

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология производства общественного питания*

Департамент образования и науки Брянской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ВЧ Основы технологии приготовления хлебобулочных , мучных и
кондитерских изделий**

Сураж

Рабочая программа профессиональной дисциплины «Основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация- разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Вербицкая С.В. – преподаватель спецдисциплин, высшая

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ Основы приготовления

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 19.02.10
Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ;

организации технологического процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

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

оформления и отделки простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий простыми и основными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для простых и основных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

выбирать вид теста и способы формовки простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий и тортов разнообразного ассортимента;

определять режимы выпечки, реализации и хранения простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

выбирать различные способы и приемы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент простых хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий простых и основных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и простых и основных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и простых и основных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и простых и основных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов;

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простыми и основными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, простых и основных отделочных полуфабрикатов

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 4.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 4.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 4.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 4.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 4.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

1.4. Количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –147 час, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –94 часов:

теоретическое обучение – 34 часа;

лабораторно-практические занятия – 60 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 47 часов;

- промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессиональной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики,) час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час.				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			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
ПК 4.1; ОК01- 09	Раздел 1. Подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	24	16	5		8	
ПК 4.2-4.3; ОК01- 09	Раздел 2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий.	69	48	38		21	
ПК 4.4-4.6; ОК01- 09	Раздел 3. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	39	25	14		14	
ПК 4.1-4.6; ОК01- 09	Раздел 4. Стандартизация и контроль качества продукции	9	5	3		4	
ПК 4.1-4.6; ОК01- 09	Учебная практика						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						
ПК 4.1-4.6; ОК01- 09	промежуточная аттестация (экзамен)	6					
	Всего:	147	94	60	0	47	0

2.2. Содержание обучения по профессиональной дисциплине

Наименование разделов профессиональной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ВЧ Основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		94	
Раздел 1. Подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		24	
Тема 1.1. Организация работы кондитерского цеха.	Содержание	2	
	1. Введение. Организация работы кондитерского цеха. Техника безопасности, охрана труда и противопожарные мероприятия в кондитерских цехах.	1	2
	2. Виды оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасного использования	1	
	Практическая работа	1	
	1. Выбор оборудования и производственного инвентаря, принцип работы и правила их безопасного использования.	1	2
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией. Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.		2	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений «Оборудование кондитерского цеха», «Инвентарь кондитерского цеха»			

Тема 1.2. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание		4	
	1.	Виды сырья и его качество. Основное и дополнительное сырье. Подготовка муки, крахмала. Подготовка сахара, меда, патоки.	1	2
	2.	Подготовка овощей, фруктов, круп, орехов, мака.	1	
	3.	Подготовка мясных и рыбных продуктов.	1	
	4.	Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества.	1	
	Практическая работа		2	
1.	Подготовка кондитерского сырья к производству.	2	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией.			2	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений «Классификация муки», «Ароматические вещества».				
Тема 1.3. Приготовление сухих смесей в производстве кондитерских изделий.	Содержание		2	
	1.	Виды и ассортимент современного сырья для кондитерского производства. Сухие смеси для приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных; сливочных и белковых кремов.	1	2
	2.	Суфле и глазури на основе сухих смесей. Начинки на основе: фруктовые, маковые, яблочные.	1	
	Практическая работа		1	
1.	Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий.	1	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технологической документацией, справочной литературой			2	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений «Ассортимент современного сырья для кондитерского производства», «Глазури на основе сухих смесей».				
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Содержание		3	
	1.	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов.	1	2
	2.	Приготовление фаршей и начинок. Приготовление варенья повидла, джема. Подготовка цедры и цукатов. Технология приготовления фруктовых начинок, желе.	1	

	3.	Технология приготовления сиропов, жженки. Технология приготовления помады основной, сахарной, шоколадной, молочной.	1	
	Практические занятия		1	
	1.	Подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	1	2
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технологической документацией, справочной литературой			2	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений «Классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов», «Технология приготовления помады».				
Раздел 2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий.			69	
Тема 2.1. Приготовление и дрожжевого теста.	Содержание		4	
	1.	Классификация теста. Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом.	1	2
	2.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире.	1	
	3.	Дрожжевое слоеное тесто. Основные технологические операции и способы слоения теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого слоеного теста.	1	
	4.	Технология приготовления блинного теста и теста для оладий.	1	
	Практические занятия		4	
	1.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом, с «Отсдобкой», с ускоренным и замедленным способом. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста	2	

		и изделий из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов			8	
Тематика самостоятельной работы Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста опасным способом. Составление технологических схем приготовления дрожжевого слоеного теста.				
Тема 2.2. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание		2	
	1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Последовательность технологических операций при подготовке сырья для хлебобулочных изделий. Производство простых булочных и сдобных изделий. хлеба, батончиков. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража.		<i>1</i>	2
	2. Производство простых булочных и сдобных изделий. хлеба, батончиков. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража.		<i>1</i>	
	Практические занятия		2	
	1. Расчет количества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления дрожжевого теста разными способами.		2	2
	Лабораторные работы		10	
	1. Приготовление и оформление дрожжевого теста и изделий из него: пирожков печеных, жареных, пирогов открытых, закрытых, полукрытых, кулебяк, ватрушек, расстегаев, куличей, блинов, кручеников слоеных, слоек с повидлом.		4	2
	2. Выпечка хлеба из пшеничной муки «Саратовского», «Домашнего», «Ароматного».		6	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой			7	
Тематика самостоятельной работы				

Составить таблицу «Классификация хлебобулочных изделий». Составление технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, пирожков печеных, жареных, кулебяк, ватрушек, расстегаев, куличей. Составление таблицы недостатков готовых изделий и причин их возникновения. Подготовка сообщений «Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий». «Правила поведения бракеража хлебобулочных изделий».				
Тема 2.3. Приготовление бездрожжевого теста и основных мучных кондитерских изделий из него.	Содержание	4		
	1. Технология приготовления теста для вареников, пельменей, лапши. Технология приготовления теста для блинчиков и изделий из него. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	1	2	
	2. Приготовление вафельного теста и изделий из него.	1		
	3. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	1		
	4. Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	1		
	Практические занятия		2	
	1. Расчет количества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления вареников, пельменей, блинчиков из бездрожжевого теста.	1	2	
	2. Технология приготовления: слоеного теста и изделий из него; заварного теста и изделий из него; воздушно-орехового теста и изделий из него; миндального теста и изделий из него.	1		
	Лабораторные работы		20	
		Приготовление вареников, пельменей, блинчиков, изделий из сдобного пресного теста. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: фаршей, начинок. Оценка качества полуфабрикатов.	5	2
	1.	Приготовление теста: вафельного и изделий из него; пряничного и изделий из него; песочного и изделий из него .	6	
	2.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	4	
	3.	Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него.	5	
	Самостоятельная внеаудиторная работа		6	

Работа со сборником рецептов, справочной литературой;			
Тематика самостоятельной работы Решение задач на расчет припека, упека изделий при выпечке 100 шт. булочек массой 50, 65 г. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление технологических схем приготовления изделий из сырцового пряничного теста и заварного пряничного теста. Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Оформление технологических карт с использованием Сборника рецептов кулинарных изделий.			
Раздел 3. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных		39	
Тема 3.1. Украшения для пирожных и тортов	Содержание	4	
	1. Украшения из крема.	1	2
	2. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов помады, глазури и кондира.	1	
	3. Украшения из сахарных мастик и марципана.	1	
	4. Украшения из посыпки и шоколада, карамели.	1	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с нормативными документами;		4	
Тематика самостоятельной работы Выполнение эскизов украшения тортов и пирожных.			
Тема 3.2. Приготовление пирожных	Содержание	2	
	1. Ассортимент, пищевая ценность пирожных. Технология приготовления пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных.	1	2
	2. Технология приготовления пирожных: воздушных и миндальных. Оформление и способы отделки пирожных. Требования к качеству и сроки хранения и реализации пирожных. Правила проведения бракеража.	1	
Лабораторные работы		6	

	1.	Приготовление пирожных: «Бисквитное со сливочным кремом», «Бисквитное глазированное помадой», «Рулет чешский», «Песочное кольцо», «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, «Слойка с кремом», «Заварная трубочка с кремом», «Воздушное», крошковых пирожных.	6	2
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов;			6	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений «Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных», «Способы отделки пирожных», «Правила проведения бракеража пирожных изделий				
Тема 3.3. Приготовление и оформление тортов	Содержание		2	
	1.	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству тортов. Технология приготовления, способы отделки и варианты оформления тортов: бисквитных, песочных и слоеных.	1	2
	2.	Технология приготовления, способы отделки и варианты оформления тортов: миндальных, воздушных и воздушно-ореховых.	1	
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет расхода сырья для полуфабрикатов для 10 кг тортов «Сказка», «К чаю».	2	2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление тортов «Сказка», «К чаю».	6	2
	Содержание		1	
1.	Контрольная работа по теме: Приготовление и оформление пирожных и тортов.	1	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой			4	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений «Технология приготовления бисквитных тортов», «Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов», «Способы отделки тортов», «Правила проведения бракеража тортов».				
Тема 3.4. Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности	Содержание		2	
	1.	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству изделий пониженной калорийности. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности. Приготовление и рецептуры изделий с отварными	1	2

		протертыми овощами, бисквитных изделий с фруктовыми пастами.		
	2.	Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных, кексов, коврижек , коржиков и батончиков, батончиков.	1	
Раздел 4. Стандартизация и контроль качества продукции			9	
Тема 4.1. Стандартизация и контроль качества продукции	Содержание		1	
	1.	Методы и задачи лабораторного контроля. Методы испытаний сырья и готовых изделий. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.	1	2
	Лабораторные работы		3	
	1.	Определение клейковины и влажности муки, водопоглощающей способности муки..	3	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой			4	
Тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений: «Методы лабораторного контроля», «Методы испытаний сырья и готовых изделий»				
	Содержание		1	
	1.	Итоговое занятие	1	2
Промежуточная аттестация (экзамен)			6	
Всего:			147	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации профессиональной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: «Технология питания»

оснащенный оборудованием:

посадочные места обучающихся - 25 мест; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы); учебные фильмы, слайды; сборник рецептур.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебный кулинарный цех», «Учебная кухня ресторан»

оснащенные оборудованием :

производственные столы, производственный инвентарь, посуда, электроплиты, пароконвектоматы, пекарский шкаф, индукционные электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы электронные, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, шкаф для выпечки пиццы, овощерезка, электромясорубка, фритюрница, слайсер, миксеры, блендер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Издательство «Академия» 2018г
2. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий», Издательство «Академия» 2017г
3. А. И. Мглинец, Н. А. Акимова «Технология продукции общественного питания» Издательский центр «Троицкий мост», 2017г.

Дополнительная литература:

1. В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарёва, С.Л. Ахиба «Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия», Издательство «Хлебпродинформ» 2017г
2. Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции «Академия» 2017г
3. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста», Издательство «Академия» 2017г

4. В.П.Андросова,Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 частях», Издательство «Академия»2017г

Электронные издания:

- 1.<http://fcioedu.ru>Федеральный образовательный ресурс
- 2.[www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)Электронные книги по кулинарии
- 3.<http://www.kulina.ru>/Кулинарный портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<ul style="list-style-type: none"> - отмеривание и подготовка сырья по заданной рецептуре; - выполнение работ по приготовлению дрожжевого опарного и безопарного теста, дрожжевого слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления; - приготовление фаршей и начинок; - формование хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк, булочек, ватрушек, пончиков, жарение или выпекание их; - оценивание качества хлебобулочных изделий и хлеба; - упаковывание и марки-рование готовых изделий; - соблюдение условий и сроков хранения хлебо-булочных изделий и хлеба. 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий лабораторных и практических занятий;</p> <p><i>Контрольная работа по разделу профессиональной дисциплине.</i></p>
ПК 4.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - отмеривание и подготовка сырья по рецептуре; - приготовление бисквитного, песочного, воздушного, пресного слоеного, пресного сдобного и миндального теста; - разделывание, формование изделий с соблюдением веса полуфабрикатов и выходом готовых изделий; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима, определение готовности изделий; - оформление поверхности основных мучных кондитерских изделий с использованием различных видов отделочных полуфабрикатов; - оценивание качества готовых изделий; - упаковывание и марки-рование готовых изделий; 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий лабораторных и практических занятий;</p> <p><i>Контрольная работа по разделу профессиональной дисциплине.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - хранение готовых изделий с соблюдением условий и сроков хранения. 	
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - замешивание теста для печенья, пряников, коврижек в соответствии с рецептурой; - разделывание полуфабрикатов для печенья (штучного и формового); - формование, штампование, отсаживание изделий на листы; - выпекание печенья, пряников, коврижек, охлаждение, отделка поверхности; - упаковывание и маркирование готовых изделий; - оценивание качества готовых изделий. 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий лабораторных и практических занятий;</i></p> <p><i>Контрольная работа по разделу профессиональной дисциплине.</i></p>
<p>ПК 4.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий – сиропов, помады, сливочных и белковых кремов, марципана; - оформление изделий помадой, кремом, марципаном, шоколадом, сахарными мастиками, фруктами, цукатами; - нанесение на кондитерские изделия рисунок в одну краску или с несложным совмещением красок; - определение качества отделочных полуфабрикатов 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий лабораторных и практических занятий;</i></p> <p><i>Контрольная работа по разделу профессиональной дисциплине.</i></p>

<p>ПК 4.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных массового спроса; - прослаивание кремом и фруктовыми начинками; - оформление боковых поверхностей посыпками, орехами; - выполнение работ по отделке поверхности пирожных и тортов; - определение качества готовых изделий; - упаковывание, маркирование, хранение пирожных и тортов. 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий лабораторных и практических занятий;</i></p> <p><i>Контрольная работа по разделу профессиональной дисциплине.</i></p>
<p>ПК 4.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление различных видов теста для легких обезжиренных тортов и пирожных; - приготовление отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности; - оформление поверхности и боковых сторон ; - определение качества, упаковка, маркировка и хранение фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий лабораторных и практических занятий;</i></p> <p><i>Контрольная работа по разделу профессиональной дисциплине.</i></p> <p><i>Экзамен по профессиональной дисциплине.</i></p>

