

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
А.Н. Загорюлькин  
\_\_\_\_\_ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И**  
**КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 10 от «20» июня 2016 г.  
Председатель МК  
Э.М. Аблямитова

Судак  
2016

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 798 (ред. от 09.04.2015г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер» (Зарегистрирован в Минюсте России от 28.08.2013г. № 29749).

Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015г. №38940).

Организация-разработчик:

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель первой категории

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17. Повар, кондитер

### **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения, при освоении профессии «Повар, кондитер» в рамках специальности «Технология продукции общественного питания» для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

## **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:**

- приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;
- изготовления шоколадной продукции;
- презентация кондитерской, шоколадной и карамельной продукции;
- порционирования (комплектования) кондитерской, шоколадной и карамельной продукции;
- упаковка готовой кондитерской и шоколадной и карамельной продукции на вынос;

-складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской, шоколадной и карамельной продукции или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения.

**Уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям, шоколадной и карамельной продукции;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;

-оценивать качество готовых изделий.

**Знать:**

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;

-правила поведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего – **276** часа,

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **238** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **76** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **38** часов;

учебной и производственной практики – **162** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
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 ее 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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, часов (распределенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1	<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	18	8	6	4	6	-
ПК 8.2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	18	8	6	4	6	-
ПК 8.3	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	18	8	6	4	6	-
ПК 8.4	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	18	8	6	4	6	-
	<b>Раздел 5.</b> Приготовление и использование в оформлении шоколадной и карамельной продукции.	48	24	18	12	12	-
ПК 8.5	<b>Раздел 6.</b> Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	30	12	8	6	12	-
ПК 8.6	<b>Раздел 7.</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	18	8	4	4	6	-
	<b>Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная))</b>	<b>108</b>					<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>276</b>	<b>76</b>	<b>54</b>	<b>38</b>	<b>54</b>	<b>108</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.08 Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>		<b>276</b>	
<b>МДК. 08. 01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>		<b>76</b>	
<b>Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья; замес теста.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Лекция</b>		
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность простых хлебобулочных изделий, пиццы и хлеба.		
	2. Виды сырья: основные и дополнительные, пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	3. Полуфабрикаты для простых хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения.		
	4. Способы разрыхления теста.		
	5. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.		
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление дрожжевого теста и оформление изделий из него.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Лекция</b>		
	1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения, дрожжевого слоёного теста. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического		

		оборудования и производственного инвентаря. Виды и причины брака.		
	2.	Технологические приемы разделки и выпечки теста. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.		
	3.	Приготовление простых булочных и сдобных изделий, пиццы используя различные технологии; последовательность выполнения технологических операций, правила хранения и требования к качеству изделий.		
	4.	Приготовление хлеба и батонов, последовательность выполнения технологических операций, правила хранения и требования к качеству.		
	<b>Практическое занятие №1</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.		2	
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление и подача изделий из дрожжевого безопарного теста.		4	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач; составление технологических схем.			4	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление простых булочных и сдобных изделий, пиццы из дрожжевого теста; приготовление изделий из дрожжевого теста, приготавливаемых с «отсдобкой»; кексы «Майский», «Весенний», «Здоровье»; ромовая баба, куличи. Определение качества сырья органолептическим способом; оценивание качества готовых изделий органолептическим методом в соответствии требованиями к качеству в технологических картах.			6	
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</b>			18	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и оформление изделий из него.	<b>Содержание</b>		2	2
	<b>Лекция</b>			
	1.	Классификация мучных кондитерских изделий, характеристика и подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления различных видов бездрожжевого теста, новые виды сырья; технологическое оборудование и инвентарь и правила его безопасного использования, правила проведения бракеража. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним.		

	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них, используя различные технологии. Способы формования и варианты отделки. Правила хранения и требования к качеству.		
	<b>Практическое занятие №2</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт блинного, сдобного, пресного, бисквитного, заварного, слоёного теста и изделий из него.		2	
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление и подача изделий из блинного, сдобного пресного, бисквитного, заварного, слоёного теста.		4	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач; составление технологических схем; составление карт брака.			4	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из них, используя различные технологии: ватрушки, чебуреки, хачапури, яблоки запеченные в тесте; полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком, песочник с изюмом; кексы: ореховый, творожный, чайный, столичный; определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них: бисквит холодным способом «Буше», бисквит для рулета, приготовление рулетов фруктовый, «Экстра», кремный, «Лакомка»; полуфабрикаты для пирожного «Трубочка»; определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная, курник, батончики слоеные с орехами, ушки слоеные, ватрушки с творогом, с повидлом. Определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.			6	
<b>Раздел 3.</b> <b>Технология приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек.</b>			18	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление и оформление печенья.	<b>Содержание</b>		1	2
	<b>Лекция</b>			
	1.	Виды, классификация и ассортимент печенья, основные показатели качества,		

		правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению печенья. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража. Способы формования и варианты отделки.		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него.	<b>Содержание</b>		1	2
	<b>Лекция</b>			
	1.	Виды, классификация и основные показатели качества пряничных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража.		
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт песочного, пряничного теста и изделий из него.			
<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление и подача изделий из песочного и пряничного теста.		2		
<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление и подача изделий из песочного и пряничного теста.		4		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач; составление технологических схем; составление технологических карт.		4		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление и оформление печенья. Приготовление пряничного теста и изделий из него, выпечка, отделка поверхности. Оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой, разбор видов и причин брака.		6		
<b>Раздел 4.</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.		18		

<b>Тема 4.1.</b> Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>		1	2
	<b>Лекция</b>			
	1.	Виды, классификация и ассортимент простых отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила проведения бракеража.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) желе и фруктовой начинки. Их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению посыпок, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>		1	2
	<b>Лекция</b>			
	1.	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила проведения бракеража.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению кремов, сахарных мастик, глазурей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы отделки и варианты оформления.		
	3.	Новые виды отделочных полуфабрикатов, их подготовка к работе и использование.		
	<b>Практическое занятие №4</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт простых отделочных полуфабрикатов.		2	
	<b>Практическое занятие №5</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт основных отделочных полуфабрикатов.		2	
<b>Практическое занятие №6</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт основных отделочных		2		

	полуфабрикатов.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; составление технологических схем, составление технологических карт простых и основных отделочных полуфабрикатов.		4	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий.		6	
<b>Раздел 5.</b> <b>Приготовление и использование в оформлении шоколадной и карамельной продукции.</b>		48	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Приготовление и использование в оформлении шоколадной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		2
	<b>Лекция</b> Общие сведения о шоколаде. Темперирование шоколада. Глазирование поверхностей изделий шоколадом. Переводные листы для шоколада. Шоколадная отделка для бордюрной поверхности пирожных и тортов. Шоколадные фигурки. Шоколадная рисовальная масса. Шоколадная глазурь. Правила работы с шоколадом.	4	
<b>Тема 5.2.</b> <b>Приготовление и использование в оформлении карамельной продукции.</b>	Общие сведения о карамели. Приготовление карамели. Приготовление украшений. Ливная карамельная масса. Атласная карамельная масса. Пластичная карамельная масса. Грильяж.	2	2
	<b>Практическое занятие №7</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт шоколадной продукции.	2	
	<b>Практическое занятие №8</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт шоколадной продукции.	2	
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление, оформление и подача шоколадной продукции.	6	

	<b>Практическое занятие №9</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт карамельной продукции.		2	
	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление, оформление и подача карамельной продукции.		6	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; составление технологических схем, технологических карт.			12	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление и использование в оформлении шоколадной и карамельной продукции.			12	
<b>Раздел 6.</b> <b>Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.</b>			30	
<b>Тема 6.1.</b> Приготовление и оформление отечественных классических пирожных.	<b>Содержание</b>		2	2
	<b>Лекция</b>			
	1.	Общие сведения о пирожных, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления. Отделка и оформление шоколадной и карамельной продукцией.		
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и оформление отечественных классических тортов.	<b>Содержание</b>		2	2
	<b>Лекция</b>			
	1.	Общие сведения о тортах, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления. Отделка и		

	оформление шоколадной и карамельной продукцией.		
	<b>Практическое занятие № 10</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт отечественных классических пирожных и тортов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление, оформление и подача отечественных классических пирожных и тортов.	6	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; составление технологических карт.		6	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление бисквитных, заварных, слоеных пирожных. Приготовление тортов.		12	
<b>Раздел 7. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</b>		18	
<b>Тема 7.1</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	<b>Содержание</b>		2
	<b>Лекция</b>		
	1.	Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных, подготовка сырья и полуфабрикатов для них. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним. Правила хранения и требования к качеству, правила проведения бракеража.	2
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты оформления.	2
	<b>Практическое занятие №11</b> Расчёт используемого сырья и составление технологических карт фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.	2	
<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление, оформление и подача фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.	2		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление конспектов занятий, поиск и анализ специальной технической литературы, дополнительной литературы. Составление технологических схем, технологических карт. Подготовка докладов, сообщений. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Решение		4	



тематических задач. Составление технологических карт.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Определение качества сырья. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания. Организация рабочего места. Приготовление пирожных и тортов с растительными сливками, творожным, сметанным кремом. Определение качества готовых изделий органолептическим методом.	6	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства. Ознакомление с сырьем хлебопекарного и кондитерского производства, шоколадной и карамельной продукции. Ознакомление с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования. Отработка практических навыков по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению кондитерских изделий. Участие в организации рабочих мест при выполнении комплексных работ. Участие в ведении основных технологических операций. Отработка изделий по перечню учебно - производственных работ. Работы с нормативными документами: Сборником рецептур. Оформление технологической документации: технологических карт, накладных. Выполнение проверочных работ. Оценивание качества готовых изделий.	108	
<b>Всего</b>	<b>276</b>	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, обучающие фильмы, муляжи.

Технические средства обучения: переносной мультимедийный проектор, колонки, компьютер, экран.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

#### **1. Технологическое (механическое) оборудование:**

тестомесильная машина, расстоечный шкаф, взбивальная машина, миксеры.

#### **2. Тепловое оборудование:**

плиты электрические, жарочно-пекарные шкафы, СВЧ - печь.

#### **3. Холодильное оборудование:**

холодильник бытовой.

#### **4. Вспомогательное оборудование:**

производственные столы, стеллажи, шкафы, весы, моечные ванны, раковина, вытяжка.

5. Переносные плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторных работ и уроков учебной практики.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-336 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014 .-336 с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. М.:ИЦ «Академия» , 2014. – 80 с.

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия для бездрожжевого теста: учебное пособие. М.:ИЦ «Академия», 2015.- 80с.
5. Ермилова С.В., Е.И. Соколова, Современное сырьё для кондитерского производства учебное пособие. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 64 с.
6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2013-64 с.
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.- 400 с.
8. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для начального профессионального образования/Л.В. Мармузова.-4-е издание, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013.-288 с.
9. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.
10. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-256 с.
13. Смирнов А.Т., Б.О. Хренников Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М.: И «Просвещение», 2014 г-351 с.
14. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

Электронные источники:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/

Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 528 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20189>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 600 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41342>.— ЭБС «IPRbooks»

#### Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

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

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины, 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.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.

ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОП.08 Калькуляция и учёт.

Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета. Занятия проводятся по 5 - дневной учебной неделе, а учебная и производственная практика по 6 - дневной. Для организации учебного процесса используются сдвоенные уроки (пары), продолжительность 1 урока - 45 минут, предусмотрены между ними 10 - минутные перерывы на отдых.

Виды практик: учебная практика реализуется рассредоточено, производственная практика по профилю профессии, реализуется концентрированно.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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

<p align="center"><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p align="center"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>
<p>ПК. 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</li> <li>- Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ).               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий.</li> </ul> </li> <li>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба.</li> <li>-Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе.</li> <li>- Соблюдение правил проведения бракеража, оценивать качество готовых изделий.</li> <li>- Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</li> <li>- Презентация кондитерской продукции.</li> <li>-Порционирование (комплектование) кондитерской продукции.</li> <li>- Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос.</li> <li>-Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к</li> </ul>

	<p>безопасности и условиям хранения.</p> <p>-Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.</p>
<p>ПК. 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ).</li> <li>- Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции.</li> <li>- Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий.</li> <li>-Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- Знание техники и использование в работе вариантов оформления основных мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт).</li> <li>- Презентация основных мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Порционирование (комплектование) мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос.</li> <li>- Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения.</li> </ul>

<p>ПК. 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- Использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой.</li> <li>- Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</li> <li>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых печенья, пряников, коврижек в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт).</li> <li>- Презентация печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- Порционирование (комплектование) печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- Упаковка печенья, пряников, коврижек на вынос.</li> <li>- Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении печенья, пряников, коврижек оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения.</li> </ul>
<p>ПК. 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</li> <li>- Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.</li> <li>- Порционирование простых и основных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов к безопасности и условиям хранения.</li> </ul>
<p>ПК. 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой.</li> <li>- Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний.</li> <li>- Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</li> <li>- Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов. Отделка и оформление шоколадной и карамельной продукцией.</li> <li>- Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать.</li> <li>- Презентация отечественных классических тортов и пирожных.</li> <li>- Порционирование (комплектование) отечественных классических тортов и</li> </ul>

	<p>пирожных.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Упаковка готовых отечественных классических тортов и пирожных на вынос.</li> <li>- Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении отечественных классических тортов и пирожных или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения.</li> </ul>
<p>ПК. 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</li> <li>- Знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий.</li> <li>- Знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</li> <li>- Знание правил хранения и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</li> <li>- Презентация фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.</li> <li>- Порционирование (комплектование) фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.</li> <li>- Упаковка готовых фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.</li> <li>- Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения.</li> </ul>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Высокая качественная успеваемость по дисциплине.</li> <li>- Отсутствие пропусков без уважительной причины.</li> <li>- Активное участие в мероприятиях профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда.</li> <li>- Знание рациональных способов организации производственных работ.</li> <li>- Своевременное начало и окончание производственных работ.</li> <li>- Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала.</li> <li>- Осознание цели и задач предстоящей деятельности.</li> </ul>
<p>ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ результатов деятельности, самоанализ: составление отчета о проделанной работе, умение делать выводы.</li> <li>- Отслеживание результатов деятельности по отдельным операциям.</li> <li>- Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.</li> <li>- Сформированное технологическое мышление.</li> <li>- Ведение портфолио.</li> <li>- Умение организовать работу.</li> </ul>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование.</li> <li>- Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами.</li> <li>- Использование дополнительной информации при обучении и самообразовании.</li> </ul>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ и использование инноваций в области технологий, оформления, использования нового сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве.</li> </ul>

<p>ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность.</li> <li>- Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении.</li> </ul>
<p>ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Постановка на воинский учет.</li> <li>- Моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга.</li> <li>- Профессиональная компетентность.</li> </ul>