

Министерство образования Оренбургской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и**  
**кондитерских изделий»**

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено  
предметно-цикловой комиссией  
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с  
Государственными требованиями к  
минимуму содержания и уровню  
подготовки выпускника по  
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК  
Мастеров производственного обучения  
\_\_\_\_\_ С.В.Астрелина  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015год

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_ А.Н.Шептухин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения
- Т.И.Пешкова, методист ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Содержательная экспертиза:

- А.Н.Шептухин, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области
- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

---

---

---

---

---

---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Разработчик:

И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории  
ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Рекомендована \_\_\_\_\_

Заключение № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	25

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08. Технология хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» в части освоения трудовых функций (ТФ):

Трудовые функции		
наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	

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

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

### Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара(A/02.3);
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара(A/02.3);
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара(A/02.3);
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации(A/02.3);
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара(A/02.3);

### уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара(A/02.3);
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий(A/02.3);
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции(A/02.3);
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос(A/02.3);

### знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий(А/01.3);
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству(А/02.3);
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям(А/02.3);

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 435 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося – 75 часов;
- учебной и производственной практики - 210 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
А/02.3	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
А/02.3	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
А/02.3	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
А/02.3	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
А/02.3	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды трудовых функций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
А/02.3	<b><u>Раздел 1.</u></b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	37	25	14	12	-	-
А/02.3	<b><u>Раздел 2.</u></b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	35	24	12	11	-	-
А/02.3	<b><u>Раздел 3.</u></b> Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	19	10	6	9	-	-
А/02.3	<b><u>Раздел 4.</u></b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	25	14	6	11	-	-



A/02.3	<b>Раздел 5.</b> Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	59	47	12	12	-	-	
A/02.3	<b>Раздел 6.</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	21	11	6	10	-	-	
A/02.3	<b>Раздел 7.</b> Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий.	239	19	19	10	140	70	
	Производственная практика, часов	70						70
	<b>Всего:</b>	435	150	75	75	140	70	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 08.01</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		37	

<b>Тема 1.1</b> Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		2	1
	1	Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании.		
	2	Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба.		
	Самостоятельная работа		3	3
	1.	Подготовка сообщений об ассортименте хлебобулочных изделий г. Бугуруслан.		
<b>Тема 1.2</b> Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		1	2
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.		
	3	Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	4	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	Практическая работа №1		2	2
	1	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	Самостоятельная работа		3	3
	1	Подготовить сообщения на темы: « Виды и сорта муки, используемые для приготовления хлебобулочных изделий», « Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки», «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».		
<b>Тема 1.3</b> Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		2	1
	1	Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления.		

	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста.		
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.		
	4	Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия.		
	5	Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.		
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.		
	7	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Практическое занятие №2		2	2
	1	Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.		
	Самостоятельная работа		2	3
	Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста			
<b>Тема 1.4</b> Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		6	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.		
	2	Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.		
	3	Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.		
	4	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		

	5	Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.		
	Лабораторная работа №1		10	2
	1	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него.		
	2	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.		
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Подготовка компьютерных презентаций по национальным хлебобулочным изделиям.		
	2	Оформление технологических карт по приготовлению хлебобулочных изделий.		
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</b>			35	
<b>Тема 2.1</b> Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий	Содержание		1	2
	1	Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании.		
	2	Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа		3	3
	1.	Изучение и подготовка сообщения об основных мучных кондитерских изделиях, выпускаемых в г. Бугуруслан.		
<b>Тема 2.2</b> Характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	Содержание		1	1
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.		
	3	Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	4	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
Самостоятельная работа		3	3	

	Подготовка сообщений на тему: «Виды и использования пищевых добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий». Составление конспектов по теме: «Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании»		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление основных мучных кондитерских изделий	Содержание	10	1
	1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.		
	2 Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них.		
	3 Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий.		
	4 Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.		
	5 Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения.		
	6 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	7 Виды изучаемого теста и изделий из него: - блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др; - бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др; - песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др; - заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др; - воздушное тесто, печенье «Меренги» и др; - слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др.		
	Лабораторная работа №2	12	2
	1 Приготовление основных мучных кондитерских из блинчатого и сдобного пресного теста.		
	2 Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного и воздушного теста.		

	3	Приготовление основных мучных кондитерских из заварного и слоеного теста.		
	Самостоятельная работа		5	3
	1	Составление таблицы «Способы рыхления теста»		
	2	Составление схемы классификация теста		
	3	Составление технологических схем приготовления теста		
	4	Составление технологических карт приготовления основных мучных кондитерских изделий		
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</b>			19	
<b>Тема 3.1.</b> Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек	Содержание		1	2
	1	Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании.		
	2	Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Проверка органолептическим способом печенья, пряников, коврижек.		
	Самостоятельная работа		3	3
	1	Изучение ассортимента печенья, пряников, коврижек производимых в г. Бугуруслан.		
<b>Тема 3.2</b> Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья	Содержание		1	1
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, печенья.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.		
	3	Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	4	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	Самостоятельная работа		3	3
Подготовка сообщений по теме «Использование дополнительного вида сырья при изготовлении печенья, пряников, коврижек»				
<b>Тема 3.3</b> Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Содержание		2	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них.		

	2	Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.		
	3	Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек.		
	4	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	5	Ассортимент изучаемых изделий: - пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тульские» и др; - коврижка «Медовая», коврижка «Южная» и др; - печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др.		
	Лабораторная работа №3		6	2
	1	Приготовления пряников, печенья, коврижек.		
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Оформление технологических карт приготовления печенья, пряников, коврижек.		
	2	Составление таблицы «Недостатки песочного и пряничного теста и причины их возникновения».		
<b>Раздел 4.</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов			25	
<b>Тема 4.1</b> Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий	Содержание		1	1
	1	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки.		
	2	Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа		3	3
	1.	Составление таблицы «Виды отделочных полуфабрикатов»		
<b>Тема 4.2</b> Характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении основных	Содержание		1	1
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.		

отделочных полуфабрикатов	3	Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	4	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Подготовка сообщений на тему: «Применение загустителей и стабилизаторов при изготовлении кремов», «Консерванты в кондитерском производстве», «Вкусовые и ароматические вещества кондитерского производства», «Новые виды сырья для отделочных полуфабрикатов».		
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание		6	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству.		
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной.		
	4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству.		
	5	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.		
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики.		



	7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству.		
	8	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения.		
	9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения из карамели.		
	10	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений изшоколад, темперирование, способы украшения.		
<b>Практическая работа№3</b>			<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Составление технологических схем и карт приготовления отделочных полуфабрикатов.		
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>4</b>	<b>3</b>
	1	Подготовка сообщений о «Смесях для приготовления карамельной массы», «Шоколадная крошка для декорирования кондитерских изделий»		
	2	Выполнение зарисовок(эскизов), элементов и украшений для тортов и пирожных.		
<b>Раздел 5.Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных</b>			<b>59</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	<b>1</b>
	1	Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.		
	2	Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных.		
	3	Основные процессы приготовления пирожных и тортов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>4</b>
	1	Изучения ассортимента тортов и пирожных выпускаемых в г. Бугуруслан.		

	2	Подготовка сообщений на тему: «Кондитерские предприятия производства тортов и пирожных г. Бугуруслан».		
<b>Тема 5.2.</b> Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов	Содержание		20	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», « Киевский», «Прага», « Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др.		
	2	Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения.		
	3	Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.		
	Лабораторные работы №4		6	2
	1	Приготовление и оценка качества отечественных классических тортов.		
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Составление таблицы «Оценка качества тортов».		
	2	Оформление технологических карт приготовления тортов.		
	<b>Тема 5.3.</b> Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических пирожных	Содержание		14
1		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др.		
2		Требования к качеству готовых пирожных. Правила проведения бракеража. Упаковка пирожных. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование пирожных. Условия и сроки хранения.		
3		Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.		
Лабораторные работы №5		6	2	
1.		Приготовление и оценка качества отечественных классических пирожных.		
Самостоятельная работа		4	3	

	1	Составление таблицы «Оценка качества пирожных».		
	2	Оформление технологических карт приготовления пирожных.		
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</b>			21	
<b>Тема 6.1.</b> Ассортимент, пищевая ценность, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание		1	1
	1	Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.		
	2	Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов.		
	Самостоятельная работа		2	3
	1	Подготовка сообщений на тему: «Изделия с низким содержанием сахара»		
<b>Тема 6.2.</b> Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов	Содержание		2	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов.		
	2	Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения.		
	3	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов.		
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Нахождение рецептов и технологий приготовления легких и обезжиренных тортов для оформления папки.		
<b>Тема 6.3.</b> Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных пирожных	Содержание		2	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов.		
	2	Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения.		
	3	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов.		
	Лабораторные работы №6		6	2

	1.	Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.		
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Подготовка компьютерной презентации на тему: «Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные».		
<b>Раздел 7.</b> Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий.			28	
<b>Тема 7.1.</b> Практическая работа: Рисование орнамента	Содержание		2	2
	1	Понятие об орнаменте. Виды орнаментов по композиции: ленточный, сетчатый, композиционно-замкнутый. Виды орнаментов по объёмности: плоские и рельефные. Виды орнаментов по мотивам.		
	2	Основные принципы составления орнамента: мотив, ритм, раппорт, стилизация, декор. Закономерности построения орнаментов разной сложности и их применение в декорировании кондитерских изделий.		
	3	Рисование различных орнаментов.		
	Самостоятельная работа		2	3
	1	Рисование орнаментов для тортов и пирожных.		
<b>Тема 7.2.</b> Практическая работа: Рисование овощей, фруктов, птиц и животных.	Содержание		2	2
	1	Последовательность работы над рисунком овощей, фруктов.		
	2	Рисование животных и птиц.		
	Самостоятельная работа		3	3
	1	Рисование украшений для тортов и пирожных.		
<b>Тема 7.3.</b> Практическая работа: Художественное оформление тортов и пирожных.	Содержание		6	2
	1	Рисование украшений для тортов и пирожных (подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам, монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей).		
	2	Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов.		
	3	Композиция квадратного и круглого торта.		
	4	Создание макета торта или пирожного.		
	Самостоятельная работа		2	3
	1	Изготовление макетов тортов – «Я рисую свой торт».		
<b>Тема 7.4.</b> Практическая работа: Лепка орнамента.	Содержание		2	2
	1	Последовательность лепки рельефного и растительного орнамента.		

<b>Тема 7.5.</b> Практическая работа: Лепка украшений для тортов и пирожных.	Содержание		2
	1	Лепка фруктов, овощей и цветов.	
	2	Особенности лепки животных и птиц.	
	Самостоятельная работа		3
	1	Лепка украшений для тортов и пирожных.	3
<b>Тема 7.6 .</b> Практическая работа: Художественное оформление тортов и пирожных.	Содержание		3
	1	Создание макета торта или пирожного из пластилина.	
<b>Итоговая аттестация по МДК</b>			2
<b><u>Самостоятельная работа при изучении ПМ.04.</u></b> Лепка макетов пирожных «Моё любимое пирожное». Примерная тематика домашних заданий: Составление алгоритмов подготовки различных видов сырья к производству. Составление технологических схем приготовления различных видов теста, изделий, полуфабрикатов. Составление инструкционно-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Письменные ответы на вопросы из учебника в тетради. Выполнение рисунков различных изделий, тортов, пирожных. Работа по материалу учебников и учебных пособий Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.			75
<b><u>Учебная практика</u></b> Виды работ: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; -формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; - приготавливать бисквитное и изделия из него; - приготавливать блинчатое тесто и изделия из него;			140
			3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготавливать воздушное и изделия из него;</li> <li>- приготавливать заварное и изделия из него;</li> <li>- приготавливать слоеное тесто и изделия из него;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- приготавливать печенье, пряники, коврижки;</li> <li>- приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных;</li> <li>- украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий.</li> </ul>		
<b><u>Производственная практика</u></b>	70	3
Виды работ:		
<b>Всего</b>	<b>150/435</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; универсальный привод для мясного цеха; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха

-электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды, обеденные столы.

Технические средства обучения:

- видеопроектор

- компьютер

- экран

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П.Золин. – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 . – 320 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – 4-е изд.,стер. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

Дополнительная литература:

Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред.проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.

Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

Законодательные и нормативные документы

ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29

Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф// Грюфель // Ресторатор // Витрина// Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан //Гастрономъ // Ресторанный бизнес », «Ресторатор», « Гостиница и ресторан // Кондитерское производство и др.

Интернет-ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.Ru)

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)

Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)

Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса распределено. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.



#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоение трудовых функций)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара	Экзамен Экспертная оценка выполнения практического задания
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Экспертная оценка защиты лабораторной работы
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Тестирование Экспертная оценка защиты лабораторной работы
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Устный опрос Тестирование
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Экспертная оценка выполнения практического задания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность трудовых функций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;  - возможность решения профессиональных задач в области эксплуатации технологического оборудования;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике  Устный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде,	взаимодействие с	Экспертное наблюдение

эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

**Шкала оценки индивидуальных достижений обучающихся**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)