

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

С.А. Махновский
Директор МпК
2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Ирина Владимировна Авдожина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Марина Александровна Ильина

Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»

 Ольга Юрьевна Мелведева

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

«Сферы обслуживания»
председитель  И.В. Авдожина
Протокол № 6 от *16 февраля* 2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «1» *марта* 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от *16 февраля* 2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	34
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	37

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена в специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- У1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- У4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У7 применять коммуникативные умения;
- У8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- З1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З5 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З6 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З7 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З8 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З9 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З10 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З11 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З12 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- З13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- З14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 390 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;

практики – 72 часа, включая:

- учебной практики – 36 часов
- производственной практики (по профилю специальности) - 36 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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 приготовление тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, посетителями.
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 частной смены технологий в профессиональной деятельности.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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
ПК 4.1-4.4	Раздел 1 ПМ. 04 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	318	212	108		106			
ПК 4.1-4.4	Учебная практика	36						36	
ПК 4.1-4.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего, часов:	390	212	108		106		36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

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
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций.	1	
Раздел 1 ПМ.04 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 04.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Содержание		
	1. Характеристика основных продуктов. Характеристика муки. Определение её качества. Подготовка муки для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Характеристика крахмала для приготовления ложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1	1
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2	3
	2 Характеристика и подготовка мёда, сахара, патоки, яиц и яичных продуктов.	2	1

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
	Основные характеристики и их подготовка к использованию ложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов и их качества.		
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2	3
	3. Характеристика и подготовка молочных продуктов, жира, овощей, круп, мяса, рыбы. Основные характеристики основных продуктов молока и молочных продуктов, масла, маргарина, жира для фритюра, овощей, грибов, плодов, ягод, круп, мяса, рыбы их подготовка к использованию для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2	3
	4. Пищевые добавки и рыхлители. Дополнительные ингредиенты для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству дополнительных ингредиентов. Правила выбора дополнительных ингредиентов. Пряности, вкусовые, ароматические и желирующие вещества. Основные характеристики дополнительных ингредиентов: пряностей, вкусовых, ароматических и желирующих веществ. Требования к качеству дополнительных ингредиентов и правила выбора для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	1	1
	Контрольная работа по подготовке сырья	1	2
	Самостоятельная работа Составление рефератов: «Добавки используемые в кондитерском производстве»	2	3
	5. Температурный режим и процессы происходящие в продуктах при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Варианты сочетания основных продуктов	2	1

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
	с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий. Ассортимент и приготовление фаршей и сладких начинок. Оценка качества и безопасность начинок и фаршей.		
	Практические занятия №1 Расчёт сырья для приготовления фарша и начинок.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	6. Приготовление отделочных п/ф: сиропы, помады, фруктовые начинки, желе. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правило приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Ассортимент, Оценка качества и безопасность отделочных полуфабрикатов.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовить доклады: Мاستика. Ассортимент. Особенности в приготовлении. Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении	2	3
	7. Кремы. Характеристика кремов на сливочном масле. Сложные отделочные полуфабрикаты: кремы сливочные, масляные, кремы “Шарлот”, кремы “Глясе”, ассортимент, методы приготовления. Температурный режим. Сочетание продуктов для создания сложных отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и безопасность.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад: Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении	2	3
	8. Характеристика кремов на разных основах. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: кремов белковых, крема “Зефир”, заваренного, из сливок, крема “Орехового”, крема “Птичье молоко”, методы приготовления, температурный режим. Сочетание продуктов. Оценка качества и безопасность.	2	1

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
	Самостоятельная работа: Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	9. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Разбивка ассортимента. Классификация видов теста. Свойства сырья и процессы происходящие при замесе теста для хлебобулочных изделий.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	3
	10. Виды теста. Характеристики. Дрожжевое тесто для сложных хлебобулочных изделий. Организация технологического процесса приготовления теста для хлебобулочных изделий процессы при замешивании и выпекки. Оценка качества и безопасность теста	2	1
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	11. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасность готовых сложных хлебобулочных изделий. Требования к безопасности хранения.	4	1
	Лабораторные работы №1 Изделия из дрожжевого теста. Ватрушки, кулебяки, расстегаи, беляши.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	12. Приготовление дрожжевого опарного теста для сложных хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий. Температурный режим и правила приготовления	4	1

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
	разных типов сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасность сложных хлебобулочных изделий.		
	Практические занятия №2 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на изделия из опарного дрожжевого теста	6	2
	Лабораторныеработы №2 Изделия из сдобного дрожжевого теста: булочка ванильная, ромовая баба, кекс Майский, пирог Невский.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	13. Приготовление слоеного дрожжевого теста. Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления разных видов сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасность сложных хлебобулочных изделий.	4	1
	Лабораторныеработы №3 Изделия из слоенного дрожжевого теста. Слойка с повидлом, ватрушка Венгерская, крученикслоеный, слойка с марципаном.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	14.Приготовление жидкого теста и теста для мучных изделий. Приготовление теста блинного, вафельного, для вареников, лапши, для мучных кондитерских изделий. Температурный режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий Оценка качества и безопасность готовых мучных кондитерских изделий. Требования безопасности. Использование отделочных полуфабрикатов. Органолептические способы оценки степени готовности	4	1
	Самостоятельная работа	2	3

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
	Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.		
	15.Приготовление песочного, пресного сдобного и пряничного теста. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста, пресного сдобного и пряничного теста. Температурный режим и правила приготовления теста и изделий. Оценка качества и безопасность готовых мучных кондитерских изделий. Требования безопасности. Использование отделочных полуфабрикатов.	4	1
	Практическое занятие №3 Составление сырьевой ведомости, технологических карт на изделия из песочного, пресного сдобного и пряничного теста.	6	2
	Лабораторные работы №4 Блинное и пресное сдобное тесто, изделия: пирог блинчатый, пирожки блинчатые, сочни с творогом и ватрушки пресного сдобного теста. №5 Песочное тесто, изделия: печенье ромашка, песочное кольцо, кекс ореховый или творожный.	4 4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	16.Технологи приготовления бисквитного, заварного теста для мучных кондитерских изделий. Температурный режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества и безопасность готовых мучных кондитерских изделий. Требования безопасности. Использование отделочных полуфабрикатов.	4	1
	Практические работы №4 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на изделия из бисквитного, заварного теста	6	2
	Лабораторные работы №6 Бисквитное и заварное тесто, изделия: рулет бисквитный, пирог бисквитный,	4	2

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
	булочка со сливками, кольцо заварное.		
	17.Технология приготовления слоеного теста для мучных кондитерских изделий. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления разных видов сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасность мучных кондитерских изделий. Требования безопасности. Органолептические способы оценки степени готовности.	4	1
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
	18. Технология приготовления миндального, воздушного, воздушно-орехового теста для кондитерских изделий. Ассортимент. Температурный режим и правила приготовления разных видов сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасность мучных кондитерских изделий. Требования безопасности. Органолептические способы оценки степени готовности.	6	1
	Практические работы № 5 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на изделия из слоеного и миндального теста	4	2
	Лабораторные работы №7 Пресное слоеное и миндальное тесто, изделия: курник, пирожки слоеные, языки слоеные, печенье миндальное.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
	19. Приемы и приспособления для украшения Оформление кремом и желе. Использование производственного инвентаря для отделки мучных кондитерских изделий с использованием сложных отделочных полуфабрикатов	4	1
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4	3

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
	20.Украшения из помады, глазури, и кондира. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: помада, глазурь, кондир. Украшения ими кондитерских изделий. Актуальные приготовления. Органолептические способы определения степени готовности. Требования безопасности.	4	1
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4	3
	21.Украшения из мастики, марцепана, карамели, посыпки и шоколада. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: мастики, марцепана, карамели, шоколада. Украшения из них. Органолептические способы определения готовности требования безопасности.	3	1
	Контрольная работа по видам теста и изделиям из них	1	2
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4	3
	22.Пирожные. Классификация Бисквитные и песочные пирожные. Характеристика сложных кондитерских изделий-пирожных. Классификация. Актуальные направления в приготовлении сложных кондитерских изделий-пирожных. Ассортимент. Органолептические способы оценки качества. Условия и сроки реализации.	4	1
	Практические работы № 6 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на бисквитные и песочные пирожные	4	
	Лабораторныеработы №8 Пирожные бисквитные и крошковые: бисквитное с кремом, фруктово - желейные, буше фруктовое, крошковое.	4	2
	№9 Песочные: пирожное песочное с кремом, корзиночка с белковым кремом.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых	4	3

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
	Интернет-ресурсов.		
	23.Заварные и воздушные пирожные. Технология приготовления пирожных. Актуальные направления в приготовлении. Ассортимент. Органолептические способы оценки качества. Условия и сроки реализации. Оценка качества и безопасность готовой продукции	4	1
	Практическая работа № 7 Составление сырьевой ведомости	2	2
	Лабораторныеработы № 10 Заварные: «орешек», трубочка заварная с белковым кремом.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
	24.Миндальные, крошковые и десертные пирожные. Технология приготовления пирожных. Техника оформления сложных кондитерских изделий. Актуальные направления в приготовлении. Ассортимент. Органолептические способы оценки качества. Условия и сроки реализации.	4	1
	Практическая работа № 8 Составление сырьевой ведомости	2	2
	Лабораторныеработы № 11Слоеные, воздушные, миндальные пирожные: трубочка слоеная с кремом, слойка обсыпанная сахарной пудрой, воздушное двухслойное, миндальное «Пирамида»	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	6	3
	25. Торты. Классификация. Характеристика тортов, бисквитные торты. Основные характеристики тортов. Классификация. Требования безопасности и хранения сложных кондитерских изделий-тортов. Технология приготовления,	4	1

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
	ассортимент тортов. Температурный режим, органолептический способ определения степени готовности и качества.		
	Практическая работа № 9 Составление сырьевой ведомости	4	2
	Лабораторные работы №12 Бисквитные торты: «Сказка», торт бисквитный «Березка», бисквитно-фруктовый.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
	26.Песочные и слоеные торты. Технология приготовления песочных и слоеных тортов. Ассортимент. Температурный режим, органолептический способ определения степени готовности и качества. Актуальные направления в приготовление кондитерских изделий.	4	1
	Лабораторные работы 13. Слоеные торты: слоеный с кремом, с конфитюром.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
	27.Воздушные, воздушно - ореховые, миндальные и комбинированные торты. Технология приготовления тортов: воздушных, воздушно - ореховых, миндальных и комбинированных. Ассортимент. Температурный режим, органолептический способ определения степени готовности и качества. Варианты сочетания тестовых и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и безопасность готовой продукции.	6	1
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3

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
	Контрольные работы по тортам и пирожным	2	3
	28. Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Подготовка продуктов и отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент, температурный режим. Требования безопасности. Характеристика восточных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технология приготовления изделий. Подготовка продуктов и отделочных полуфабрикатов. Ассортимент, температурный режим. Требования безопасности. Оценка качества и безопасность готовой продукции.	4	1
	Практическая работа 10 Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов для подготовки к экзамену.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
	Содержание		
	1 Организация работы цеха мучных изделий. Назначение, размещение, режим работы. Ассортимент хлебобулочных изделий. Организация технологического процесса. Подбор и размещение оборудования. Разработка производственной программы. Организация труда в цехе.	4	1
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
	2 Организация работы кондитерского цеха. Назначение, расположение, режим работы. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Порядок подбора и размещения оборудования. Технологические линии и рабочие места. Организация	4	1

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
	рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем Температурный режим хранения отделочных полуфабрикатов		
	Практические занятия № 11 Подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха. Разработка производственной программы.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	3
Тема 04.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	1 Просеиватели: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	4	1
	Практические занятия №1 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик просеивателей.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
	2 Тестомесильные машины: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	4	1
	Практические занятия № 2 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик тестомесильных машин	2	3
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	3	3
	3 Тестораскаточные машины:	4	1

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
	назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия № 3 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик тестораскаточных машин.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	3	3
	4 Машины для деления теста и округления порций: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Дозаторы крема.	4	1
	Самостоятельная работа Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	3
	5 Взбивальные машины и механизмы: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2	1
	Практические занятия № 4 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик взбивальных машин и механизмов	2	2
	Самостоятельная работа Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	3	3
	6 Пекарные шкафы и печи: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2	1
	Практические занятия № 5 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пекарных шкафов и печей.	2	2

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
	Самостоятельная работа Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	3	3
	7 Аппараты непрерывного действия: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
Учебная практика Виды работ		36	
<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки. 	36		
Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ:		36	

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	
	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ работы кондитерского цеха в соответствии с правилами и нормами; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий, составление акта проработки; 	6		
	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; <li style="padding-left: 20px;">- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. 	30		
Всего		390		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Учебный кондитерский цех и учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Классная доска.
- Стол для преподавателя.
- Стул для преподавателя.
- Столы для студентов.
- Стулья для студентов.

- шкаф

Технические средства обучения:

- переносная мультимедийная установка.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кондитерский цех и учебный кулинарный цех»:

- Жарочный шкаф
- Пароконвектомат
- Расстоечный шкаф
- Электрическая плита
- Тестомесильная машина
- Взбивальная машина
- Планетарный миксер
- мясорубка
- холодильные шкафы,
- производственные столы,
- стеллажи,
- моечные ванны,
- инструменты и приспособления,
- кухонная посуда и инвентарь
- столовая посуда и приборы

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- образцы учебного оборудования;
- инструменты и инвентарь
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и наличием доступа в электронную информационно – образовательную среду организации и их соответствие ФГОС и учебному плану.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=21396>

2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=512131>

3. **Новикова, Е. В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Дополнительные источники:

1. **Магомедов, Г. О.** Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/product/502061>

2. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/product/809878>

3. **Липатова, Л. П.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. - ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/product/518473>

Периодические издания

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016

7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
Программа Шеф-Эксперт		

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий производится в соответствии с рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует изучение учебных дисциплин ЕН.03 Химия, ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.03 Организация хранения и контроля запасов сырья, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.12 Введение в специальность.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего контроля умений, знаний, практического опыта студентов. С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатывается учебно-методический комплекс, проводятся консультации.

Формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года

Мастера:

наличие среднего /или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных занятий; -реферирование -решение ситуационных задач -докладов, сообщений -составлений технологической документации -подготовки презентаций -контрольных работ по темам МДК; -
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	<p>Дифференцированный зачет по МДК.04.01;</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Итоговый контроль: Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	
4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - выполнение расчетов массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий 	
ПК 4.4 . Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов - оценка качества отделочных полуфабрикатов 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии, - посещение торговых предприятий готовящих и реализующих 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

интерес	кондитерские изделия.	обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (проведение практических работ по приготовлению фирменных выпечных кондитерских изделий). - оценка эффективности и качества выполнения готовых выпечных кондитерских изделий.	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение ситуационных задач по расчёту сырья, выходу полуфабрикатов и готовых выпечных и кондитерских изделий.	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации в интернете. - Использование различных источников, включая электронные (Видео фильмы по кондитерскому производству)	
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Работа с программой «Шеф-эксперт» - интернет	
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения - Выполнение практических работ по бригадам.	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при оценке качества выпечных кондитерских изделий	
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	- Изучение сборников рецептур: Сборник рецептур блюд на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия; Приложение к сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы,	

квалификации	рулеты,печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - участие в конкурсах проф. мастерства	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- Применение инновационных технологий в области разработки процессов производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 04.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебо- булочных мучных кондитерских изделий.		
5. Температурный режим и процессы происходящие в продуктах при приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах).	1.Обучающиесявыбирают сырьё для приготовления фаршей и сладких начинок используя сборник рецептов и учебную литературу. 2.Каждый студент составляет сырьевую ведомость. 3.Проверка и обсуждение возникающих сложностей в процессе составления сырьевой ведомости.
10. Дрожжевое тесто для сложных хлебобулочных изделий.	Проблемная лекция	ВОПРОС: Как организуется технологический процесс приготовления теста для хлебобулочных изделий? ПРОБЛЕМА: Почему при выпечке хлебобулочных изделий, продукт выходит без подъёма.
Лабораторная работа №2 Изделия из сдобного дрожжевого теста: булочка ванильная, ромовая баба, кекс Майский, пирог Невский.	Работа в микрогруппах	1.Разделиться на микрогруппы 2. Составить технологическую карту 3. Получить сырье 4. Повторить теоретический материал 5. Приготовить изделие из сдобного дрожжевого теста 6. Провести оценку качества приготовленных изделий
Лабораторная работа №5 Песочное тесто, изделия: печенье ромашка, песочное кольцо, кекс ореховый или творожный.	Работа в микрогруппах	1.Разделиться на микрогруппы 2. Составить технологическую карту 3. Получить сырье 4. Повторить теоретический материал 5. Приготовить изделие из песочного теста 6. Провести оценку качества приготовленных изделий
№12 Бисквитные торты:	Ролевая игра (работа в	1. Делятся на подгруппы

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
«Сказка», торт бисквитный «Березка», бисквитно-фруктовый.	микрогруппах)	2. Распределяют роли (технолог, бригадир, повара, посетители) 3. Готовят торты 4. Организуют подачу тортов 5. Проводят дегустацию
Практическое занятие №5 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на изделия из слоеного и миндального теста	Коллективная мыслительная деятельность	1. Составление сырьевой ведомости. 2. Оформление технологической карты (ТК)
Практическое занятие №7 Составление сырьевой ведомости	Коллективная мыслительная деятельность	1. Составление сырьевой ведомости. 2. Оформление технологической карты (ТК)
Практическое занятие № 11 Подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха. Разработка производственной программы.	Коллективная мыслительная деятельность	1. Составление плана-меню 2. Составление сырьевой ведомости.
Тема 04.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебо- булочных, мучных кондитерских изделий		
7 Аппараты непрерывного действия: назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	Самостоятельная работа с литературой	Тьютерская деятельность преподавателя. Обучающиеся работают с текстом, делая пометки при чтении, заполняя таблицы предлагаемые преподавателем и готовятся к обсуждению.
Практическое занятие 2 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик тестомесильных машин».	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)	Для повышения качества выполняемой работы и эффективности выполнения студенты разбиваются на подгруппы (бригады). Преподаватель демонстрирует с аргументацией своих действий правильность осмотра оборудования, сборки, его включение в рабочее состояние, объясняет правила безопасной эксплуатации. Затем такие же действия с комментариями должны продемонстрировать все бригады студентов.
Практическое занятие 4 «Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик взбивальных машин и механизмов».	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)	
Практическое занятие 5 «Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пекарных шкафов и печей».	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)	

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ




МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий



Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1 ПМ. 04	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*	
Тема 04.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Практические занятия №1 Расчёт сырья для приготовления фарша и начинок.	4	У2
	Лабораторные работы №1 Изделия из дрожжевого теста.	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9
	Практические занятия №2 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на изделия из опарного дрожжевого теста	6	У2
	Лабораторные работы №2 Изделия из сдобного дрожжевого теста	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10
	Лабораторные работы №3 Изделия из слоенного дрожжевого теста.	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10
	Практическое занятие №3 Составление сырьевой ведомости, технологических карт на изделия из песочного, пресного сдобного и пряничного теста.	6	У2
	Лабораторные работы №4 Блинное и пресное сдобное тесто, изделия	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9
	№5 Песочное тесто изделия	4	
	Практические работы №4 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на изделия из бисквитного, заварного теста	6	У2
	Лабораторные работы №6 Бисквитное и заварное тесто,	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6,

изделия		У7, У8, У9, У10
Практические работы № 5 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на изделия из слоеного и миндального теста	4	У2
Лабораторные работы №7 Пресное слоеное и миндальное тесто, изделия	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9
Практические работы № 6 Составление сырьевой ведомости и технологических карт на бисквитные и песочные пирожные	4	У2
Лабораторные работы №8 Пирожные бисквитные и крошковые	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8,
№9 Песочные пирожные	4	У9, У10
Лабораторные работы № 10 Заварные пирожные	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10
Практическая работа 7 Составление сырьевой ведомости	2	У2
Лабораторные работы № 11 Слоеные, воздушные, миндальные пирожные	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10
Практическая работа 8 Составление сырьевой ведомости	2	У2
Лабораторные работы №12 Бисквитные торты	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10
Практическая работа 9 Составление сырьевой ведомости	4	У2
Лабораторные работы 13. Слоеные торты	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10
Практическая работа 10 Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов для подготовки к экзамену.	2	У2
Практические занятия № 11 Подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха.	4	У2

	Разработка производственной программы.		
Тема 04.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практические занятия №1 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик просеивателей.	4	У2, У3
	Практические занятия № 2 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик тестомесильных машин	2	У2, У3
	Практические занятия № 3 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик тестораскаточных машин.	2	У2, У3
	Практические занятия № 4 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик взбивальных машин и механизмов	2	У2, У3
	Практические занятия № 5 Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пекарных шкафов и печей.	2	У2, У3
ИТОГО		108	


ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г. Протокол № 1	
3	4.2 Информационное обеспечение обучения	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p>Основная литература</p> <p>1.Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854</p> <p>2.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/catalog/document?id=358198</p> <p>3.Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=112074</p> <p>2.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа:</p>	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		https://new.znaniium.com/read?id=257361 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=114951 4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znaniium.com/read?id=358374		
	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 390 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов; в форме практической подготовки – 0 часов; самостоятельной работы обучающегося – 106 часа; учебной практики – 36 часов; в форме практической подготовки – 36 часов; производственной (по профилю специальности) практики – 36 часов. в форме практической подготовки – 36 часов	16.09.2020 г. Протокол № 1	
4	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	
		МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Диапроектор; Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего		

	<p>контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN- V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beapn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;</p>		
--	--	--	--

	<p> Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроек); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль УП.04.01 Учебная практика Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; </p>		
--	---	--	--

	<p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beapn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, бл); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастрёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль</p>		
<p>Условия реализации профессионального модуля</p>	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "BOOK.RU" (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: Основная литература 4.Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 5.Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим</p>	<p>16.09.2020 г. Протокол № 1</p>	

		<p>доступа: https://znanium.com/read?id=358232</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>5. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=112074</p> <p>6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=257361</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358427</p> <p>Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358374</p>		
	<p>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</p>	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью: «Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».</p>	<p>16.09.2020 г. Протокол № 1</p>	