему приготовления детского торта.</p> <p>Составить требования к безопасности хранения тортов.</p> <p>Составить таблицу: Показатели качества мучных кондитерских изделий.</p> <p>Определить потери и отходы при транспортировании, упаковывании и хранении тортов.</p> <p>Составить технологическую схему торта «Песочно-бисквитного с яблоками».</p> <p>Разработать технологическую документацию на крем «Пражский».</p>		
<p>Учебная практика:</p> <p>Виды работ:</p> <p>Изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий.</p>	72	

<p>Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Методы приготовления сложных хлебобулочных, изделий.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Органолептически оценивать качество продуктов.</p> <p>Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских</p>		
--	--	--

<p>изделий.</p> <p>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении сложных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p> <p>Определять режимы выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий.</p>		
---	--	--

<p>Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Температурный режим и правила приготовления.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Техника и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p> <p>Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.</p>		
<p>Производственная практика:</p> <p>Виды работ:</p> <p>Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий.</p> <p>Организовать технологический процесс приготовления праздничного хлеба.</p> <p>Приготовить сложные хлебобулочные изделия, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.</p>	72	

<p>Приготовить праздничный хлеб, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.</p> <p>Оформить и отделать сложные хлебобулочные изделия.</p> <p>Оформить и отделать праздничный хлеб.</p> <p>Оценить качество и безопасность готовой продукции сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценить качество и безопасность готовой продукции праздничного хлеба.</p> <p>Разработать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Организовать технологический процесс сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организовать технологический процесс приготовления праздничных тортов.</p> <p>Приготовить сложные мучные кондитерские изделия, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.</p> <p>Оформить и отделать сложные мучные кондитерские изделия.</p> <p>Оценить качество и безопасность готовой продукции сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разработать ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организовать технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.</p> <p>Оформить и отделать мелкоштучные кондитерские изделия.</p> <p>Оценить качество и безопасность готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организовать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.</p> <p>Приготовить сложные отделочные полуфабрикаты, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.</p> <p>Оформить кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Вести контроль качества и безопасность готовой продукции сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		
Квалификационный экзамен		
Всего:	489	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- муляжи,
- плита бытовая,
- холодильник,
- тестомесильная машина,
- тестоделитель,
- тестоокруглитель,
- расстоечный шкаф,
- печь,
- весы электронные,
- стол нержавейка,
- кастрюли,
- сковороды,
- доски разделочные,
- скалки,
- кисточки,
- тарелки,

- чашки,
 - ножи,
 - ложки,
 - мешки кондитерские с насадками,
 - формы.
-
- **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**
 - расстоечный шкаф,
 - печь,
 - весы электронные,
 - плита электрическая,
 - стол нержавейка,
 - мерные стаканы,
 - кастрюли,
 - доски разделочные,
 - скалки,
 - кисточки,
 - тарелки,
 - чашки,
 - ножи,
 - ложки,
 - мешки кондитерские с насадками,
 - формы,
 - набор для мастики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-М.: «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

2. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия.

3. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения

4. ГОСТы на сырье и готовую продукцию.

5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум ОИЦ «Академия» 2010.

6. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

7. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты. Пирожные и десерты ОИЦ «Академия» 2011.

8. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.-М.: Всероссийский институт питания, 2004,ч.1 и 2.

9. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использования и уничтожения/Положение Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263.

10. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста ОИЦ «Академия» 2011. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 2. ОИЦ «Академия» 2010

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

13. СанПин СП 2.3.4.3258-15 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
14. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия, составитель П.С. Ершов.-СПб. «ПРОФИ-ИНФОРМ», 2004.
15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Санкт-Петербург, Гидрометеиздат, 2000.

Интернет – ресурсы:

сайт <http://www.gastronom.ru/> - Журнал Гастроном;

www.Tokoch.ru - Все о хлебе, выпечке.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Визуальная оценка
	- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Визуальная оценка
	- разработка технологической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий;	Технологические инструкции
	- органолептически оценивать качество сырья;	Визуальная оценка
	- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Технологические инструкции
	- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Технологические инструкции
	- оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий;	Визуальная оценка
	- определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Визуальная оценка
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	Визуальная оценка

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Визуальная оценка
	- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Визуальная оценка
	- разработка технологической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Технологические инструкции
	- органолептически оценивать качество сырья;	Визуальная оценка
	- приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Технологические инструкции
	- выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Технологические инструкции
	- оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Визуальная оценка
	- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Визуальная оценка
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	Визуальная оценка
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;	Визуальная оценка
	- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Визуальная оценка
	- разработка технологической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;	Технологические инструкции
	- органолептически оценивать качество сырья;	Визуальная оценка
	- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;	Технологические инструкции
	- выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий;	Технологические инструкции

	- оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;	Визуальная оценка
	- определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий;	Визуальная оценка
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	Визуальная оценка
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов использовать их в оформлении.	- разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;	Визуальная оценка
	- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Визуальная оценка
	- разработка технологической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	Технологические инструкции
	- органолептически оценивать качество сырья;	Визуальная оценка
	- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов;	Технологические инструкции
	- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов;	Визуальная оценка
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	Визуальная оценка

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 контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

устойчивый интерес.		
<p>ОК 2</p> <p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
<p>ОК 3</p> <p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность.</p>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
<p>ОК 4</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>- использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные.</p>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
<p>ОК 5</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>- Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах</p>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
<p>ОК 6</p> <p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>- эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения</p>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

потребителями.		
<p>ОК 7</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p> <p>-Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося</p>
<p>ОК 8</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</p> <p>-Владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося</p>
<p>ОК 9</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося</p>