

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**ГБПОУ СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
КОММЕРЦИИ**

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела проф. образования МО и МП СК

_____ О.А. МАЛИК

« ____ » _____ 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СКСТиК

_____ И.И. СИМОНЕНКО

« ____ » _____ 2016

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .**

(для обучающихся по специальности «Технология продукции
общественного питания»)

г. СТАВРОПОЛЬ , 2016

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР ГБПОУ
«ПРАСКОВЕЙСКИЙ АГРО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»
_____ О.Н.Ермаков

«_____» _____ 2016г.

Рабочая образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

Разработчики:

Аносова Наталья Юрьевна, преподаватель;

Красноухова Елена Николаевна, преподаватель;

Слепенко Евгения Васильевна, старший мастер;

Джумакаева Фаина Асхатовна, преподаватель;

Горбачева Алла Алексеевна, преподаватель;

Храновская Валентина Стефановна, преподаватель;

Лапчинская Надежда Ивановна, заместитель директора по учебно-производственной работе

Рассмотрена на заседании методического объединения

(протокол № 1 от «09» сентября 2015г.)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .

1.1. Область применения программы

Рабочая программа, создана в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Освоение технологии эксплуатации современного оборудования и приготовления отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, шоколадной глазури, айсинга, приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности на новом современном оборудовании и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Освоение технологии эксплуатации современного оборудования;
2. Использование новых технологий приготовления отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, шоколадной глазури, айсинга. Фигурная отделка готовых изделий.
3. Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности для разновозрастного питания на новом современном оборудовании

Данная профессиональная образовательная программа может быть использована для получения знаний по технологии приготовления кондитерских изделий, для получения дополнительных навыков при наличии профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

иметь практический опыт:

правильного подбора технологического оборудования и его безопасной эксплуатации;
приготовления кондитерских изделий, с учетом возрастных особенностей обучающихся;
приготовления отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, шоколадной глазури, айсинга. Выполнение законченной композиции при оформлении кондитерских изделий;
приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности;
контроля качества кондитерских изделий, рекомендуемых для питания органолептическим методом;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов кондитерских изделий, рекомендуемых для питания;
органолептически оценивать качество готовых кондитерских изделий, рекомендуемых для общественного питания;

составить законченную композицию, используя отделочные полуфабрикаты.

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских законодательство по охране труда и технике безопасности;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка слушателя - 54 часов,

общее количество аудиторных часов учебной нагрузки слушателя - 12 часов,

в том числе:

учебно-практическая работа - 24 часов

самостоятельная работа- 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Освоение технологии приготовления современных видов отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий пониженной калорийности на новом оборудовании, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Организовывать и проводить приготовление, кондитерских изделий предназначенной для разновозрастного питания, на новом оборудовании.
ПК 8.2	Использовать современные технологические процессы оборудования и техники в общественном питании.
ПК 8.3	Использовать методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
ПК 8.4	Выбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
ПК 8.5	Использовать технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
ПК 8.6	Использовать технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и технологию кондитерских изделий пониженной калорийности.
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 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .

3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1-8.5	Раздел 1. Современные технологические процессы оборудование и техника в общественном питании. Использование техники для приготовления отделочных полуфабрикатов, используемых для фигурной отделки кондитерских изделий.	42	6	18	14	-	-
ПК 8.6	Раздел 2. Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности.	12	2	6	4	-	-
	Раздел 3. Современное оборудование и Инновационные технологии в хлебопечении.		4				
	Всего:	54	12	24	18		-

3.2. Содержание обучения

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Современные технологические процессы оборудование и техника в общественном питании. Использование техники для приготовления отделочных полуфабрикатов, используемых для фигурной отделки кондитерских изделий.	Содержание		42/18
	1	Современные технологические процессы оборудование и техника в общественном питании	2
	Самостоятельная работа. Изучение современных технологических процессов в общественном питании	2	
Тема 1. Использование техники для приготовления отделочных полуфабрикатов, используемых для фигурной отделки кондитерских изделий Тема 1.1. Техника выполнения цветов из сахарной пасты Тема 1.2. Технология приготовления мастики.	Содержание		2
	1.	Оборудование используемое при декорирование поверхностей тортов, пирожных сахарной пастой. Техника выполнения мака, орхидеи, колокольчика, розы, мелких цветов наполнителей букета.	
	2.	Современные технологии приготовления сырцовой мастики, заварной мастики, молочной мастики. Использование мастики в кондитерском производстве.	2
	Лабораторная работа № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты (цветов, поздравительных открыток).		6
	1.	Выполнение затяжки поверхности тортов, пирожных. Выполнение аппликации инкрустаций для отделки кондитерских изделий.	

	Самостоятельная работа. Выполнение муляжей цветов.	4
Тема 1.3. Декорирование поверхностей тортов, пирожных шоколадной глазурью.	Содержание.	
	1. Товароведная характеристика шоколада. Темперирование шоколадной глазури. Инструменты для работы с шоколадной глазурью. Техника выполнения плоских, объемных фигур из шоколадной глазури. Выполнение декора из шоколадной массы для лепки.	2
	Лабораторная работа №2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада.	6
Раздел 2. Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности.		12/6
Тема 2.1. Технология приготовления кексов, рулетов, штруделей, пирогов пониженной калорийности.	Содержание	
	1 Оборудование и технология приготовления изделий из бисквитного теста с овощными и фруктовыми пастами (сливовыми яблочными, из кураги, чернослива); Технология приготовления легких изделий из теста: кексы, штрудели, пироги с пониженным количеством сахара и жира.	2
	Лабораторная работа №3. Кондитерские изделия пониженной калорийности. Фигурная отделка готовых изделий отделочными полуфабрикатами из сахарной пасты и шоколадной глазури, айсинга	6
	Самостоятельная работа. Выполнить эскиз пирожного с детской тематикой.	4
Раздел 3. Инновационные технологии в хлебопечении Тема 3.1. Оборудование и технология приготовления хлебобулочных изделий	Содержание	
	1 Оборудование и технология приготовления сбивного хлеба, в т.ч бездрожжевого.	2
	2 Оборудование и технология задержанной расслойки. Паровые хлебобулочные изделия.	2
	Лабораторная работа №4. Батон пшеничный «Ассорти». Булочка «Сырная». Хлеб оздоровительный «Вдохновение».	6
	Самостоятельная работа. Выполнить булочку «Сырная». Хлеб оздоровительный «Вдохновение».	
Самостоятельная вне аудиторная работа		18
Всего		54

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .

№ п \ п	Наименование расходов	Ед.изм.	Кол-во сырья на одного человека
<i>Лабораторная работа № 1 "Работа с сахарной пастой"</i>			
1	Сахарная паста (мастика)	кг	0,2
2	Сахарная пудра	кг	0,1
3	Сахар-песок	кг	0,1
4	Крахмал (кукурузный)	кг	0,1
5	Проволока флориста (декоративные стебли)	шт.	25
6	Лента флориста	м.	10
7	Краситель (пищевой)	л./кг.	0,01
8	Декоративные посыпки	кг	0,055
9	Моющее средство	л.	0,05
10	Набор выемок для изготовления цветов	шт.	1
11	Полотенца бумажные	шт.	1
12	Бумага в рулоне (пергамент)	м.	5
<i>Лабораторная работа № 2 "Работа с шоколадом"</i>			
1	Глазурь шоколадная белая (диски)	кг	0,2
2	Глазурь шоколадная темная (диски)	кг	0,2
3	Сироп глюкозный	кг	0,1
4	Проволока флориста (декоративные стебли)	шт..	25
5	Лента флориста	м.	10
6	Декоративные посыпки	кг.	0,055
7	Моющее средство	л.	0,05
8	Молд для шоколада /мастики, форма для отливки шоколадных фигурок	шт.	1
9	Полотенца бумажные	шт.	1
10	Бумага в рулоне (пергамент)	м.	5
<i>Лабораторная работа № 3 " Хлеб. Сдобные изделия "</i>			
<i>Батон пшеничный "Ассорти"</i>			
1	Мука пшеничная	кг.	0,7
2	Молоко (2,5-3,2% жирности)	л.	0,4
3	Сахар-песок	кг.	0,014
4	Дрожжи прессованные	кг.	0,052
5	Соль поваренная пищевая	кг.	0,003

7	Томатная паста	кг.	0,014
8	Чеснок свежий	кг.	0,021
9	Маслины (без косточек)	кг.	0,03
10	Масло оливковое	кг.	0,0028
<i>Хлеб оздоровительный "Вдохновение"</i>			
1	Мука пшеничная	кг.	0,164
2	Мука гречневая	кг.	0,2
3	Дрожжи прессованные	кг.	0,005
4	Маргарин	кг.	0,007
5	Сахар-песок	кг.	0,01
6	Соль поваренная пищевая	кг.	0,005
7	Семена кунжута	кг.	0,005
8	Семена подсолнечника	кг.	0,005
9	Молоко (2,5-3,2% жирности)	л.	0,15
10	Формы для выпечки хлеба прямоугольные	шт.	1
<i>Булочка "Сырная"</i>			
1	Мука пшеничная	кг.	0,41
2	Сыр твердых сортов	кг.	0,1
3	Дрожжи прессованные	кг.	0,005
4	Яйца куриные	кг.	0,04
5	Соль поваренная пищевая	кг.	0,0075
6	Масло оливковое	кг.	0,025
7	Масло растительное (подсолнечное)	кг.	0,025
8	Молоко (2,5-3,2% жирности)	л.	0,025
<i>Лабораторная работа № 4 "Низкокалорийные кондитерские изделия "Кекс, Пирог "Штрудель"</i>			
<i>Кекс "Яблочный"</i>			
1	Мука пшеничная	кг.	0,08
2	Сахар-песок	кг.	0,04
3	Маргарин	кг.	0,04
4	Яйца куриные	кг.	0,07
5	Яблоки	кг.	0,2
6	Сода пищевая	шт.	0,002
7	Сахарная пудра	шт.	0,01
8	Соль поваренная пищевая	шт.	0,001
9	Моющее средство	л.	0,05
10	Мешки кондитерские 25 см., 36 см.(5 шт./чел) + насадка на мешки 1 шт.	шт.	5
<i>Пирог "Штрудель"</i>			
1	Мука пшеничная	кг.	0,05
2	Сахар-песок	кг.	0,04
3	Маргарин	кг.	0,04
4	Яйца куриные	кг.	0,07
5	Изюм	кг.	0,04
6	Яблоки	кг.	0,2
7	Сода пищевая	шт.	0,05

8	Сахарная пудра	шт.	0,01
9	Соль поваренная пищевая	шт.	0,001
10	Моющее средство	л.	0,05
11	Бумага в рулоне (пергамент)	м.	5
12	Фольга для выпечки	м.	5
13	Мешки кондитерские 25 см., 36 см.(5 шт./чел) + насадка на мешки 1 шт.	шт.	5
1	Мука пшеничная	кг.	0,1
2	Сахар-песок	кг.	0,04
3	Морковь	кг.	0,1
4	Яйца куриные	кг.	0,07
5	Повидло (варенье, джем, конфитюр)	кг.	0,03
6	Апельсин	кг.	0,025
7	Лимон	кг.	0,01
8	Сахарная пудра	шт.	0,01
9	Моющее средство	л.	0,05
10	Полотенца бумажные	шт.	1
11	Пленка пищевая (в рулоне)	м.	5
12	Форма для запекания (металлическая) под пироги	шт.	1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы происходит в учебных кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории, учебно-производственном цехе (РЦ).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Учебно-производственный цех и кулинарная лаборатория:

- конвекционная печь, пекарский шкаф, раскаточное оборудование, месильно-перемешивающее, дозировочно-формовочное оборудование, электромясорубка, производственный инвентарь, холодильное оборудование, моечное оборудование.

Оборудование лаборатории на 25 рабочих мест:

- 1.Весы электронные настольные МК-6.2-А21
- 2.Весы ВК-300.1
- 3.Весы Штрих- СЛИМ 200М 15-2.5
- 4.Стол охлажденный среднетемпературный YILOGN11/TM
- 5.Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ- 0,5 (СМ105-S)
- 6.Шкаф шоковой заморозки
- 7.Аппарат шоковой заморозки
- 8.Тестомесилк У1-ЕТК
- 9.Шпилька КШ-2
- 10.Ванна-раковина ВРН- 600 в комплекте со смесителем
- 11.Стол СР 6/600/600/870
- 12.Котломоечная ванна ВСМ/1-134/70
- 13.Ванна моечная двухсекционная в комплекте со смесителем ВМПС-2-630
- 14.Душирующее устройство
- 15.Печь конвекционная ХВС605Е. (ИТАЛИЯ)
- 16.Пароконвектомат SCCW 61. Rational.
- 17.Подставка под пароконвектомат Rational.
- 18.Плита электрическая. ТСТ47/1К/ Словения/
- 19.Комплект: хлебопекарный шкаф.ШХЛ-0,65.
- 20.Мукопросеиватель «Каскад».
- 21.Машина для приготовления тарталеток
- 22.Машина для темперирования
- 23.Миксер KENWOOD КММ770.
- 24.Машина для декорирования кондитерских изделий . PAVONI.
- 25.Машина для отсадки начинок. . PAVONI

26. Плита индукционная
27. Куттер серии R2.
28. Миксер ручной Mini 160VV.
29. Моноблок LENOVO.
30. Рефрактометр ирф-45462М.

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, пароконвектомат, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, кухонный процессор, бытовой миксер, настольная взбивальная машина, темперующая машина для шоколадной глазури, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения: кабинет информационных технологий (моноблоки, интерактивная доска).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Могильный Н.П. Современные подходы к организации и формированию рационов питания в образовательных учреждениях для детей и подростков. Пятигорск: РИА-КМВ, 2006.
2. Могильный Н.П. Пищевые и биологически активные вещества в питании. М.: ДеЛи принт, 2007.
3. Дубков Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. М.: Экономика, 2008.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2010.
5. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М.: ДеЛи принт, 2011.
6. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2011.

Дополнительные источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.3.1186-03. М.: 2003.
2. Безруких М.М. Разговор о правильном питании. М.: ОАО Кострома, 2011
3. Инструкция по проведению витаминизации продукции.
4. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М.: Аванта, 2003
5. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.: Пищевая промышленность, 2008

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос. По результатам освоения программы – зачет с выдачей Свидетельства об окончании курса «Современные технологии в кондитерском производстве».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколадной глазури, сахарной пасты и айсинга, кондитерских изделий пониженной калорийности, предназначенной для общественного питания, на новом оборудовании</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним и компьютерных технологий;</p> <p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим методом в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении кондитерских изделий; декорировании кондитерских изделий, правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;</p>	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Оценка деятельности на практической работе;</p>