

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Спасский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

_____ Н.В.Подлесова

_____ 2020 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

Спасское
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Преподаватель спецдисциплин Т.А. Кондакова

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Кондакова Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 624 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 408 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 272 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 136 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

Форма промежуточной аттестации	
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен квалификационный
МДК 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	156	66	54		30		30	30
ПК 4.2.	Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	192	86	66		46		30	30
ПК 4.3.	Раздел 3 Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	128	50	42		30		24	24
ПК 4.4.	Раздел 4 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	148	70	53		30		24	24
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:	624	272	215		136		108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		156	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		156	
Тема 1.1. Тесто и способы его разрыхления	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	2	
	1. Характеристика сырья. Подготовка сырья к производству		2
	2. Классификация теста. Способы разрыхления теста		2
	3. Процессы, происходящие при замесе теста		1
Тема 1.4. Приготовление дрожжевого	Содержание	10	
	1. Организация работы кондитерского цеха		2

теста и изделий из него	2.	Оборудование кондитерского цеха			
	3.	Замес, брожение и созревание дрожжевого теста			
	4.	Приготовление теста безопарным и опарным способом		2	
	5.	Брожение теста. Разделка и расстойка теста. Отделка перед выпечкой. Выпечка		3	
	6.	Булочки, калачи, крендели. Ромовые баба		2	
	7.	Пироги. Фарши.		3	
	8.	Блинное тесто. Тесто для оладий		2	
	9.	Изделия из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста		1	
	Практические работы			6	
	1.	Расчеты при приготовлении изделий из дрожжевого теста	2		
2.	Расчеты при приготовлении изделий из дрожжевого теста	2			
3.	Расчеты при приготовлении изделий из дрожжевого теста	2			
Лабораторные работы			48		
1.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Булочки, калачи, крендели.	6			
2.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ромовые баба	6			
3.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Праздничные куличи. Караваи	6			
4.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Пироги.	6			
5.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Пирожки, расстегаи.	6			
6.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Блины. Оладьи.	6			
7.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Колбасные и мясные изделия, запечённые в тесте	6			
8.	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	6			

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление схемы классификации теста и таблицы основных показателей различных видов теста. 2. Составление таблицы способов разрыхления теста. 3. Заполнение таблиц рецептур на изделия из дрожжевого теста. 4. Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления дрожжевого теста и изделий из него. 5. Изучение ассортимента изделий из дрожжевого теста. 6. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее. 	30	
<p>Учебная практика Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него Технология приготовления изделий из дрожжевого теста</p>	30	
<p>Производственная практика Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него Технология приготовления изделий из дрожжевого теста Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	30	
<p style="text-align: center;">Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>		192

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		192	
Тема 2.1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	2
	1.	Ассортимент и классификация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	2
	2.	Оценка качества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий	2
Тема 2.2. Технология приготовления бездрожжевого теста		Содержание	10
	1.	Технология приготовления бисквитного теста	2
	2.	Технология приготовления вафельного теста	2
	3.	Технология приготовления заварного теста	2
	4.	Технология приготовления песочного теста	2
	5.	Технология приготовления слоеного теста	2
	6.	Технология приготовления воздушного теста	2
	7.	Технология приготовления воздушно-орехового теста	3
	8.	Технология приготовления миндального теста	2
		Практические работы	4
	1.	Расчет сырья для приготовления теста, полуфабрикатов и количества изделий различных видов	2
	2.	Расчет сырья для приготовления теста, полуфабрикатов и количества изделий различных видов	2
		Лабораторные работы (при наличии, указываются темы)	22
	1.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	6
	2.	Технология приготовления заварного и песочного теста и изделий из него	6

	3.	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	6	
	4.	Технология приготовления воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него	4	
Тема 2.3. Технология приготовления тортов	Содержание		8	
	1.	Бисквитные торты.		
	2.	Песочные торты		
	3.	Слоеные торты		
	4.	Воздушные и воздушно-ореховые торты. Миндальные торты		
	5.	Комбинированные торты		
	6.	Требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
	Практические работы		4	
	1.	Расчеты при приготовлении тортов	2	
	2.	Расчеты при приготовлении тортов	2	
	Лабораторные работы		36	
	1	Приготовление бисквитных тортов	6	
	2.	Приготовление песочных тортов	6	
	3.	Приготовление слоеных тортов	6	
	4.	Приготовление воздушных тортов	6	
	5.	Приготовление вафельных тортов	6	
	6.	Приготовление комбинированных тортов	6	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заполнение таблиц рецептур на изделия из бездрожжевого теста. 2. Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. 3. Изучение ассортимента изделий из бездрожжевого теста. 4. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее. 5. Составление схемы классификации теста и таблицы основных показателей различных видов теста 	46	
<p>Учебная практика</p> <p>Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него Технология приготовления песочного теста и изделий из него Технология приготовления слоеного теста и изделий из него Технология приготовления сдобно-пресного теста и изделий из него Технология приготовления вафельного теста и изделий из него Технология приготовления воздушного теста и изделий из него Технология приготовления миндального теста и изделий из него</p>	30	
<p>Производственная практика</p> <p>Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него Технология приготовления песочного теста и изделий из него Технология приготовления слоеного теста и изделий из него Технология приготовления сдобно-пресного теста и изделий из него Технология приготовления вафельного теста и изделий из него Технология приготовления воздушного теста и изделий из него Технология приготовления миндального теста и изделий из него</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования, инвентаря;</p>	30	

<p>Раздел 3 Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>		128	
<p>МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		128	
<p>Тема 3.1. Технологический процесс при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>2. Приготовление бисквитных и песочных пирожных</p> <p>3. Приготовление слоеных и заварных пирожных</p> <p>4. Приготовление воздушных и миндальных пирожных</p> <p>5. Приготовление крошковых пирожных</p> <p>6. Приготовление десертных пирожных</p> <p>7. Технология приготовления печенья</p> <p>8. Приготовление кексов</p> <p>9. Приготовление пиццы</p> <p>10. Хранение и транспортирование пирожных и тортов</p> <p>Практические работы</p> <p>1. Расчеты при приготовлении бисквитных и песочных пирожных</p> <p>2. Расчеты при приготовлении слоеных и заварных пирожных</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1. Технология приготовления бисквитных и песочных пирожных</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>18</p> <p>6</p>	<p></p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>

	2.	Технология приготовления слоеных и заварных пирожных	6	
	3.	Технология приготовления воздушных пирожных.	6	
	4.	Технология приготовления крошковых и десертных пирожных		
Тема 3.2. Национальные кондитерские изделия	Содержание		4	
	1.	Восточные кондитерские изделия		
	2.	Мучные кондитерские изделия народов России		
	3.	Европейские мучные кондитерские изделия		
	Практические работы		2	
	1.	Расчеты при приготовлении восточных кондитерских изделий		
	2.	Составление технологических карт при приготовлении национальных кондитерских изделий		
	Лабораторные работы		20	
	1.	Приготовление восточных кондитерских изделий		
	2.	Приготовление европейских кондитерских изделий		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4			30	
1. Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий				
2. Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий				
3. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее.				
4. Подготовка рефератов на тему «Национальные кондитерские изделия»				
5. Заполнение таблиц рецептов на мелкоштучные кондитерские изделия .				
Учебная практика			24	
Технология приготовления бисквитных пирожных				
Технология приготовления песочных пирожных				
Технология приготовления слоенных пирожных				
Технология приготовления воздушных пирожных				
Технология приготовления заварных пирожных				

Производственная практика Технология приготовления бисквитных пирожных Технология приготовления песочных пирожных Технология приготовления слоенных пирожных Технология приготовления воздушных пирожных Технология приготовления заварных пирожных		24	
Раздел 4 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.		148	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		148	
Тема 4.1. Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание	6	
	1. Ассортимент отделочных полуфабрикатов Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий		2
	2. Сиропы. Помада и украшения из нее. Глазури.		2
	3. Мастика. Марципан		2
	4. Зефирная масса. Карамель. Грильяж		3
	5. Кандир для сахарных фигур		2
	6. Шоколад. Имитатор шоколада. Посыпки		3
	7. Желе. Муссы. Бинэкс		2

	8.	Оформление тортов рисунками. Вспомогательные материалы		3
	Лабораторные работы		12	
	1.	Технология приготовления сиропов, помады, глазури	6	
	2.	Технология приготовления мастики и марципана	6	
Тема 4.2. Приготовление кремовых изделий	Содержание		5	
	1.	Масляные кремы		2
	2.	Заварной крем		2
	3.	Сливочные и сметанные кремы		2
	4.	Белковые кремы. Кремы из сухих смесей		2
Тема 4.3. Оформление кондитерских изделий	Содержание		6	
	1.	Украшения из крема		3
	2.	Украшения из сливок, мусса, желе, шоколада		2
	Лабораторные работы		41	
	1.	Выполнение элементов и украшений из крема при помощи корнетика и кондитерского мешка с различными насадками.		
	2.	Выполнение элементов и украшений из крема при помощи корнетика и кондитерского мешка с различными насадками.		
	3.	Отработка навыков отделки мучных кондитерских изделий с помощью различных форм и трафаретов.		
	4.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами		
	5.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами		
	6.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами		
7.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами			

<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов по темам модуля.</p> <p>Работа со справочником технолога.</p> <p>Подготовка к деловой игре.</p> <p>Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него», «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него», «Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него».</p> <p>Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление бисквитного теста и изделий из него», «Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него», «Приготовление воздушного и миндального полуфабрикатов и изделий из них», «Приготовление различных видов печенья», «Приготовление кексов на дрожжах и химических разрыхлителях».</p> <p>Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление песочного торта и пирожного», «Приготовление бисквитного торта и пирожного».</p> <p>Изучение методических рекомендаций к лабораторным работам: «Приготовление национальных мучных кондитерских изделий», «Приготовление пиццы с различными начинками».</p>	<p>42</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>6</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами</p>	<p>24</p>	

<p>Производственная практика Виды работ оформление и производство отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль за качеством и безопасностью готовой продукции. Организация рабочих мест по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	<p>18</p>	
<p>Всего</p>	<p>678</p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета: плакаты, таблицы

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

№ п/п	Наименование	Количество
1	Весы настольные на 1 кг	2
2	Миксер	3
3	Блендер	3
4	Шкаф расстоечный	1
5	Конвекционная печь	1
6	Микроволновая печь	1
7	Плиты электрическая профессиональная	1
8	Шкаф жарочный	1
9	2-х секционная моечная ванна	1
10	Стеллаж	1
11	Стол производственный	4
12	Шкаф для посуды-пенал	1
13	Шкаф для хранения сухих продуктов	1
14	Машина взбивальная	1
15	Машина тестомесильная	1
	Инструмент, приспособления, инвентарь для лаборатории «Учебный кондитерский цех»	
1	Скалки для теста разные	5
2	Доска разделочная	20
3	Формочки для тарталетниц	20
4	Кондитерский мешок	4
5	Формы для кондитерских изделий	4
6	Формы для печенья	2 комплект
7	Лопатки металлические	16
8	Бак для пищевых отходов с крышкой	1
9	Ведро	2
10	Миски 1,5 л	20
11	Сковороды	10
12	Варежки силиконовые	4
13	Силиконовые коврики	4
14	Силиконовые формы	по темам программ
15	Противопожарные средства	1
16	Плакаты на темы: Правила поведения студентов в лаборатории», «Кондитерские изделия»	2

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПиП 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
- 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Голунова Л.Е. 2020
- 11.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2015.
- 12.«Химический состав российских пищевых продуктов» Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. Издательство ДеЛи принт Москва, 2012 г., 235 с.

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. – 3-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2020. – 304 с.

2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2019. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч.2. 2018 г. – 112 с.
2. В. И. Богушева. Технология приготовления пищи: Феникс – 2014
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2017. – 480 с.
4. С. Кузнецова: Изделия и украшения из шоколада: Среднее профессиональное образование, КНОРУС, 2020г. – 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.gastronom.ru>
2. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.restoranoff.ru>
3. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.millionmenu.ru>
4. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.eda-server.ru/cook-book/konditer>
5. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://appetitno.org/muchnoe>
6. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://kylinarii.ru/muchnye-produkty/rynok-muchnyh-konditerskih-izdeliy>
7. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://supercook.ru>

Отечественные журналы:

1. Журнал «Кондитерское производство»
2. Журнал "Ресторанные ведомости"
3. Журнал "Питание и общество"
4. Журнал «Chef арт/ Шеф - арт»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории техникума, учебная и производственная практика проводится на предприятиях Спасского района, рассредоточено.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, химия, физика, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, метрология и стандартизация.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнении самостоятельной работы разрабатываются УМК

С целью методического обеспечения прохождения практик разрабатываются Методические рекомендации для студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практикам в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение теоретического материала ПМ.01. Задачей учебной и производственной практик является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений и навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий общественного питания, на которых проводится практика.

При освоении ПМ.04 преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся

консультации (в устной, письменной форме). График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и лабораторий.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
--	--	--

ПК. 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Оценивает качество сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Приготавливает и отпускает сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. - Оценивает качество кулинарной продукции: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. <p>Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывает новые виды продукции: сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. <p>Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</p>

ПК. 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Оценивает качество сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Приготавливает и отпускает сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. - Оценивает качество кулинарной продукции: сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций.
	<ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывает новые виды продукции: сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ, зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	<ul style="list-style-type: none"> - Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.

	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	Самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах.
ПМ.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Оценивает качество сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Приготавливает и отпускает сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. - Оценивает качество кулинарной продукции: сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ.
	<ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывает новые виды продукции: сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.
	<ul style="list-style-type: none"> - Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.

	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. <p>Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</p>
<p>ПМ 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Определяет последовательность технологических операций приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Оценивает качество сырья для приготовления приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - Приготавливает приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Оценивает качество кулинарной продукции: сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. <p>Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывает новые виды продукции: сложные отделочные полуфабрикаты. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. <p>Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. <p>Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - контрольных работ и тестовых заданий по темам МДК; - защиты творческих работ. <p>Зачетов по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля.</p>

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии. - Участие в декадах, научно-практических конференциях. - Участие в органах студенческого самоуправления. - Участие в социально-проектной деятельности. - Прохождение производственной практики. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование и организация собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. - Умение оценить эффективность и качество своей деятельности. 	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Разрешение профессиональных ситуаций, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций.
ОК.4 Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Работа на ПК. - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. - Работа с Интернетом.	Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. - Работа в группе. - Проявление лидерских качеств. - участие в студенческом самоуправлении.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике.
ОК.7 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. - Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
ОП.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. - Изучение учебной и профессиональной литературы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, проектная методика, кейс-технологии.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

		Наименование работы	Кол- во часов
Тема 1.4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	1.	Расчеты при приготовлении изделий из дрожжевого теста	2
	2.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Булочки, калачи, крендели.	6
	3.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ромовые баба	6
	4.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Праздничные куличи.	6
	5.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Караваи	6
	6.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Пироги.	6
	7.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Пирожки, расстегаи.	6
	8.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Блины. Оладьи.	6
	9.	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	6
	10.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	6
	11.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Колбасные и мясные изделия, запечённые в тесте	4
Тема 2.2. Технология приготовления бездрожжевого теста	12.	Расчет сырья для приготовления теста, полуфабрикатов и количества изделий различных видов	2
	13.	Расчет сырья для приготовления теста, полуфабрикатов и количества изделий различных видов	2
	14.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	6
	15.	Технология приготовления заварного и песочного теста и изделий из него	6
	16.	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	6
	17.	Технология приготовления воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него	6
Тема 2.3. Технология приготовления тортов	18.	Расчеты при приготовлении тортов	2
	19.	Расчеты при приготовлении тортов	2
	20.	Составление технологических карт на изготовление тортов	2
	21.	Приготовление бисквитных тортов	6
	22.	Приготовление песочных тортов	6
	23.	Приготовление слоеных тортов	6
	24.	Приготовление воздушных тортов	6
	25.	Приготовление вафельных тортов	6
26.	Приготовление комбинированных тортов	6	
Тема 3.1. Технологический процесс при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	27.	Расчеты при приготовлении бисквитных и песочных пирожных	2
	28.	Расчеты при приготовлении слоеных и заварных пирожных	2
	29.	Технология приготовления бисквитных и песочных	6

		пирожных	
	30.	Технология приготовления слоеных и заварных пирожных	6
	31.	Технология приготовления воздушных пирожных.	6
	32.	Технология приготовления крошковых и десертных пирожных пирожных	4
Тема 3.2. Национальные кондитерские изделия	33.	Приготовление восточных кондитерских изделий	6
	34.	Приготовление европейских кондитерских изделий	6
Тема 4.1. Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов	35.	Технология приготовления сиропов, помады, глазури	6
	36.	Технология приготовления мастики и марципана	6
Тема 4.3. Оформление кондитерских изделий	37.	Выполнение элементов и украшений из крема при помощи корнетика и кондитерского мешка с различными насадками.	6
	38.	Выполнение элементов и украшений из крема при помощи корнетика и кондитерского мешка с различными насадками.	6
	39.	Отработка навыков отделки мучных кондитерских изделий с помощью различных форм и трафаретов.	6
	40.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	6
	41.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	6
	42.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	6
	43.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	6
	44.	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	6
Всего часов ЛПЗ			232